

LIEBSTER GAST – herzlich willkommen!

Seit 2012 bietet Cotidiano immer einen Platz
für dich - morgens, mittags, abends.

Wir versorgen dich mit Produkten in höchster Qualität – dabei achten wir nicht nur auf eine schonende Verarbeitung der Zutaten, sondern auch darauf, was in unseren Gerichten steckt.

Deshalb haben wir unser **BIO**-Angebot erweitert: Gouda, Salami und alle Getreidesorten in unseren Bowls servieren wir dir in **BIO**-Qualität. Mit **FairMast** Hähnchen bieten wir darüber hinaus auch den Tieren bessere Lebensbedingungen nach den Standards der Initiative Tierwohl sowie des deutschen Tierschutzbundes – damit du dein Essen bei uns mit einem noch besseren Gefühl genießen kannst.

Für uns gehören verantwortungsvolles, umweltbewusstes Handeln und Einsatz für soziale Gerechtigkeit einfach dazu. Wir reduzieren unseren ökologischen Fußabdruck in allen unseren Handlungsbereichen und machen uns stark für einen respektvollen Umgang mit Mensch und Tier. Auf diese Weise leisten wir unseren Beitrag zu einer nachhaltigeren, gesünderen und faireren Gesellschaft.

Du möchtest mehr über unsere Philosophie erfahren?
Scanne den QR-Code und erhalte weitere Informationen.



Herzlichst,
Dein Cotidiano-Team

Unsere vegetarischen 🌱 und veganen 🌿 Speisen (die veganen Speisen sind laktosefrei), sowie Speisen bei denen wir in der Herstellung kein Gluten verwenden 🌾, haben wir extra für dich gekennzeichnet.

Gibt es eine Speise auch als vegetarische oder vegane Variante, ist dies entsprechend markiert 🌱* | 🌿*.

YES VE GAN!

Eine Auswahl unserer veganen Gerichte für dich

VEGGIE-RICE-POT 10,90

Reis mit planted Kebab aus Erbsenprotein, buntem Gemüsemix, Koriander-Sesam-Dressing, hausgemachten Pickled Onions und frischer Petersilie

HEUTE VEGAN DELUXE 13,90

Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen und Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem Açaí-Püree ^{l, n}

SPICY CURRY POT 10,90

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa

HUMMUSBROT 7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen ^b
dazu ein kleiner Grüner + 4,90

FLAMMKUCHEN VERDURE 10,90

Knuspriger Flammkuchen mit veganer Sour Cream, würzigem Ajvar, gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola und marinierten Oliven ^b

SWEET TREAT

HEISSE BELGISCHE SCHOKOLADE 3,50

 vegan mit Hafer- oder Kokosdrink + 0,70

PUMPKIN SPICE LATTE 4,90

Latte Macchiato mit einer wärmenden Gewürzmischung mit Noten von Muskat, Nelke und Zimt ^{a, k, 7, 8}

 vegan mit Haferdrink + 0,70

BANANENBROT 3,90

Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) ^{l, n}

MEHR SOULFOOD

CHAMPIGNON-CREMESUPPE 5,90

Cremige, hausgemachte Champignonrahmsuppe mit Süßkartoffelwürfeln und frischer Petersilie ^a

ROTE BETE-ZIEGENKÄSE DUETT 10,90

Milder Ziegenkäse mit Roter Bete und knackigem Saatenmix auf Drillingskartoffeln mit Grillgemüse und einer frischen Rucola-Babyspinat-Mischung mit Zitronendressing ^f

RINDERSTREIFEN MIT SPÄTZLE 15,90

Zarte Rinderstreifen mit kräftigem Bratenjus, Spätzle mit hausgemachter Champignonrahmsauce, würzigem Speckrosenkohl und frischer Petersilie

FEEL GOOD FALAFEL BOWL 11,90

Gegrilltes Falafel-Patty, orientalisch gewürzter Süßkartoffel-Bohnen-Eintopf, herzhafter Hirtenkäse und knackige Paprika- und Gurkenwürfel ⁱ

