
VORSPEISEN

KARAMELISIERTER KÜRBIS 7,50

mit Bio-Kürbiskernöl, gerösteten Bio-Kürbiskernen, mit Kokosblütenzucker karamellisierten jungen Zwiebeln und Sprossen

ANTIPASTI 8,90

mit hausgemachtem Tomatenaufstrich, gegrillter Paprika in Bio-Olivenöl mariniert, Salat aus Gemüse der Saison, Oliven und unserem hausgemachtem warmen Focaccia-Brot

GEMISCHTER SALAT 4,90

regionale & saisonale Rohkost - unser Obst und Gemüse kommt frisch vom Gemüsehof aus Schwetzingen

HAUPTSPEISEN

BLUMENKOHL-BUFFALOS 12,90

aus regional angebautem Blumenkohl, dazu frischer Coleslaw (Weißkohlsalat amerikanischer Art) und eine Tomaten-Paprika-Sauce *

*optional mit scharfem Red Diablo Chili

OFENFRISCHE LASAGNE 11,90

mit fruchtiger Tomatensauce, einer Linsen-Sonnenblumenbolognese mit Gemüse frisch vom Hof, überbacken mit unserer beliebten veganen Béchamelsoße

KÜRBIS-BROKKOLI-TELLER 10,90

marinierter Brokkoli an cremigem Kürbispüree mit gebackenen Kartoffelecken und gerösteten Kichererbsen

GROßER HERBSTSALAT 10,50

frischer Blattsalat vom Hof mit bunt gemischtem Gemüse mit einem fruchtigen Apfeldressing

ZUCCHINI-SCHIFFCHEN* 9,90

Gefüllt mit frischem Gemüse vom Hof, einer hausgemachten Bio-Cashew-Creme und einer Salatgarnitur mit kalt gepresstem Bio-Olivenöl

*dieses Gericht ist rohvegan und wird dementsprechend kalt serviert!

BOWLS

ALGE HERBST BOWL 10,90

Basis aus Tricolore-Reis, dazu Kichererbsen, feldfrische Rohkost vom Schwetzinger Gemüsehof, hausgemachte Falafel und eine würzige Zitronen-Kräutersoße und ein Topping aus Nori-Algen

PROTEIN BOWL 9,90

Basis aus Vollkornreis, dazu Kidneybohnen, feldfrische Rohkost vom Schwetzinger Gemüsehof, Brokkoli und eine herbstliche Minzsoße

DESSERTS

FRUCHTIGE HIMBEERCREME 6,50

auf Bio-Cashewbasis mit Kokosflocken garniert

NOUGATPRALINEN 7,50

aus fair gehandeltem Bio-Kakao auf Beerenkompott

SCHOKO-WALNUSS-BROWNIES 7,50

Hausgemacht aus biologisch angebautem und fair gehandeltem Kakao, wie alles bei uns glutenfrei, garniert mit Früchten, Walnüssen und Schokosoße

PANCAKES 6,90

Glutenfreie Pancakes mit Ahornsirup und Früchten

ZUM NASCHEN 1,00

der ganz besondere Genuss zur Kaffeespezialität: eine Kugel raw-vegan BIO-Schoko-Konfekt

* bis 12 Jahre

FÜR KIDS

PANCAKES 5,90

mit Ahornsirup und frischen Früchten

HAUSGEMACHTE FALAFEL 6,90

auf Wunsch mit unserer fruchtigen Tomatensoße

Niemand soll uns hungrig verlassen: gerne bekommt Ihr einen Nachschlag auf Eure Hauptspeise, wir berechnen 3.90€ für eine halbe Portion des jeweiligen Gerichts!

ERFRISCHENDES

BioKristall Wasser	2,90/5,90
Limetten-Ingwer-Limo	3,80
Coldbrew-Eistee Apfel	3,80
Coldbrew-Eistee Kaktusfeige	3,80
BIO Apfel-Ingwer-Schorle	3,90
BIO Apfel-Johannisbeer-Schorle	3,90
Beutelsbacher prickelnde Quitte	3,80
Orangen-Direktsaft	3,80
Apfelsaft	3,20
Apfelsaftschorle	2,70

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Wahlweise mit Mandel-, glutenfreier Hafer- oder Reis-Kokos-Milch

Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,50
Espresso Macchiato	2,80
Americano	2,90
koffeinfreier	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Golden Milk	3,50
Matcha Latte	3,90
Heiße Schokolade	3,50

TEE

PUKKA	2,90
(Klar, Drei Tulsi, Clean Match Green, Relax, Frauenzauber)	
Goldene Kurkuma	2,90

WEIN & SEKT

WEIßWEIN

Gutedel, trocken, 2016	2,50/4,80
Sauvignon blanc, trocken, 2016	3,60/6,90
Chardonnay, trocken, 2016	3,60/6,90
Chasselas, Vierling, trocken, 2016	3,40/6,70
Muskateller, halbtrocken, 2016	3,50/6,60
Gutedel Weinschorle 0,2l	2,80

ROSÉWEIN

Cuvée Bio-Rosé, trocken, 2019	3,20/6,10
Spätburgunder Rosé, trocken, 2016	2,80/5,40

ROTWEIN

La Croix Simon, Bordeaux, 2016	3,10/5,80
Coste di Moro, Montepulciano, 2010	4,30/7,80

SEKT & PROSECCO

Prickler trocken, Perlwein, 2016, 0,75l	17,00
Winzersekt Edelgräfer, brut, 2015, 0,75l	21,00

BIER

Bernsteinweizen	3,90
Dunkles	3,90
Helles	3,90
Pils	3,90
Lammsbräu, glutenfrei	4,50

ALKOHOLFREI

Neumarktes Lammsbräu Weißbier	3,90
Störtebeker Pils	4,90
ZERA Chardonnay, organic, aus Frankreich	3,90/5,70
Prickler Frucht Secco 0,75l	16,90