

# 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 🌱\* | 🌿\*.

# DEIN FRÜHLING IM COTIDIANO

---

## GNOCCHI PRIMAVERA

12,90

Gnocchi mit grünem und weißem Spargel, gegrilltem Gemüse in einer frischen Zitronen-Dill-Sahnesauce mit Cocktailtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano<sup>f</sup>

## FRÜHLINGSERWACHEN

14,90

Gegrillter Ziegenkäse und Granatapfelkerne auf roter Bete und Karottencarpaccio, dazu gebratene Gnocchi mit grünem und weißem Spargel und Cocktailtomaten mit einer Rucola-Babyspinat-Mischung, hausgemachtem Zitronendressing und Saatenmix<sup>f</sup>

## ERDBEER-SPARGEL-SALAT

12,90

Gebratener weißer und grüner Spargel, herzhafter Hirtenkäse, frische Erdbeeren und Saatenmix auf einer Rucola-Babyspinat-Romana-Mischung mit hausgemachtem Zitronendressing<sup>f</sup>

## FARMER'S MARKET

12,90

Unser Frühlingsflammkuchen: mit Susländer Krustenschinken, grünem und weißem Spargel, frischem Spinat, fruchtigen Cocktailtomaten, roten Zwiebeln und hausgemachtem Kichererbsen-Minz-Dressing auf cremigem Schmand<sup>c, e, f</sup>

*passt perfekt dazu*

**Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh“ 0,2l 8,90**

Ein original und gut schmeckender Grauburgunder

**2021 Alie Rosé Toskana Fl.**

**35,00**

Nicht nur fruchtig, sondern auch intensiv, herausragende Balance!



# 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 <sup>d, f</sup>  
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 <sup>d, f</sup>
- STRAMMER MAX** **9,90**  
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** **8,90**  
Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>
- HUMMUSBROT** 🍃 **8,50**  
Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen. Wähle deinen Lieblingshummus: Natur, Rote Bete oder schwarze Olive <sup>b</sup>  
mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern **+ 3,90**
- COTIS CLUBSANDWICH** **NEU** **13,90**  
**ÖKO**-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** **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 <sup>a, d, f, i, q</sup>
- LACHS N' EGG** **15,20**  
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**  
**ÖKO**-Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola <sup>c</sup>  
dazu Räucherlachs **+ 5,50**
- AMERIKANISCH** **9,90**  
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>3,90</b>	<b>  5,90</b>
<b>Immune Defense</b> 🍃 hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft		<b>3,20</b>
<b>Prosecco</b>   <b>Prosecco Rosé</b> 🍷 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, Vollmilchjoghurt, Agavendicksaft, Mango, Banane	<b>4,20</b>	<b>  6,90</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

---

<b>ALPENGLÜCK</b> 🍷 ÖKO-Laugencroissant mit Rührei aus BIO-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola <sup>c</sup> dazu Räucherlachs		<b>9,90</b>  + 5,50
<b>AMERIKANISCH</b> Buttercroissant mit Rührei aus BIO-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat <sup>a, c, s</sup> mit hausgemachter Burgersauce		<b>9,90</b>  + 0,50
<b>SWEET N' SALTY</b> Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern mit süßem Agavendicksaft und knusprigem Bacon <sup>c, s</sup>		<b>8,90</b>
<b>AVOCADO-TOAST</b> 🍌 Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern auf geröstetem ÖKO-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing <sup>d, f</sup> mit drei Avocado-Toasts		<b>9,90</b>  + 4,00
<b>AVOCADO-TOAST DELUXE</b> <b>NEU</b> 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>		<b>13,90</b>
<b>BIRCHERMÜSLI</b> 🍌 Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern <sup>f, n</sup>		<b>5,90</b>
<b>FRÜHSTÜCKSBOWL</b> 🍌 Knuspriges Granola mit BIO-Naturjoghurt, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Püree dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l		<b>5,50</b>  + 3,90
<b>BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN</b> 🍌 Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker <sup>a</sup>		<b>6,20</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 und Ananas mit Beeren		<b>5,50</b>
<b>KINDERFRÜHSTÜCK</b> <b>MIT EINEM GESCHENK!</b> 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 <sup>c, e, f</sup>		<b>6,50</b>

