

# 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** Hähnchenbrust 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, 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 🌱\* | 🌿\*.

# DAS SCHMECKT NACH SOMMER

---

## ANTIPASTI DELIGHT **PERFEKT ZUM TEILEN!** 9,90

Mozzarella Fior di Latte mit hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen und Balsamico Creme auf Strauchtomaten und frischem Rucola, dazu gegrilltes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano\*, Saatenmix und knuspriges Baguette <sup>a, b, f</sup>

## PASTA POLLO AL LIMONE 14,90

Zarte **FairMast** Hähnchenbrust und **BIO**-Fusilli mit gegrilltem Gemüse in einer cremigen Weißwein-Thymian-Sauce mit fruchtigen Cocktailtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano\*

## SUMMER BOWL 13,90

**BIO**-Fusilli mit hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen, aromatischem Serrano-Schinken, Mozzarella Fior di Latte, fruchtigen Cocktailtomaten, marinierten Oliven und Karottencarpaccio mit geröstetem Nussmix <sup>a, b, f</sup>

## FLAMMKUCHEN CAPRESE 12,90

Knuspriger Flammkuchen mit Mozzarella Fior di Latte, Strauchtomaten und frischem Rucola auf cremigem Schmand, abgerundet mit hausgemachtem Pesto mit Erdnüssen, Balsamico Creme und Saatenmix <sup>a, f</sup>

*Genieße dazu*

### Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh“ 0,1l 4,90

Ein original und gut schmeckender Grauburgunder

### 2021 Alie Rosé Toskana Fl. 38,50

Nicht nur fruchtig, sondern auch intensiv, herausragende Balance



# COTIDIANO CLASSICS ALL DAY

die beliebtesten Gerichte auf einen Blick

## BIO-AVOCADO-TOAST 10,40

Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf zwei Scheiben geröstetem **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup>  
mit drei Avocado-Toasts + 4,00

## BIO-AVOCADO-TOAST DELUXE **NEU** 14,50

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 <sup>d, f</sup>

## STRAMMER MAX 10,40

Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf <sup>c, d, f</sup>


## SWEET N' SALTY 9,30

Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem **BIO**-Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>

## HUMMUSBROT 8,30

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen <sup>b</sup>  
mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern + 3,50

## COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

Kastenbrot mit zarter **FairMast** Hähnchenbrust, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix <sup>a, f, i</sup>  
 auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

## STEAK N' EGG 14,50

Zarte regionale 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 <sup>a, d, f, i, q</sup>

## LACHS N' EGG 15,50

Schonend gegarter Lachs, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung <sup>a, f, i</sup>

## ALPENGLÜCK 9,90

Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola <sup>c</sup>  
dazu Räucherlachs + 4,90

## AMERIKANISCH 10,40

Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat <sup>a, c, s</sup>  
mit hausgemachter Burgersauce + 0,50



# HAPPY MORNING DRINKS

---

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>  0,2 l   0,4 l	<b>3,80</b>   <b>6,20</b>
<b>Immune Defense</b>  hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	<b>2,90</b>
<b>Prosecco</b> <sup>q</sup> 0,1 l   0,75 l	<b>4,20</b>   <b>27,50</b>
<b>Green Power Smoothie</b>  0,2 l   0,4 l Mit Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja	<b>4,20</b>   <b>6,90</b>
<b>Red Fusion Smoothie</b>  0,2 l   0,4 l Mit Erdbeeren, Banane, Minze und Mandeldrink	<b>4,20</b>   <b>6,90</b>
<b>Sunshine Energy Smoothie</b>  0,2 l   0,4 l Frisch gepresster O-Saft, Sojajoghurt, Agavendicksaft, Mango, Banane	<b>4,20</b>   <b>6,90</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

