

# FRÜHSTÜCK

10:00 bis 16:00 Uhr

<b>Geröstetes Avocado Brot</b> 	A,B,E	€ 7,50
pochiertes Bio-Ei / Fetakäse - wahlweise Spiegelei		
<b>3 Bio Rühreier</b> 		
Natur	B	€ 5,50
Pilze / Kirschtomaten	B	€ 6,90
Schafskäse / Oliven / Kirschtomaten	B,E	€ 7,50
geräuchertes Tempeh / Avocado	B	€ 8,50
Trüffel	B	€ 9,50
<b>Omelett mit buntem Gemüse</b> 	B	€ 8,50
<b>Tofu-Rühreier mit Avocado</b>  	D	€ 7,50
<b>Vevay Frühstück</b> 	B	€ 9,80
2 Spiegeleier / Avocado / Oliven / Hummus / Marmelade / Butter		
<b>Hausgemachtes Porridge</b> 	A,C,F	€ 8,90
mit Feigen-Kompott / frischem Obst / Aronia		
<b>Griechischer Joghurt</b> 	A,B,E,F	€ 6,90
mit gebackenem Granola / Bio Honig / Zimt		
<b>Gebackenes Granola</b>	A,D,F	€ 6,90
Sojajoghurt / Mangopüree		
<b>Buchweizen-Pancakes</b>	A,F	€ 6,90
gepopptes Amaranth / frisches Obst / Ahornsirup		

    
 Glutenfrei Vegetarisch Vegan

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse,  
E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung akzeptieren!**

## HAUPTSPEISEN

<b>Hausgemachte Lupinen-Quinoa Bratlinge</b> GF V		€ 14,90
Wildkräutersalat / Paprika-Dip		
<b>Quinoa-Salat</b> GF V	F,D	€ 14,40
geräuchertes Tempeh / Süßkartoffeln / Walnüsse Wildkräuter / Mungobohnen / gekeimte Sprossen		
<b>Reisnudeln Papaya-Salat</b> GF V	C,D	€ 14,90
Zitronengrastofu / grünes Gemüse / Erdnüsse		
<b>Buchweizen-Risotto</b> G	b	€ 13,90
Pochiertes Bio-Ei / Avocado / Kräuterseitlinge / frische Pilze		
<b>Hausgemachte Spirulina-Ravioli</b> V	A	€ 13,90
Kartoffel-Trüffel-Füllung / Tomatensugo		
<b>Brauner Basmati Reis</b> GF V	D	€ 14,90
Kimchi / Edamame / gegrillte Pilze / rote Bete / Wakame / Brokkoli		
<b>Vevay Bowl</b> GF V		€ 13,90
Blumenkohl / Hummus / Grillgemüse / Lupinen Bratling / Mungobohnen-Salat / Auberginencreme / Guacamole		
<b>Falafel Lupinen Burger</b> V	A,F	€ 11,90
Tomaten / Röstzwiebeln / eingelegte Gurken / Wildkräuter-Süßkartoffelsalat / Kidneybohnen / Mais / Barbecue Sauce		
<b>Quinoa-Spaghetti</b> GF V	D	€ 14,90
Cashew Tempeh Carbonara		

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse,  
E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung  
akzeptieren!**

## VORSPEISEN

<b>Täglich wechselnde Suppe</b>		€ 5,50
<b>Gelbe Bete Carpaccio</b> GF V		€ 6,40
<b>Hummus Teller</b> GF V		€ 5,90
<b>Geräuchertes Blumenkohl</b> GF V		€ 5,90




## SANDWICHES / WRAPS

<b>Geröstetes Hummus Brot</b> V	A,E	€ 5,90
hausgemachtes Hummus /gegrilltes Gemüse / geröstete Hanfsamen		
<b>Quinoa Wrap</b> GF V	A	€ 6,50
Guacamole / Wildkräuter / Lupinen		
<b>Falafel Hummus Wrap</b> V	A,F	€ 6,50
gegrilltes Gemüse / geröstete Hanfsamen		

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnusse, D=Sojaerzeugnisse, E=Milch, F=Schalenfruchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung akzeptieren!**

## AÇAÍ BOWLS

<b>Açaí Bowl</b> 	€ 8,90
Mandelmilch / Banane / Dattel / Goji-Beeren/ gebackenes Granola / frisches Obst / Kokosflocken	
<b>Vevay Açaí Bowl</b> 	€ 8,90
Mandelmilch / Banane / Dattel / Maulbeeren / Blaubeeren / Hanfsamen / Goji-Beeren / Erdnussbutter / frisches Obst	
<b>Açaí Tropical Bowl</b> 	€ 8,90
Mandelmilch / Dattel / Banane / Mango / Ananas / Maracuja / frisches Obst	

## NACHSPEISEN

<b>Kokos Crème Brûlée</b>  	€ 6,90
Himbeer-Topping	
<b>Vollkorndinkel Crêpes</b> 	A € 5,90
karamellierte Orangen	
<b>Dreierlei Sorbet</b> 	€ 4,90
Erdbeere / Mango / Blaubeere / Cashew-Krokant	
<b>Vegane Kuchen</b> 	A,C,F,D € 4,00
täglich variierende Auswahl	
<b>Rohkostkuchen</b>  	€ 4,50
täglich variierende Auswahl	

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse, E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung akzeptieren!**