BEET N' ROOTS 12,90

Flammkuchen mit Süßkartoffelwürfeln, mildem Ziegenkäse, roter Bete, frischem Spinat, Saatenmix und Balsamicocreme ^{a, f}



COTIDIANO CLASSICS ALL DAY

die beliebtesten Gerichte auf einen Blick

AVOCADO-TOAST 9,90

Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf zwei Scheiben geröstetem **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}
mit drei Avocado-Toasts + 4,00

AVOCADO-TOAST DELUXE **NEU** 13,90

Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}

STRAMMER MAX 9,90

Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf ^{c, d, f}

SWEET N' SALTY 8,90


Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem **BIO**-Agavendicksaft und knusprigem Bacon ^{c, s}

HUMMUSBROT 7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen. Wähle deinen Lieblingshummus: Natur oder Rote Bete mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern + 3,50

COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

ÖKO-Kastenbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischem Krautsalat, knackigem Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix ^{a, f, i}

 auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

STEAK N' EGG 13,90

Zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, saftigem Bratenjus, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, d, f, i, q}

VEG N' EGG **NEU** 14,90

Gegrilltes Planted Kebab aus Erbsenprotein, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, f, i}

ALPENGLÜCK 9,90

ÖKO-Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweickäse und knackigem Rucola ^c
dazu Räucherlachs + 4,90

AMERIKANISCH 9,90

Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s}
mit hausgemachter Burgersoße + 0,50




HAPPY MORNING DRINKS


Frisch gepresster Orangensaft 🌿 0,2 l 0,4 l	3,90 5,90
Immune Defense 🌿 Hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	2,90
Prosecco ^q 0,1 l 0,75 l	3,90 24,90
Green Power Smoothie 🌿 0,2 l 0,4 l Mit Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja	4,20 6,90
Red Fusion Smoothie 🌿 0,2 l 0,4 l Mit Erdbeeren, Banane, Minze und Mandeldrink	4,20 6,90



FRÜHSTÜCK ALL DAY


ALPENGLÜCK 🌿 ÖKO-Laugencroissant mit Rührei aus BIO-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola ^c dazu Räucherlachs	9,90 + 4,90
AMERIKANISCH Buttercroissant mit Rührei aus BIO-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s} mit hausgemachter Burgersoße	9,90 + 0,50
SWEET N' SALTY Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern mit süßem BIO-Agavendicksaft und knusprigem Bacon ^{c, s}	8,90
AVOCADO-TOAST 🌿 Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern auf geröstetem ÖKO-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f} mit drei Avocado-Toasts	9,90 + 4,00
AVOCADO-TOAST DELUXE NEU Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus BIO-Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf ÖKO-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}	13,90
STRAMMER MAX Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern auf ÖKO-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf ^{c, d, f}	9,90
BIRCHERMÜSLI 🌿 Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern ^{f, n}	5,90
FRÜHSTÜCKSBOWL 🌿 Knuspriges Granola mit BIO-Naturjoghurt, frischen Früchten und Mangowürfeln dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l	5,50 + 3,90
BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN 🌿 Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker ^a	5,90
BANANENBROT 🌿 Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) ^{l, n}	3,90
OBSTSALAT 🌿 🍷 Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren	5,50
KINDERFRÜHSTÜCK MIT EINEM GESCHENK! BIO-Naturjoghurt mit Knuspermüsli und frischen Früchten oder ein Rührei aus BIO-Eiern. Dazu gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino ^{c, e, f}	5,90


FRÜHSTÜCK ALL DAY

MORNING KICK  **9,90**
Hausgebackenes Bananenbrot mit mildem Ziegenweichkäse, Rucola, **BIO**-Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu **BIO**-Naturjoghurt mit frischen Früchten ^{c, l, n}
dazu ein Red Fusion Smoothie 0,2l + 4,20

HEUTE VEGAN DELUXE  **NEU** **13,90**
Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen und Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem Açaí-Püree ^{l, n}