# FRÜHSTÜCK ALL DAY

## MORNING KICK 10,50

Hausgebackenes Bananenbrot mit mildem Ziegenweichkäse, Rucola, **BIO**-Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu **BIO**-Naturjoghurt mit frischen Früchten <sup>c, l, n</sup>  
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 <sup>l, n</sup>

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

 auch als vegetarische Variante erhältlich

dazu kleines Avocado-Toast

+ 4,00

## 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

+ 2,20

## 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

+ 3,90

## RÜHREI AUS BIO-EIERN MIT ZWEI ZUTATEN 6,90

Wähle aus: Cocktailtomaten, Spinat, Hirtenkäse, Cheddar, gegrilltem Serrano-Schinken oder Grillgemüse

zusätzliches **BIO**-Ei

+ 2,20

Bacon <sup>c, e, g</sup>

+ 1,90

Schonend gegarter Lachs

+ 5,50

**FairMast** Hähnchenbrust

+ 5,50

zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart

+ 5,50

## BROTKORB klein | groß 2,90 | 5,50

**ÖKO**-Dinkelvollkornbrot, **ÖKO**-Roggenvollkornbrot und Baguette.

Glutenfreies Brot auf Anfrage

## FÜR DEIN INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCKSBROT

Susländer Krustenschinken <sup>c, e, f</sup>

2,20

drei Scheiben **BIO**-Salami <sup>c, f</sup>

2,20

zwei Scheiben Serrano-Schinken <sup>c, f</sup>

2,20

**BIO**-Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei)

2,20

zwei Scheiben Räucherlachs <sup>d, f</sup>

5,50

hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive oder Rote Bete<sup>b</sup>

3,20

halbe Avocado Natur

3,90

halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus

4,90

## STRAMMER MAX 9,90

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

## 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 <sup>c</sup>

dazu 2 Prosecco 0,1l

+ 8,40

# DAVOR ODER ZUM TEILEN

---

## SHARING DELIGHT

10,50

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-Babypinac-Mischung mit Romanasalat, Cocktailtoma-  
ten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendressing und  
Saatenmix<sup>d, f</sup>

## HUMMUSBROT

8,50

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 \*

10,90

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 \*

10,90

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

mit Serrano-Schinken

+ 2,20

## VERDURE **NEUE REZEPTUR!**

10,90




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

+ 4,90



*Wasstest 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

# SALATE | 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 <sup>d, f</sup>

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50  
mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,90

## 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 + 5,50  
mit einem Garnelenspieß + 5,50

## HAPPY BUDDHA BOWL **NEUE REZEPTUR!** 10,50

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 + 4,90  
dazu zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 5,50

## 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 + 4,20

## POKE BOWL 14,20

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 + 2,20

## CAESAR SALAD 8,90

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	+ 4,20	<b>FairMast</b> Hähnchenbrust	+ 5,50
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 5,50	Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,90
schonend gegarter Lachs	+ 5,50	Falafel-Patty	+ 4,20
Garnelenspieß	+ 5,50	Bacon	+ 1,90
		Spiegelei aus <b>BIO</b> -Eiern	+ 2,20
		Halbe Avocado Natur	+ 3,90

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

dazu ein frisch gezapftes Bier 0,5l + 4,50

### LACHS N' EGG 15,20

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

dazu Weißwein Grobsartig 0,25l + 8,50

### SPICY CURRY POT 10,90

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa mit einem Garnelenspieß + 5,50

## BURGER

---

### CHICKEN CURRY BURGER 12,90

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 12,90

Zarte 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 +2,20


### SURF & TURF BURGER 14,90

Zarte Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte 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