---

<b>ALPENGLÜCK</b>  Laugencroissant mit Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola <sup>c</sup> dazu Räucherlachs	<b>9,90</b>  + 4,90
<b>AMERIKANISCH</b> Buttercroissant mit Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat <sup>a, c, s</sup> mit hausgemachter Burgersauce	<b>10,40</b>  + 0,50
<b>SWEET N' SALTY</b> Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern mit süßem <b>BIO</b> -Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>	<b>9,30</b>
<b>BIO-AVOCADO-TOAST</b>  Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern auf geröstetem <b>ÖKO</b> -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup> mit drei Avocado-Toasts	<b>10,40</b>  + 4,00
<b>BIO-AVOCADO-TOAST DELUXE</b> <b>NEU</b> Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus <b>BIO</b> -Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf <b>ÖKO</b> -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup>	<b>14,50</b>
<b>BIRCHERMÜSLI</b>  Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern <sup>f, n</sup>	<b>6,20</b>
<b>FRÜHSTÜCKSBOWL</b>  Knuspriges Granola mit <b>BIO</b> -Naturjoghurt, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Püree dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l	<b>5,70</b>  + 3,80
<b>HAUSGEMACHTE WAFFEL</b>  Waffel mit Puderzucker <sup>a</sup>	<b>4,50</b>
<b>BANANENBROT</b>  Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) <sup>l, n</sup>	<b>3,90</b>
<b>OBSTSALAT</b>   Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone, Ananas und Beeren	<b>5,50</b>
<b>KINDERFRÜHSTÜCK</b> <b>MIT EINEM GESCHENK!</b> <b>BIO</b> -Naturjoghurt mit Knuspermüsli und frischen Früchten oder ein Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern. Dazu gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino <sup>c, e, f</sup>	<b>5,90</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

<b>MORNING KICK</b> 🌿	<b>10,50</b>
Hausgebackenes Bananenbrot mit mildem Ziegenweichkäse, Rucola, <b>BIO</b> -Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu <b>BIO</b> -Naturjoghurt mit frischen Früchten <sup>c, l, n</sup> dazu ein Red Fusion Smoothie 0,2l	
+ 4,20	
<b>HEUTE VEGAN DELUXE</b> 🌿 <b>NEU</b>	<b>13,90</b>
Würziger Tofuscrambler aus <b>BIO</b> -Tofu mit gerösteten Nüssen und Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und <b>ÖKO</b> -Dinkelvollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem Açaí-Püree <sup>l, n</sup>	
<b>COTIS NO.1</b> 🌿* <b>NEU</b>	<b>15,60</b>
Serrano-Schinken, Susländer Krustenschinken, <b>BIO</b> -Salami, <b>BIO</b> -Gouda und Camembert (beide Sorten laktosefrei), kleines hausgemachtes Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben, Marmelade und ein Brötchenkorb mit Butter <sup>c, f</sup> 🌿 auch als vegetarische Variante erhältlich dazu kleines Avocado-Toast	
+ 4,00	
<b>PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCHE</b> 🌿 <b>NEU</b>	<b>9,90</b>
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, frischen Beeren und <b>BIO</b> -Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade mit frischem Obst	
+ 2,00	
<b>AÇAÍ-BOWL</b> 🌿	<b>9,90</b>
Hausgemachtes Püree aus <b>BIO</b> -Açaí mit Blaubeeren, Datteln und Mango, getoppt mit Granola, Banane und frischen Beeren dazu Haferdrink-Cappuccino normal	
+ 3,80	
<b>RÜHREI AUS BIO-EIERN MIT ZWEI ZUTATEN</b> 🌿	<b>6,90</b>
Wähle aus: Cocktailtomaten, Spinat, Hirtenkäse, Cheddar, gegrilltem Serrano-Schinken oder Grillgemüse zusätzliches <b>BIO</b> -Ei	
+ 1,90	
Bacon <sup>c, e, g</sup>	
+ 1,50	
Schonend gegarter Lachs	
+ 4,90	
<b>FairMast</b> Hähnchenbrust	
+ 5,50	
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	
+ 4,90	
<b>BRÖTCHENKORB</b> klein   groß	<b>2,60   5,20</b>
Brötchen und Baguette. Glutenfreies Brot auf Anfrage	
<b>FÜR DEIN INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCKSBROT</b>	
Susländer Krustenschinken <sup>c, e, f</sup>	<b>2,00</b>
drei Scheiben <b>BIO</b> -Salami <sup>c, f</sup>	<b>2,00</b>
zwei Scheiben Serrano-Schinken <sup>c, f</sup>	<b>2,00</b>
<b>BIO</b> -Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei)	<b>2,00</b>
zwei Scheiben Räucherlachs <sup>d, f</sup>	<b>4,90</b>
hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive oder Rote Bete <sup>b</sup>	<b>2,90</b>
halbe Avocado Natur	<b>3,50</b>
halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus	<b>4,50</b>
<b>STRAMMER MAX</b>	<b>10,40</b>
Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus <b>BIO</b> -Eiern auf <b>ÖKO</b> -Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf <sup>c, d, f</sup>	
<b>COTIS FINEST FOR 2</b>	<b>36,90</b>
Frühstück für zwei – Susländer Krustenschinken, <b>BIO</b> -Salami, <b>BIO</b> -Gouda, Camembert, Rührei aus <b>BIO</b> -Eiern, Avocado mit hausgemachtem Hummus mit einem Brötchenkorb mit Butter und Marmelade. Dazu zwei Scheiben hausgemachtes Bananenbrot, zwei kleine Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben und zwei Smoothies 0,1l <sup>c</sup> dazu 2 Prosecco 0,1l	
+ 4,90	