COTIS NO.1 * **NEU** **14,90**
Serrano-Schinken, Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami, **BIO**-Gouda und Camembert (beide Käse laktosefrei), kleines hausgemachtes Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben, Marmelade und ein Brotkorb mit Butter ^{c, f}
 auch als vegetarische Variante erhältlich
frisch gepresster Orangensaft 0,2l + 3,90


PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCHE  **NEU** **9,90**
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade
mit frischem Obst + 2,00


AÇAÍ-BOWL  **9,90**
Hausgemachtes Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln und Mango, getoppt mit Granola, Banane und frischen Beeren
dazu Haferdrink-Cappuccino normal + 3,80

RÜHREI-VARIATIONEN FÜR DICH **NEU**

AMERICAN **7,90**
Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und knusprigem Bacon

POPEYE  **7,90**
Rührei aus **BIO**-Eiern mit Babyspinat und Hirtenkäse

MEDITERRAN  **7,90**
Rührei aus **BIO**-Eiern mit hausgemachtem Grillgemüse

NATUR  **5,90**
Rührei aus **BIO**-Eiern

BROTKORB klein | groß **2,50 | 4,90**
ÖKO-Dinkelvollkornbrot, **ÖKO**-Roggenvollkornbrot und Baguette.
Glutenfreies Brot auf Anfrage
dazu **ÖKO**-Laugencroissant + 2,90
dazu Buttercroissant + 2,50

FÜR DEIN INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCKSBROT

Susländer Krustenschinken ^{c, e, f} **2,00**
drei Scheiben **BIO**-Salami ^{c, f} **2,00**
zwei Scheiben Serrano-Schinken ^{c, f} **2,00**
BIO-Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei) **2,00**
zwei Scheiben Räucherlachs ^{d, f} **4,90**
hausgemachter Hummus Natur oder Rote Bete ^b **2,90**
halbe Avocado Natur **3,50**
halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus **4,50**

COTIS FINEST FOR 2 **36,90**
Frühstück für zwei – Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami, **BIO**-Gouda, Camembert, Rührei aus **BIO**-Eiern, Avocado mit hausgemachtem Hummus mit einem Brotkorb mit Butter und Marmelade. Dazu zwei Scheiben hausgemachtes Bananenbrot, zwei kleine Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben und zwei Smoothies 0,1l ^c
dazu 2 Prosecco 0,1l + 4,90

DAVOR ODER ZUM TEILEN

SHARING DELIGHT

9,90

Bunte Vorspeisenvielfalt für dich alleine oder zum Teilen:
Serrano-Schinken, Grana Padano*, Grillgemüse, marinierte
Oliven, hausgemachter Hummus und Basilikumpesto
mit Erdnüssen, Baguette, Rucola und Cocktailtomaten^{b, c, f}

HUMMUS-VIELFALT

5,90

Hausgemachter Hummus Natur und Rote Bete mit Saatenmix
und hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen auf knusprigem
Baguette

KLEINER GRÜNER

4,90

Rucola-Babypinac-Mischung mit Romanasalat, Cocktail-
tomaten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendressing
und Saatenmix^{d, f}

HUMMUSBROT

7,90

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit
Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem
Pesto mit Erdnüssen^b

*Perfekt
zum Teilen!*

FLAMMKUCHEN

CLASSIC U.S. STYLE

10,90

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, krossem Bacon, Cheddar
und roten Zwiebeln^{a, c, s}

dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

VEG U.S. STYLE

10,90

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, planted Kebab aus
Erbsenprotein, Cheddar und roten Zwiebeln^{a, c, s}

dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

VERDURE **NEUE REZEPTUR!**

10,90



Knuspriger Flammkuchen mit veganer Sour Cream,
würzigem Ajvar, gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola,
marinierten Oliven und veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen^b
mit planted Kebab aus Erbsenprotein