**ÖKO**-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





# DESSERT UND KUCHEN

hausgemacht

<b>BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN</b> 🍃	<b>6,20</b>
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker <sup>a</sup> dazu eine Kugel Eis	+ 2,20
<b>WARMER BROWNIE</b> 🍃	<b>4,50</b>
Zartschmelzender, hausgemachter Brownie, ohne Einsatz von Gluten gebacken dazu eine Kugel Eis	+ 2,20
<b>PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE</b> 🍃 <b>NEU</b>	<b>9,90</b>
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und <b>BIO</b> -Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade	
<b>KÄSEKUCHEN</b> 🍃	<b>4,50</b>
mit Vanille und frischem Zitronensaft	
<b>KAROTTENKUCHEN</b> 🍃	<b>4,50</b>
Saftiger Karottenkuchen mit frischer Schlagsahne	+ 0,70
<b>MUFFINS</b> 🍃	<b>4,20</b>
Schoko-Kirsch-Muffin mit Zartbitterschokoladen-Stückchen, garniert mit weißer Schokolade oder fluffiger Blaubeer-Muffin	
<b>KUGEL EIS</b> 🍃	<b>2,20</b>
mit frischer Schlagsahne	+ 0,70
mit Schokosauce	+ 0,70
<b>OBSTSALAT</b> 🍃	<b>5,50</b>
FrISChe Cantaloupe-Melone, Honigmelone und Ananas mit Beeren	
<b>KLEINE AÇAÍ</b> 🍃	<b>5,90</b>
Fruchtiges Püree aus <b>BIO</b> -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.

<b>CHICKEN-MENÜ</b>	<b>6,50</b>
<b>FairMast</b> Hähnchenbrust mit Drillingskartoffeln und Ketchup	
<b>PASTA-MENÜ</b> 🍃🍃*	<b>5,90</b>
Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen	



## KAFFEESPEZIALITÄTEN <sup>k</sup>

Espresso normal   doppio	2,20   3,50
Espresso Macchiato normal   doppio	2,30   3,60
Flat White	3,90
Café Crème	3,20
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	3,70
Cappuccino normal   groß	3,20   4,50
Haferdrink Cappuccino  normal   groß	3,90   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 Erbsenprotein-Drink	+ 0,70
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,90
Iced Latte	3,90
Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert	
Beste <b>BIO</b> -Milch für besten Kaffee. Alternativen aus Hafer, Erbsenprotein und laktosefreier Milch	
	+ 0,70

## TEATIME

Frischer Minztee   Frischer Ingwertee mit Honig   Frischer Ingwer-Orangen-Tee   Frische heiße Zitrone   Chai Latte	4,50
English Breakfast   Earl Grey   Früchtetee   Grüner Tee   Kamille   Bergkräuter	3,90

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

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> mit Limette


hausgemacht

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

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

hausgemacht

## JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft  0,2l   0,4l	3,90   5,90
Immune Defense hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft	3,20
Soft <sup>0,2l</sup> Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	2,90
Saftschorle <sup>0,4l</sup>	4,20
fritz kola <sup>a,k</sup>   fritz kola ohne zucker <sup>a,k,i,r</sup> 0,2l	3,90
Thomas Henry Tonic Water <sup>f,i</sup> 0,2l	3,50
Viva con Agua <sup>0,33l   0,75l</sup> laut   leise	4,20   6,90
Tafelwasser <sup>0,25l   0,5l</sup>	2,20   3,90

