

## PITA ROLL

Alle Pita Rolls servieren wir mit Tahini, Tomate, Saurer Gurke, Petersilie und Hummus.

WÄHLT EUER TOPPING DAZU:

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

## SALADS

Alle Blattsalate servieren wir mit Tahini-Dressing, Petersilie, Tomate, Gurke, Zaatar Cracker oder Crunch.

WÄHLT EUER TOPPING DAZU:

<b>CHICKEN SHAWARMA SALAD</b> <sup>H,K</sup>	12
mit gegrilltem Hähnchen	
<b>PLANT BASED SHAWARMA SALAD</b> <sup>F,H,K</sup> <b>vegan</b>	12
mit gegrillten, veganen Hähnchen (Soja- & Haferbasis)	
<b>MINCED BEEF SALAD</b> <sup>H,K</sup>	12
in Harissa geschmortes Rinderhackfleisch	
<b>BAKED CAULI SALAD</b> <sup>C,H,K</sup> <b>veggie</b>	12
mit gebackenem Blumenkohl	
.....	
<b>TABOULÉ AUF HUMMUS</b> <sup>H,K</sup> <b>vegan</b>	12
Petersilien-CousCous-Salat auf einem Hummus-Ground	

**GEMÜSEBEET** **vegan** 300 g 12  
 vegane Feinkostsalate von unseren Freunden 500 g 16  
 von was wir wirklich LIEBEN  
 mit hausgeröstetem Dukkah und einen Hummus eurer Wahl<sup>H,K</sup>

# HUMMUS-BAR

## HUMMUS BOWLS

Alle Bowls servieren wir mit zwei Sorten Hummus, Tahini, Tomate, Radieschen, Petersilie, Zaatar Cracker und Pita Slides.

WÄHLT EUER TOPPING DAZU:

<b>FALAFEL</b> <sup>A,H,K</sup> <b>vegan</b>	13
mit gebackenen Kichererbsen-Bällchen	
<b>CHICKEN SHAWARMA</b> <sup>A,H,K</sup>	15
mit gegrilltem Hähnchen	
<b>PLANT BASED SHAWARMA</b> <sup>A,F,H,K</sup> <b>vegan</b>	13
mit gegrillten, veganen Hähnchen (Soja- & Haferbasis)	
<b>SABICH</b> <sup>A,H,K</sup> <b>veggie</b>	11
mit Aubergine und wachswweichem Hof-Ei	
<b>MINCED BEEF</b> <sup>A,H,K</sup>	15
mit in Harissa geschmortem Rinderhackfleisch	
<b>BAKED CAULI</b> <sup>A,C,H,K</sup> <b>veggie</b>	13
mit gebackenem Blumenkohl	

## PURE HUMMUS

Pure Hummus servieren wir mit Olivenöl, Petersilie, Dukkah, Zaatar Cracker und Pita Slides.

<b>CLASSIC HUMMUS</b> <sup>A,H,K</sup> <b>vegan</b>	150 g	6
Kichererbsen, Tahini		
<b>BLACK HUMMUS</b> <sup>A,H,K,12</sup> <b>vegan</b>	150 g	6
Kichererbsen, Black Tahini		
<b>GOLDEN HUMMUS</b> <sup>A,H,K</sup> <b>vegan</b>	150 g	6
Kichererbsen, Tahini, Curry, Süßkartoffel, Kurkuma		
<b>PINK HUMMUS</b> <sup>A,H,K</sup> <b>vegan</b>	150 g	6
Kichererbsen, Tahini, Rote Bete		
<b>RAINBOW HUMMUS</b> <sup>A,H,K,12</sup> <b>vegan</b>	300 g	9
Alle vier Hummus Sorten		

## HUMMUS SANDWICH

<b>DAILY DEAL</b> <sup>A,H,K</sup>	9
Sauerteigbrot, gut belegt und heiß getoastet	