+ 4,50



*Wusstest du
schon?*

**Für uns sind hohe Qualitätsstandards
schon immer wichtig gewesen, deshalb haben wir**

-  **ÖKO**-Brot und Laugencroissants seit 2012
-  **BIO**-Eier seit 2017
-  **BIO**-Milch, Tofu, Açaí, Brick-Gin sowie viele
weitere Produkte in **BIO**-Qualität
-  **NEU: BIO**-Gouda, Salami und alle Getreidesorten

BOWLS

AVOCADO POWER BOWL 10,90

Cremige Avocado, frische Ananas und knackige Edamame mit Roter Bete, Cocktailtomaten, Rucola-Babyspinat-Mischung, Saatenmix und hausgemachtem Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Quinoa ^{d, f}

mit **FairMast** Hähnchen + 5,50
mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50

SUNRISE BOWL 11,90

Gegrillter Ziegenweichkäse und knackiger roter Krautsalat mit Mango, Paprika, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtem Koriander-Sesam-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis ^{c, d, f, g} mit einem Garnelenspieß

+ 4,90

HAPPY BUDDHA BOWL **NEUE REZEPTUR!** 9,90

Milder Hirtenkäse und Spiegelei aus **BIO**-Eiern mit marinierten Kichererbsen, Roter Bete, Gurke, Brokkoli, Rucola-Babyspinat-Mischung und Granatapfelkernen mit cremigem Curry-Joghurt-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis ^{a, d, f, i}

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50
dazu zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

ORIENTAL BOWL 12,90

Milder Hirtenkäse, marinierte Kichererbsen, hausgemachter Rote Bete Hummus, Sunshine Blumenkohl mit Kurkuma, Granatapfelkerne, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtes Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Couscous ^{c, d, f}

mit **FairMast** Hähnchen + 5,50
mit Falafel-Patty + 3,90





EXTRAS

Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick

FairMast Hähnchen	+ 5,50	Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,50
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 4,90	Halbe Avocado Natur	+ 3,50
Garnelenspieß	+ 4,90	Würziger Tofuscrambler aus	+ 3,90
Bacon	+ 1,50	BIO -Tofu mit gerösteten Nüssen	
Spiegelei aus BIO -Eiern	+ 1,90	Falafel-Patty	+ 3,90

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

Curry-Joghurt-Dressing ^{a, f, i} 
Kichererbsen-Minz-Dressing 
Koriander-Sesam-Dressing ^{c, d, f, g} 
Zitronendressing ^{d, f} 

BASIS

Verändere deine Basis (ohne Aufpreis)

BIO-Couscous, **BIO**-Vollkornreis,
BIO-Quinoa oder Rucola-Babyspinat-Mischung

WARME BOWLS

STEAK N' EGG 13,90

Zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten, saftigem Bratenjus und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, d, f, i, q}

dazu ein frisch gezapftes Bier 0,5l + 4,20

VEG N' EGG 🍃 **NEU** 14,90

Gegrilltes Planted Kebab aus Erbsenprotein, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, f, i}

dazu Weißwein Grohsartig 0,25l + 7,90

SPICY CURRY POT 🍃 🌱 10,90

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa mit einem Garnelenspieß

+ 4,90

mit Falafel-Patty + 3,90

BURGER

CHICKEN CURRY BURGER 12,90

Zartes **FairMast** Hähnchen mit hausgemachter Curry-Sauce, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur ^{a, c, d, f, i, q, s}

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

JUICY BEEF BURGER 12,90

Zarte Rinderstreifen, 24 Std. gegart und kurz gegrillt, mit Bratenjus, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Romanasalat und Salatgarnitur ^{a, c, d, f, q, s}

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

FALAFEL BURGER 🍃 11,90

Falafel-Patty, hausgemachter Hummus, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, gerösteter Saatenmix, Strauchtomate und vegane Mayonnaise ^{d, f, q}

mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern +1,90

SURF & TURF BURGER 13,90

Zarte Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte Garnelen, knuspriger Bacon, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, Strauchtomate und

hausgemachte Koriander-Sesam Sauce ^{c, d, f, g, q, s}

dazu Drillingskartoffeln + 3,90

COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

ÖKO-Kastenbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischem Krautsalat, knackigem Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix ^{a, f, i}