## DAVOR ODER ZUM TEILEN

---

### SHARING DELIGHT

10,40

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<sup>b, c, f</sup>

### DREIERLEI HUMMUS

5,50

Hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive und Rote Bete  
auf knusprigem Baguette<sup>b</sup>

### KLEINER GRÜNER

4,90

Rucola-Babyspinat-Mischung mit Romanasalat, Cocktail-  
tomaten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendressing  
und Saatenmix<sup>d, f</sup>

### HUMMUSBROT

8,30

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit  
Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem  
Pesto mit Erdnüssen<sup>b</sup>

*Perfekt zum Teilen!*


## FLAMMKUCHEN

---

### CLASSIC U.S. STYLE \*

11,50

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, krossem Bacon, Cheddar  
und roten Zwiebeln<sup>a, c, s</sup>

 auch vegetarisch mit planted Kebab aus Erbsenprotein  
dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

### TOSKANA \*

11,50

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, hausgemachtem  
Basilikumpesto mit Erdnüssen, gehobeltem Grana Padano\*,  
Saatenmix, Cocktailtomaten und Rucola<sup>c</sup>

mit Serrano-Schinken

+ 1,90

### VERDURE **NEUE REZEPTUR!**

11,50

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

+ 4,50



*Wasstest du schon?*

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

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

# SALATE | BOWLS

## AVOCADO POWER BOWL 11,40

Cremige Avocado, frische Ananas und knackige Edamame mit Roter Bete, Cocktailtomaten, Rucola-Babyspinat-Mischung, Saatenmix und hausgemachtem Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Quinoa <sup>d, f</sup>

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 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 <sup>c, d, f, g</sup>

mit schonend gegartem Lachs + 4,90  
mit einem Blacktiger Garnelenspieß + 6,50

## 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 <sup>a, d, f, i</sup>

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

## 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 <sup>c, d, f</sup>

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

## POKE BOWL 13,90

Schonend gegarter Lachs mit Edamame, Mango, mariniertem Karottencarpaccio, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtem Koriander-Sesam-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis <sup>c, d, f, g</sup>  
mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 1,90

## CAESAR SALAD 9,30

Salatklassiker mit knusprigen Croûtons, Cocktailtomaten und gehobeltem Grana Padano <sup>c</sup>

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50






# EXTRAS

## Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick

Würziger Tofuscrambler aus <b>BIO</b> -Tofu mit gerösteten Nüssen	+ 3,90	<b>FairMast</b> Hähnchenbrust	+ 5,50
zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 4,90	Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,50
schonend gegarter Lachs	+ 4,90	Falafel-Patty	+ 3,90
Blacktiger Garnelenspieß	+ 6,50	Bacon	+ 1,50
		Spiegelei aus <b>BIO</b> -Eiern	+ 1,90
		Halbe Avocado Natur	+ 3,50

## HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

Curry-Joghurt-Dressing <sup>a, f, i</sup>   
Kichererbsen-Minz-Dressing   
Caesar-Dressing   
Koriander-Sesam-Dressing <sup>c, d, f, g</sup>   
Zitronendressing <sup>d, f</sup> 

## BASIS

Verändere deine Basis (ohne Aufpreis)

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

## WARME BOWLS

---

### STEAK N' EGG 14,50

Zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten, saftigem Bratenjus und Rucola-Babypinac-Mischung <sup>a, d, f, i, q</sup>  
dazu ein frisch gezapftes Bier 0,5 l + 5,40

### LACHS N' EGG 15,50

Schonend gearter Lachs, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Cocktailtomaten und Rucola-Babypinac-Mischung <sup>a, d, f, i, q</sup>  
dazu Weißwein Grohsartig 0,25 l + 7,90

### SPICY CURRY POT 11,40

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa mit einem Blacktiger Garnelenspieß + 6,50

## BURGER

---

### CHICKEN CURRY BURGER 13,50

Zarte **FairMast** Hähnchenbrust mit hausgemachter Curry-Sauce, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur <sup>a, c, d, f, i, q, s</sup>  
dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### JUICY BEEF BURGER 13,50

Zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. gegart und kurz gegrillt, mit Bratenjus, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Romanasalat und Salatgarnitur <sup>a, c, d, f, q, s</sup>  
dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### FALAFEL BURGER 11,90


Falafel-Patty, hausgemachter Hummus, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, gerösteter Saatenmix, Strauchtomate und vegane Mayonnaise <sup>d, f, q</sup>  
mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 1,90

### SURF & TURF BURGER 14,90

Zarte regionale Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte Blacktiger Garnelen, knuspriger Bacon, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, Strauchtomate und hausgemachte Koriander-Sesam Sauce <sup>c, d, f, g, q, s</sup>  
dazu Drillingskartoffeln + 3,90

### COTIS CLUBSANDWICH **NEU** 13,90

Kastenbrot mit zarter **FairMast** Hähnchenbrust, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babypinac-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix <sup>a, f, i</sup>

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



## DESSERT UND KUCHEN

---

### HAUSEGEMACHTE WAFFEL 4,50

Waffel mit Puderzucker <sup>a</sup>

dazu eine Kugel Eis + 2,00

dazu frische Beeren + 2,00

dazu heiÙe Kirschen + 2,00

### WARMER BROWNIE 4,50

Zartschmelzender, hausgemachter Brownie,  
ohne Einsatz von Gluten gebacken

dazu eine Kugel Eis + 2,00

### PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE **NEU** 9,90

Drei amerikanische Pancakes mit Banane, frischen Beeren  
und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus  
hausgemachter belgischer Schokolade

### KÄSEKUCHEN 4,70

Cremiger Käsekuchen

### KAROTTENKUCHEN 4,70

Saftiger Karottenkuchen

mit frischer Schlagsahne + 0,50

### MUFFINS 3,50

Schoko-Kirsch-Muffin mit Zartbitterschokoladen-Stückchen,  
garniert mit weißer Schokolade oder fluffiger Blaubeer-Muffin

### KUGEL EIS 2,00

Locker-cremigtes Schoko- oder Vanilleeis

mit Schokosauce + 0,50

mit frischer Schlagsahne + 0,50

### OBSTSALAT 5,50

Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone, Ananas und 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 6,90


**FairMast** Hähnchenbrust mit Drillingskartoffeln und Ketchup

### PASTA-MENÜ \* 5,90

Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem  
Basilikumpesto mit Erdnüssen



## KAFFEE SPEZIALITÄTEN <sup>k</sup>

Espresso normal   doppio	2,10   3,10
Espresso Macchiato normal   doppio	2,30   3,30
Flat White	4,10
Café Crème	3,30
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	3,60
Cappuccino normal   groß	3,20   4,70
Haferdrink Cappuccino  normal   groß	3,90   5,40
Latte Macchiato	4,10
Café au Lait	4,70
Moccacino	4,10
Heiße belgische Schokolade	3,60
auch als kalte Schokolade erhältlich	
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,90
Iced Latte	4,10
Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert	