## SMOOTHIES

<b>Superfood Dream</b> Spirulina / Banane / Mandelmilch / Zimt / Walnuss / Goji Beeren / Dattel	€ 8,50
<b>Detox Boost</b> Spinat / Apfel / Mango / Dattel / Ingwer / Spirulina	€ 6,90
<b>Energy Booster</b> Frisch gepresster Orangensaft / Erdbeere / Açai / Rote Bete / Banane / Dattel	€ 6,90
<b>Super Protein</b> Hafermilch / Maca / Kakao / Goji Beeren / Banane 3 Blend Protein (BeGreen)	€ 7,90
<b>Açaí Power</b> Acai / Hafermilch / Maca / Banane / Dattel / Granola	€ 8,90
<b>Vitality</b> Frisch gepresster Orangensaft / Banane / Mango / Goji Beeren / Ingwer / Kokosraspeln	€ 8,50
<b>King Kale</b> Reis-Kokosmilch / Avocado / Grünkohl / Maca / Spinat / Dattel	€ 8,90

## SÄFTE

<b>Vitamin Booster</b> Rote Bete / Karotte / Apfel / Ingwer	€ 6,50
<b>Happy Juice</b> Orange / Karotte / Apfel / Ingwer	€ 6,50

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse,  
E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung  
akzeptieren!**

## WARMER GETRÄNKE

<b>Americano</b>		€ 3,00
<b>Espresso</b>		€ 2,00
<b>Espresso Doppelt</b>		€ 3,50
<b>Cappuccino</b>	E	€ 3,50
Wahlweise mit Hafer-, Soja- oder Kuhmilch Mandelmilch Aufpreis ( 0,20 € )		
<b>Latte Macchiato</b>	E,F	€ 4,50
Wahlweise mit Hafer-, Soja- oder Kuhmilch Mandelmilch Aufpreis ( 0,20 € )		
<b>Matcha Latte</b>	E,F	€ 4,90
Wahlweise mit Hafer-, Soja- oder Kuhmilch Mandelmilch Aufpreis ( 0,20 € )		
<b>Kurkuma-Vanille Latte</b>	E,F	€ 4,70
Wahlweise mit Hafer-, Soja- oder Kuhmilch Mandelmilch Aufpreis ( 0,20 € )		
<b>Rote Bete Latte</b>		
Wahlweise mit Hafer-, Soja- oder Kuhmilch Mandelmilch Aufpreis ( 0,20 € )		
<b>Macaccino</b>		€ 4,90
Hafermilch/Goji-Beeren/Dattel/Maca/Vanille/Zimt		
<b>Bio ChariTea</b>		€ 4,00
Mate Boost (Mate-Kräutertee)		€ 3,70
Detox (Mate-Grünen Darjeelingtee)		€ 3,70
African Summer (Vanille-Orangen-Rooibostee)		€ 4,50
Ginger Lemon (Ingwer-Zitronengras-Kräutertee)		
Wild Fruit (Hibiskus-Apfel-Hagebutte-Früchteteetee)		
Breakfast (Assam-Schwarztee)		
Moringa Tee		
Frischer Minztee		
Frischer Ingwertee		
Frischer Kräutertee (Thymian, Ingwer, Salbei, Minze)		
<small>Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erbsen, D=Sojaerzeugnisse, E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse</small>		

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung akzeptieren!**

## KALTE GETRÄNKE

<b>Taunusquelle Wasser</b>	0,25L	€ 3,00
	0,75L	€ 6,90
<b>BioZisch</b>	0,33L	€ 3,90
Blutorange		
<b>21 Gramm</b>	0,33L	€ 4,30
Maracuja		
<b>21 Gramm</b>	0,33L	€ 4,30
Himbeer		
<b>Afri Cola</b>	0,33L	€ 3,90
<b>Voelkel Apfelschorle</b> Naturtrüb	0,33L	€ 3,90
<b>Lammsbräu Edelpils</b> <sup>A</sup>	0,33L	€ 3,90
<b>Lammsbräu Radler</b> <sup>A</sup>	0,33L	€ 3,90
<b>Lammsbräu Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	0,33L	€ 3,60
<b>Hausgemachter Pfefferminz-Zitronengras-Eistee</b>	0,4 L	€ 3,90
<b>Hausgemachter Erdbeer-Hibiskus-Eistee</b>	0,4 L	€ 3,90
<b>Voelkel Kombucha Sauerkirsch&amp;Minze</b>	0,33L	€4,50
<b>Voelkel Kombucha Limette&amp;Ingwer</b>	0,33L	€4,50

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse, E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung akzeptieren!**

## WEISSWEINE

<b>Grauburgunder trocken</b>	0,2l	€ 6,90
Wgt. Weinrich, Rheinhessen	0,75l	€ 24,00
<b>Riesling SE QbA trocken</b>	0,2l	€ 6,50
Wgt. Sohns, Rheingau	0,75l	€ 23,00
<b>Sauvignon Blanc „eins zu eins“ Kabinett</b>	0,2l	€ 6,90
Wgt. Diehl, Pfalz	0,75l	€ 24,00
<b>Rosewein</b>	0,2l	€ 6,90
Primitivo Doppio Passo, Rosé Salento IGT Fossalta di Piava	0,75l	€ 24,00
<b>Prosecco Canella</b>	0,1l	€ 5,00
Extra Dry		

## ROTWEIN

<b>Terre di Montelusa Reserva</b>	0,2l	€ 8,50
Casa Vinicola Calatrasi, Apulien	0,75l	€ 29,00

Deklaration der Inhaltsstoffe: A=Gluten, B=Eier, C=Erdnüsse, D=Sojaerzeugnisse,  
E=Milch, F=Schalenfrüchte, G=Sesamerzeugnisse

**Bitte beachten Sie, dass wir im Restaurant nur Barzahlung  
akzeptieren!**