🍃 auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse



DESSERT UND KUCHEN

BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN 🍃	5,90
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker ^o dazu eine Kugel Eis	+ 1,50
WARMER BROWNIE 🌿	4,50
Zartschmelzender, hausgemachter Brownie, ohne Einsatz von Gluten gebacken dazu eine Kugel Eis	+ 1,50
PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCHE 🍃 NEU	9,90
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und BIO -Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus haus- gemachter belgischer Schokolade	
KÄSEKUCHEN 🍃	4,50
mit Vanille und frischem Zitronensaft	
KAROTTENKUCHEN 🍃	4,50
Saftiger Karottenkuchen	
MUFFINS 🍃	3,20
Schoko-Kirsch-Muffin mit Zartbitterschokoladen-Stückchen, garniert mit weißer Schokolade oder fluffiger Blaubeer-Muffin	
KUGEL EIS 🍃	2,00
Locker-cremiges Vanilleeis mit Schokosauce	+ 0,50
mit frischer Schlagsahne	+ 0,50
OBSTSALAT 🍃	5,50
FrISChe Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren	
KLEINE AÇAÍ 🍃	5,90
Fruchtiges Püree aus BIO -Açaí mit Blaubeeren, Datteln, Mango, Banane, frischen Beeren und Granola	

*Some days are
cheat days!*

Schau für weitere Desserts und Kuchen gerne in
unsere Vitrine oder frag beim Servicepersonal.

KINDERMENÜ **MIT EINEM GESCHENK!**

Zum Kindermenü gibt es eine Kugel Eis und eine kleine Zitronenlimo,
Apfelschorle oder einen Kindercappuccino.

CHICKEN-MENÜ	5,90
FairMast Hähnchen mit Drillingskartoffeln und Ketchup	
PASTA-MENÜ 🍃🍃*	5,50
Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen	



KAFFEESPEZIALITÄTEN^k

Espresso normal doppio	1,90 2,90
Espresso Macchiato normal doppio	2,20 3,20
Flat White	3,90
Café Crème	3,20
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	3,50
Cappuccino normal groß	3,10 4,50
Haferdrink Cappuccino 🌿 normal groß	3,80 5,20
Latte Macchiato	3,90
Café au Lait	4,50
Moccacino	3,90
Heiße belgische Schokolade	3,50
auch als kalte Schokolade erhältlich	
vegan mit Hafer- oder Kokosdrink	+ 0,70
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,90
mit Sahne	+ 0,50
Iced Latte	3,90
Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert	
Beste BIO -Milch für besten Kaffee.	
Alternativen aus Hafer, Kokos und laktosefreier BIO -Milch	+ 0,70

TEATIME 4,50

Frischer Minztee	Chai Latte
Frischer Ingwertee mit Honig	English Breakfast, Earl Grey,
Frischer Ingwer-Orangen-Tee	Früchtetee, Grüner Tee, Kamille,
Frische heiße Zitrone	Bergkräuter

LIMO | EISTEE^{0,4l} 4,90

- Zitronenlimonade
- Minzlimonade
- Granatapfelloimonade^{a,c}
- Limetten-Holunder-Limonade
- Grüner Eistee mit Ingwerperle
- Leichter Grüner Eistee ohne Zucker
- Früchte-Eistee^{c,d} mit Limette

hausgemacht

SMOOTHIE^{0,2l | 0,4l} 4,20 | 6,90

- Green Power Smoothie 🌿
Babypinac, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja
- Red Fusion Smoothie 🌿
Erdbeere, Banane, Minze und Mandeldrink

hausgemacht

JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft 🌿 0,2l 0,4l	3,90 5,90
Immune Defense	2,90
hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	
Saft 0,2l	2,90
Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	
Saftschorle 0,4l	4,20
Paulaner Spezi ^{a,f,k} 0,33l	3,90
fritz kola ^{a,k} 0,2l	3,90
fritz kola ohne zucker ^{a,k,i,r} 0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ^{f,i} 0,2l	3,50
Aqua Monaco 0,33l 0,75l still perlend	4,20 6,90
Tafelwasser 0,25l 0,5l	2,20 3,80

SPRITZ | LONGDRINKS ^a

Alle unsere Drinks mit Gin sind auch in der alkoholfreien Variante
mit unserem Freigeist alkoholfreien Gin erhältlich!