Beste fettarme **BIO**-Milch für besten Kaffee. Alternativen aus Hafer, Kokos, Soja, Mandel und laktosefreier Milch + 0,70  
Honig + 0,70

## TEATIME 4,10

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

## LIMO | EISTEE <sup>0,4l</sup> 5,50

- Zitronenlimonade
- Minzlimonade
- Granatapfelloimonade <sup>a,c</sup>
- Limetten-Holunder-Limonade
- Grüner Eistee mit Ingwerperle
- Leichter Grüner Eistee ohne Zucker
- Früchte-Eistee <sup>c,d</sup>


*hausgemacht*

## SMOOTHIE <sup>0,2l | 0,4l</sup> 4,20 | 6,90

- Green Power Smoothie**   
Babypinac, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja
- Red Fusion Smoothie**   
Erdbeere, Banane, Minze und Mandeldrink
- Sunshine Energy Smoothie**   
Frisch gepresster O-Saft, Sojajoghurt, Agavendicksaft, Mango, Banane

*hausgemacht*

## JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft  0,2l   0,4l	3,80   6,20
Immune Defense hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	2,90
Saft 0,2l Apfelsaft naturrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	2,90
Saftschorle 0,4l	4,20
Paulaner Spezi <sup>a,f,k</sup> 0,33l	4,10
fritz kola <sup>a,k</sup>   fritz kola ohne zucker <sup>a,k,i,r</sup> 0,33l	4,10
Thomas Henry Tonic <sup>j</sup> , Bitter Lemon, Ginger Ale 0,23l	3,60
Waterfront 0,33l   0,75l Ebbe   Flut	4,20   6,90
Tafelwasser 0,25l   0,5l	2,30   3,90

## SPRITZ | LONGDRINKS <sup>a</sup>

---

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

<b>Henry Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>8,30</b>
Der Cotidiano-Spritz mit <b>BIO</b> -Gin, hausgemachter Limonade, Soda, Grenadine <sup>a, c</sup> , Minze, Gurke	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>a, c, d, j</sup>	<b>7,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>d</sup>	<b>7,90</b>
<b>Waldbeer-Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> <sup>d</sup>	<b>7,90</b>
<b>Hugo Orientale</b> <sup>d</sup>	<b>7,90</b>
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda, vino bianco frizzante <sup>a</sup> und Minze	
<b>Prosecco</b> <sup>d</sup> 0,1l   0,75l	<b>4,50   27,90</b>
<b>Rosé- oder Weißweinschorle</b> <sup>d</sup> 0,25l   0,5l	<b>5,50   9,50</b>
<b>Brick Gin Tonic</b> <sup>j</sup>	<b>7,90</b>
Brick <b>BIO</b> -Gin, Thomas Henry Tonic Water <sup>j</sup> , Zitronenzeste und Rosmarin	
<b>Hendrick's Gurke</b> <sup>i</sup>	<b>9,50</b>
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water <sup>j</sup> , Gurke	

## BIERE <sup>a</sup>

---

### Vom Fass:

<b>Holsten</b> 0,3l   0,5l	<b>3,40   5,40</b>
<b>Radler</b> 0,3l   0,5l	<b>3,40   5,40</b>
<b>Holsten Bernstein Lager</b> 0,3l   0,5l	<b>3,70   5,80</b>
<b>Carlsberg</b> 0,3l   0,5l	<b>3,70   5,80</b>
<b>Duckstein</b> 0,3l   0,5l	<b>3,90   6,10</b>
<b>Duckstein Weizen</b> 0,3l   0,5l	<b>3,90   6,10</b>
<b>Grimberger Dubbel</b> 0,25l   0,5l	<b>3,60   6,40</b>
<b>Brooklyn</b> 0,25l	<b>3,90</b>
<b>Carlsberg alkoholfrei</b> 0,3l   0,5l	<b>3,70   5,80</b>

### In der Flasche:

<b>Erdinger alkoholfrei</b> 0,5l	<b>4,90</b>
<b>Sommersby Cider (Apfelwein)</b> 0,33l	<b>4,00</b>

