

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 ^{a, b, f}

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 ^{a, b, f}

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 ^{a, f}

Genieße 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 ^{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 Agavendicksaft und knusprigem Bacon ^{c, s}
- 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 ^b
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 ^{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}
- 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 ^{a, f, i}
- ALPENGLÜCK** 🌿 **9,90**
ÖKO-Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola ^c
dazu Räucherlachs **+ 5,50**
- AMERIKANISCH** **9,90**
Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s}
mit hausgemachter Burgersauce **+ 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		3,20
Prosecco Prosecco Rosé 🍷 0,1 l 0,75 l	4,20	 27,50
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
Sunshine Energy Smoothie 🍌 0,2 l 0,4 l Frisch gepresster O-Saft, Vollmilchjoghurt, Agavendicksaft, Mango, Banane	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 + 5,50
AMERIKANISCH Buttercroissant mit Rührei aus BIO-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s} mit hausgemachter Burgersauce		9,90 + 0,50
SWEET N' SALTY Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus BIO-Eiern mit süßem 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
BIRCHERMÜSLI 🍌 Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern ^{f, n}		5,90
FRÜHSTÜCKSBOWL 🍌 Knuspriges Granola mit BIO-Naturjoghurt, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Püree dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l		5,50 + 3,90
BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN 🍌 Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker ^a		6,20
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}		6,50

FRÜHSTÜCK ALL DAY

MORNING KICK 🌿	10,50
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	
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 ^{c, e, g}	
+ 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 ^{c, e, f}	2,20
drei Scheiben BIO -Salami ^{c, f}	2,20
zwei Scheiben Serrano-Schinken ^{c, f}	2,20
BIO -Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei)	2,20
zwei Scheiben Räucherlachs ^{d, f}	5,50
hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive oder Rote Bete ^b	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 ^{c, d, f}	
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	
+ 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^{b, c, f}

DREIERLEI HUMMUS

5,50

Hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive und Rote Bete
auf knusprigem Baguette^b

KLEINER GRÜNER

4,90

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

HUMMUSBROT

8,50

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}

 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^c

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^b
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 ^{d, f}

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 ^{c, d, f, g}

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 ^{a, d, f, i}

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 ^{c, d, f}

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 ^{c, d, f, g}

mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 2,20

CAESAR SALAD 8,90

Salatklassiker mit knusprigen Croûtons, Cocktailtomaten und gehobeltem Grana Padano* ^c

mit **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50

EXTRAS

Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick

Würziger Tofuscrambler aus + 4,20 **FairMast** Hähnchenbrust + 5,50

BIO-Tofu mit gerösteten Nüssen + 5,50 Planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,90

zarte Rinderstreifen, + 5,50 Falafel-Patty + 4,20

24 Std. schonend gegart + 5,50 Bacon + 1,90

schonend gegarter Lachs + 5,50 Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 2,20


Garnelenspieß + 5,50 Halbe Avocado Natur + 3,90

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

Curry-Joghurt-Dressing ^{a, f, i} 

Kichererbsen-Minz-Dressing 

Caesar-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 + 4,50

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 ^{a, d, f, i, q}

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 ^{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 +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 ^{c, d, f, g, q, s}

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 ^{a, f, i}

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



DESSERT UND KUCHEN

hausgemacht

BELGISCHE WAFFEL MIT BEEREN 🍃	6,20
Belgische Waffel mit frischen Beeren und Puderzucker ^a dazu eine Kugel Eis	+ 2,20
WARMER BROWNIE 🍃	4,50
Zartschmelzender, hausgemachter Brownie, ohne Einsatz von Gluten gebacken dazu eine Kugel Eis	+ 2,20
PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE 🍃 NEU	9,90
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, fruchtigen Beeren und BIO -Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus hausgemachter belgischer Schokolade	
KÄSEKUCHEN 🍃	4,50
mit Vanille und frischem Zitronensaft	
KAROTTENKUCHEN 🍃	4,50
Saftiger Karottenkuchen mit frischer Schlagsahne	+ 0,70
MUFFINS 🍃	4,20
Schoko-Kirsch-Muffin mit Zartbitterschokoladen-Stückchen, garniert mit weißer Schokolade oder fluffiger Blaubeer-Muffin	
KUGEL EIS 🍃	2,20
mit frischer Schlagsahne	+ 0,70
mit Schokosauce	+ 0,70
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	6,50
FairMast Hähnchenbrust mit Drillingskartoffeln und Ketchup	
PASTA-MENÜ 🍃🍃*	5,90
Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen	



KAFFEESPEZIALITÄTEN ^k

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 BIO -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 ^{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
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 ^{0,2l} Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar	2,90
Saftschorle ^{0,4l}	4,20
fritz kola ^{a,k} fritz kola ohne zucker ^{a,k,i,r} 0,2l	3,90
Thomas Henry Tonic Water ^{f,i} 0,2l	3,50
Viva con Agua ^{0,33l 0,75l} laut leise	4,20 6,90
Tafelwasser ^{0,25l 0,5l}	2,20 3,90

SPRITZ | LONGDRINKS ^q

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

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

BIERE ^q von Zwiefalter Klosterbräu

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

WEIN ^q

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

WEISS

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

ROSÉ

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

ROT

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