Gin Basil	9,50
Brick BIO -Gin, frischer Basilikum, Mikks Basil Lime, Soda	
Coti Mule Munich Style Moscow Style	8,50
Brick BIO -Gin oder Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Salatgurke	
Batida de Coco	9,50
Batida de Coco, Mikks Passion Lemon, Marajucaネクtar, Granatapfelkerne auch alkoholfrei mit Kokosmilch erhältlich	
Henry Spritz ^{a, c, d}	8,50
Der Cotidiano-Spritz mit BIO -Gin, hausgemachter Limonade, Sprudelwasser, Grenadine ^{a, c} , Minze, Gurke	
Aperol Spritz ^{a, c, d, j} Hugo ^d Campari Spritz ^a	7,90
Campari Orange ^a	8,50
Campari Soda ^a	7,90
Lillet Wild Berry ^d Waldbeer-Spritz ^{a, c, d}	7,90
Hugo Orientale ^d	7,90
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limetten-soft, Soda, vino bianco frizzante ^d und Minze	
Prosecco ^d 0,1l 0,75l	3,90 24,90
Rosé- oder Weißweinschorle ^d 0,25l 0,5l	4,90 8,90
Vodka Sour Gin Sour	8,90
Vodka oder Brick BIO -Gin, Mikks Sour Lemon, Soda	
Brick Gin Tonic ^j	8,50
Hendrick's Gurke ⁱ	9,50
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water ^j , Gurke	
Espresso ^k Martini	8,50
Espresso aus 100 % Arabica Cotidiano Espresso Blend, Vodka, hausgemachter Läuterzucker	

BIERE ^a

Tegernseer Hell vom Fass 0,3l 0,5l	3,50 4,20
Tegernseer Pils 0,33l	3,50
Lammsbräu alkoholfrei BIO 0,33l	3,50
Erdinger Urweiße 0,3l 0,5l	3,50 4,20
Erdinger dunkles Weißbier 0,5l	4,20
Erdinger alkoholfreies Weißbier 0,5l	4,20
Radler Russn 0,5l	4,20

WEIN ^a auch als Flasche erhältlich 0,1l | 0,25l | 0,5l

WEISS

Blanc Côtes de Gascogne IGP	6,90 12,90
Rundes Cuvée aus Colombar und Sauvignon Blanc	
Grohsartig Weingut Groh, Rheinhessen	4,20 7,90 15,50
Das Beste aus Burgunder und Chardonnay aus dem Holzfass	
Lugana DOC, Villa Albinoni, Venetien	4,50 8,90 16,90
Perfekt zum Entspannen und Genießen	
Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh“	4,50 8,90 16,90
Ein original und gut schmeckender Grauburgunder	

ROSÉ

Rosé Côtes de Gascogne IGP	3,90 6,90 12,90
Dieser Rosé macht euch lecker locker und schnell Lust auf mehr	
2021 Alie Rosé Toskana	FI. 35,00
Nicht nur fruchtig, sondern auch intensiv, herausragende Balance!	

ROT

Primitivo „Lifili“	6,90 12,90
Schöner Primitivo mit weichem Charakter	
Talamonti, Modà, Montepulciano d'Abruzzo DOC	4,90 8,90 16,90
Fruchtig, saftig ein eleganter Südländer	
Emil Bauer, Merlot, „Bundschuh“	4,90 8,90 16,90
Ein Pfälzer der nach Frankreich schmeckt	