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

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

<b>Limoncello Spritz Marktplatz</b>	<b>8,50</b>
Stuttgart's Signature-Spritz mit Limoncello, Prosecco <sup>d</sup> , hausgemachter Limonade und Sprudelwasser	
<b>Henry Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>9,50</b>
Der Cotidiano-Spritz mit <b>BIO</b> -Gin, hausgemachter Limonade, Sprudelwasser, Grenadine <sup>a, c</sup> , Minze, Gurke	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>a, c, d, j</sup>   <b>Hugo</b> <sup>d</sup>	<b>8,50</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>a</sup>   <b>Campari Spritz</b> <sup>a</sup>	<b>8,50</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>a</sup>	<b>7,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>d</sup>   <b>Waldbeer-Spritz</b> <sup>a, c, d</sup>	<b>8,50</b>
<b>Hugo Orientale</b> <sup>d</sup>	<b>8,50</b>
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda, vino bianco frizzante <sup>d</sup> und Minze	
<b>Prosecco</b>   <b>Prosecco Rosé</b> <sup>d</sup> 0,1l   0,75l	<b>4,20</b>   <b>27,50</b>
<b>Rosé- oder Weißweinschorle</b> <sup>d</sup> 0,25l   0,5l	<b>5,20</b>   <b>9,50</b>
<b>Brick Gin Tonic</b> <sup>i</sup>	<b>9,50</b>
<b>Hendrick's Gurke</b> <sup>j</sup>	<b>10,50</b>
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water <sup>l</sup> , Gurke	
<b>Cuba Libre</b> <sup>a, k</sup>	<b>10,50</b>
mit Matusalem Gran Reserva Rum 15 anos	

## BIERE <sup>q</sup> von Zwiefalter Klosterbräu

<b>1521 Helles Vollbier vom Fass</b> 0,3l   0,5l	<b>3,50</b>   <b>4,50</b>
<b>Engele Helle</b> 0,33l	<b>3,70</b>
<b>Engele naturtrübes Kellerbier</b> 0,33l	<b>3,70</b>
<b>Engele alkoholfrei</b> 0,33l	<b>3,70</b>
<b>Hefeweizen vom Fass</b> 0,3l   0,5l	<b>3,50</b>   <b>4,50</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> 0,5l	<b>4,50</b>
<b>Naturradler mit hausgemachter Limo</b> 0,3l   0,5l	<b>3,50</b>   <b>4,50</b>

## WEIN <sup>q</sup>

0,25l | 0,5l | 0,75l

### WEISS

<b>Blanc Côtes de Gascogne IGP</b>	<b>6,90</b>   <b>12,90</b>   <b>19,50</b>
Rundes Cuvée aus Colombar und Sauvignon Blanc	
<b>Grohsartig, Weingut Groh, Rheinhessen</b>	<b>8,50</b>   <b>16,50</b>   <b>23,90</b>
Das Beste aus Burgunder und Chardonnay aus dem Holzfass	
<b>Lugana DOC, Villa Albinoni, Venetien</b>	<b>9,90</b>   <b>18,50</b>   <b>27,50</b>
Perfekt zum Entspannen und Genießen	
<b>Emil Bauer, Grauburgunder, „Bundschuh“</b>	<b>8,90</b>   <b>16,90</b>   <b>24,90</b>
Ein original und gut schmeckender Grauburgunder	

### ROSÉ

<b>Rosé Côtes de Gascogne IGP</b>	<b>6,90</b>   <b>12,90</b>   <b>19,50</b>
Dieser Rosé macht euch lecker locker und schnell Lust auf mehr	
<b>2021 Alie Rosé Toskana</b>	<b>35,00</b>
Leichter, fruchtiger Sommerrosé mit pikant-herber Frische aus der sonnigen Toskana	

### ROT

<b>Primitivo „Lifili“</b>	<b>7,50</b>   <b>14,50</b>   <b>20,90</b>
Schöner Primitivo mit weichem Charakter	
<b>Talamonti, Modà, Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>	<b>8,90</b>   <b>16,90</b>   <b>24,90</b>
Fruchtig, saftig ein eleganter Südländer	
<b>Emil Bauer, Merlot, „Bundschuh“</b>	<b>8,90</b>   <b>16,90</b>   <b>24,90</b>
Ein Pfälzer der nach Frankreich schmeckt	