## DAILY BRUNCH

BIS 15.00 UHR

### SALTY

<b>AVOCADO BREAD</b> <sup>A,H</sup> <b>vegan</b>	14
Sauerteigbrot mit Avocadocreme, Blattsalat, Dukkah, Hummus und wachswweichem Hof-Ei	
<b>HUMMUS BREAD</b> <sup>A,H</sup>	14
Sauerteigbrot mit Classic Hummus, Tahini, Tomate, Blattsalat, Chicken Shawarma ( <b>vegan MÖGLICH</b> )	
<b>LABNEH &amp; BREAD</b> <sup>A,G</sup> <b>veggie</b>	9
Levante Frischkäse mit Virgin Olivenöl, Sumac, Zaatar und dazu Sauerteigbrot	

### SWEET

<b>OVERNIGHT OATS</b> <sup>*A,G,H</sup> <b>veggie</b>	9
warm serviert mit pürierten Beeren, Joghurt, homemade Granola und frischem Obst	
<b>FRUIT BOWL</b> <sup>*A,G,H</sup> <b>veggie</b>	9
frisches Obst, griechischer Joghurt und Tahini, homemade Granola	
<b>AÇAÍ BOWL</b> <sup>A,H</sup> <b>vegan</b>	9
Fruchtpüree aus Bananen, Erdbeeren und Açaí, getoppt mit frischen Früchten, homemade Granola	

\* Diese Gerichte könnt ihr auch mit Sojajoghurt<sup>F</sup> bestellen. **vegan**

## COLD DRINKS

<b>AYRAN</b> <b>veggie</b>	0,3 l	3.9
• traditionelles Joghurtgetränk <sup>G</sup> • veganer Ayran <sup>F</sup> <b>vegan</b>		
<b>PINK AYRAN</b> <sup>G</sup> <b>veggie</b>	0,3 l	3.9
mit Roter Bete		
<b>GOLDEN AYRAN</b> <sup>G</sup> <b>veggie</b>	0,3 l	3.9
mit Kurkuma + Mango		
<b>GREEN AYRAN</b> <sup>G</sup> <b>veggie</b>	0,3 l	3.9
mit Petersilie + Minze		
<b>HOMEMADE LEMON LIMO</b> <b>vegan</b>	0,3 l	4.5
Limo mit Rosenwasser		
<b>FRITZ LIMO</b> <b>vegan</b>	0,3 l	3.9
Fritz-Kola <sup>1,10</sup> Fritz-Kola Superzero <sup>1,4,10</sup> Fritz-Spritz Bio Apfelschorle Fritz-Spritz Rhabarberschorle		
<b>WEIN</b>	0,2 l	8
Weisswein, Roséwein & Rotwein Domain de Tourelles – Lebanon		
<b>RATSHERRN BIER</b>	0,33 l	4
Hamburg Hell <sup>A</sup> Pilsener <sup>A</sup> Pilsener Alkoholfrei 0,0% <sup>A</sup>		

## HOT DRINKS

<b>COFFEE</b> <sup>*</sup>	
Americano	2.9
Espresso	2.5
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	2.8
Doppelter Espresso	3.5
Doppelter Espresso Macchiato <sup>G</sup>	3.8
Cappuccino <sup>G</sup>	3.9
Café Latte <sup>G</sup>	4.2
Latte Macchiato <sup>G</sup>	4.5
Flat White <sup>G</sup>	4.2
Filterkaffee	2.5
<b>CHAI &amp; MORE</b> <sup>*</sup>	
Golden Milk <sup>G</sup>	5
Matcha Latte <sup>G</sup>	5
Chai Latte <sup>G</sup>	5
Chai	3

\*Bestellen könnt ihr auch Hafer<sup>H</sup>- oder Sojamilch<sup>F</sup>.

"HUMMUS, HUMMUS – MORS, MORS"

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**HUMMUS**

**FOLLOW US ON INSTAGRAM**

