

HUMMUS BAR

HUMMUS ROLL

Unsere Hummus Rolls servieren wir mit Tahini, Tomate, saurer Gurke, Petersilie, Kopfsalat und Hummus.

WÄHLT EUER TOPPING DAZU:

FALAFEL ^{A,H,K} vegan mit gebackenen Kichererbsen-Bällchen	11
CHICKEN SHAWARMA ^{A,H,K} mit gegrilltem Hähnchen	13
PLANT BASED SHAWARMA ^{A,F,H,K} vegan mit gegrillten, veganen Hähnchen (Soja- & Haferbasis)	11
SABICH ^{A,H,K} veggie mit Aubergine und wachweichem Hof-Ei	11
MINCED BEEF ^{A,H,K} mit in Harissa geschmortem Rinderhackfleisch	13
BAKED CAULI ^{A,C,H,K} vegan mit gebackenem Blumenkohl	11

SPICE IT UP

+ auf Wunsch mit spicy Harissa

vegan SALAD BAR

Unsere köstlichen, veganen Feinkostsalate und Gemüsezubereitungen werden aus saisonalen und regionalen Produkten zusammengestellt. Wir servieren sie mit hausgeröstetem Dukkah und einem Hummus eurer Wahl.

WÄHLT EURE GRÖSSE:

NORMALE PORTION ^{H,K} max. 4 Sorten	300 g	11
GROSSE PORTION ^{H,K} max. 8 Sorte	500 g	15

HUMMUS BOWLS

Unsere Bowls servieren wir mit zwei Sorten Hummus, Tahini, saurer Gurke, Tomate, Radieschen, Petersilie, Dukkah, Granatapfel und Zaatar Crackern.

WÄHLT EUER TOPPING DAZU:

FALAFEL ^{A,H,K} vegan mit gebackenen Kichererbsen-Bällchen	12
CHICKEN SHAWARMA ^{A,H,K} mit gegrilltem Hähnchen	14
PLANT BASED SHAWARMA ^{A,F,H,K} vegan mit gegrillten, veganen Hähnchen (Soja- & Haferbasis)	12
SABICH ^{A,H,K} veggie mit Aubergine und wachweichem Hof-Ei	12
MINCED BEEF ^{A,H,K} mit in Harissa geschmortem Rinderhackfleisch	14
BAKED CAULI ^{A,C,H,K} vegan mit gebackenem Blumenkohl	12

HUMMUS GROUND

Unsere Hummus Ground servieren wir mit Olivenöl, Petersilie, Dukkah und Zaatar Crackern.

WÄHLT EUREN HUMMUS:

CLASSIC HUMMUS ^{A,H,K} vegan Kichererbsen, Tahini	150 g	6
BLACK HUMMUS ^{A,H,K,12} vegan Kichererbsen, Black Tahini	150 g	6
GOLDEN HUMMUS ^{A,H,K} vegan Kichererbsen, Tahini, Curry, Süßkartoffel, Kurkuma	150 g	6
PINK HUMMUS ^{A,H,K} vegan Kichererbsen, Tahini, Rote Bete	150 g	6
RAINBOW HUMMUS ^{A,H,K,12} vegan Alle vier Hummus Sorten	300 g	9
PURE HUMMUS TO GO ^{A,H,K} vegan Hummus zum Mitnehmen	100 g	3.5

Take a LITTLE EXTRA

Darf es eine Portion mehr sein?

FALAFEL ^{A,H,K} vegan 3 gebackene Kichererbsen-Bällchen	5.5	MINCED BEEF ^{A,H,K} Portion in Harissa geschmortes Rinderhackfleisch	5.5
CHICKEN SHAWARMA ^{A,H,K} Portion gegrilltes Hähnchen	5.5	BAKED CAULI ^{A,C,H,K} vegan Portion gebackener Blumenkohl	4.5
PLANT BASED SHAWARMA ^{A,F,H,K} Portion gegrilltes, veganes Hähnchen (Soja-, Haferbasis)	4.5		

ALL DAY BRUNCH

AVOCADO BREAD ^{A,H,K} vegan Sauerteigbrot mit Petersilien Hummus, Blattsalat, frischer Avocado und Dukkah + wachweiches Hof-Ei ^C	13 + 1.5	HUMMUS BREAD ^{A,H,K} vegan Sauerteigbrot mit Classic Hummus, Tahini, Tomate, Blattsalat, Gurke, Granatapfel + Chicken Shawarma / Plant Based Shawarma ^F	12 + 2.5
LABNEH & BREAD ^{A,G} veggie Levante Frischkäse mit Virgin Olivenöl, Sumac, Zaatar und dazu Sauerteigbrot	9	SHAKSHUKA ^{A,C} veggie Tomateneintopf, Spitzpaprika, Zwiebeln, Zaatar, wachweiches Hof-Ei, geröstetes Sauerteigbrot	14

TREATS

Hausgemachte, süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie, für danach oder zwischendurch.

CHOC BROWNIE ^{A,F,H,K} vegan mit Tahini-Topping	4.5
CARROT CAKE ^{C,G,H} GLUTENFREI, VEGGIE mit cremigem Frischkäse-Topping	4.5

COLD DRINKS

AYRAN veggie traditionelles Joghurtgetränk ^G (vegan MÖGLICH)	0,3 l	3.5
PINK AYRAN ^G veggie mit Roter Bete	0,3 l	3.9
GOLDEN AYRAN ^G veggie mit Kurkuma + Mango	0,3 l	3.9
GREEN AYRAN ^G veggie mit Petersilie + Minze	0,3 l	3.9
HOMEMADE LIMO vegan Limo mit Rosenwasser	0,4 l	4.5
FRITZ LIMO vegan fritz-kola ^{1,10} fritz-kola superzero ^{1,4,10} fritz-spritz bio-apfelschorle fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,3 l	3.9

HOT DRINKS

COFFEE *	
Americano	2.9
Espresso	2.5
Doppelter Espresso	3.5
Cappuccino ^G	3.9
Flat White ^G	4.2
CHAI & MORE *	
Golden Milk ^G	5
Matcha Latte ^G	5
Chai Latte ^G	5
Chai	

*Bestellen könnt ihr auch Hafer^H- oder Sojamilch^F.