
VORSPEISEN

KARAMELISIERTER KÜRBIS 7,50

mit Kürbiskernöl, gerösteten Bio-Kürbiskernen und Zwiebelsprossen

GLUTENFREIE FOCACCIA 8,90

mit hausgemachtem Tomatenaufstrich und gegrillter Paprika

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

KARTOFFELLASAGNE 11,90

mit fruchtiger Tomatensauce und Gemüse frisch vom Hof, überbacken mit unserer beliebten veganen Béchamelsoße

KÜRBIS-BROKKOLI-TELLER 10,90

marinierter Brokkoli an cremigem Kürbispüree 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 und einer hausgemachten Cashew-Creme

*dieses Gericht ist rohvegan und wird dementsprechend kalt serviert!

BOWLS

ALGE HERBST BOWL 10,90

Basis aus Tricolore-Reis, dazu Kichererbsen, feldfrische Rohkost vom Schwetzingen 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 Schwetzingen Gemüsehof, Brokkoli und eine

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

ZUM NASCHEN 1,00

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

FÜR KIDS ^{* bis 12 Jahre}

PANCAKES 5,90

mit Ahornsirup und frischen Früchten

PASTA 6,90

an veganer Sonnenblumen-Bolognese

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

** gilt ausschließlich für Hauptspeisen und Bowls*

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	4,80/8,70
Ruminat Primitivo, Terre die Chieti, 2018	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