·HUMUS·BAR·

1. HUMMUS

CHOOSE YOUR GROUND

2. STYLE

PICK A DISH

3. TOPPING

ADD YOUR FLAVOUR EXTRA FLAVOURS +2

CLASSIC

eine orientalische Spezialität aus pürrierten Kichererbsen und Sesammus (Tahini)

PINK

Hummus mit roter Beete

GOLD

Hummus mit Curry Süßkartoffel und Kurkuma

GREEN

Hummus mit Petersilie

SPICY

Hummus mit roter Paprika und Harissa

JUST HUMMUS (vegan)

Schaale mit 100g Hummus, Olivenöl, Tahina, Pickles, Red Cabbage Topping und Cracker auch To Go erhältlich

In Teig eingerollte Zutaten mit Red Cabbage, Pickles, Petersilie, Tomate-Gurken Salat mit Sumac, Tahina und Olivenöl

mit einem Topping deiner Wahl

11

FALAFEL (vegan) gebackene Kichererbsen-Bällchen

SABICH (veggie) mit Aubergine und wachsweichem Hof-Ei

BAKED CAULI (vegan)

gebackener Blumenkohl

MAKE IT SPICY (vegan) spicy Harissa Topping

Schale Hummus mit Zaatar Crackern Red Cabbage, Pickles, Petersilie Tomate-Gurken-Sumac Salat, Tahina, Olivenöl und ein Mini Pita.

12

SHAWARMA

+2 mariniertes Fleisch nach arabischer Art

CHICKEN

gegrilltes Hähnchen

BEEF

prime minced beef

PLANT BASED

(A,F,H,K, vegan) veganes Hähnchen



TASTE THE RAINBOW 12

eine farbenfrohe Probier-Box mit vier verschiedenen Hummusvariationen



SALAD

inklusive Zaatar Cracker, Hummus Topping, Tahini Dressing und auf Wunsch mit Dukkah Nuss Crunch.

SINGLE, 100g	4
4ER BOX	11.9

TABOULÉ (H, vegan) **Couscous Petersiliensalat**

FATTOUSH (A, vegan) Blattsalat mit gebackenem Zaatar Cracker Crunch

SPICY CHICKPEAS (vegan)

Kichererbsensalat mit Harissa

CAULIFLOWER (vegan) mit Petersilie und Kichererbsen

TOMATO-CUCUMBER (vegan)

BEETROOT BULGUR (A, vegan)

RED CABBAGE (vegan)

FRESH CUT

Rote Beete Bulgur Salat

in Essig eingelgter Rotkohl Salat

täglich wechselnde und firsch zubereitete Salate der Saison

frischer Levante Salat in Zitronen, Olivenöl und Sumac

PICK SOME EXTRAS

PITA BREAD (A vegan) hausgebacken und nach eigener Rezeptur	3
ZAATAR OLIVE OIL (vegan) Zaatar Gewürz mit hochwertigem Olivenöl	1.5
TAHINA (vegan) Sesampaste	1.5
SPICY TAHINA (vegan) Sesampaste verfeinert mit spicy Harissa	1.5
ZHOUG (vegan) Gewürzpaste aus Koriander, Chili & Olivenöl	1.5
AMBA (vegan) pikante Mangosauce	1.5
ZAATAR CRACKER (vegan) Cracker mit orientalischer Gewürzmischung	1.5
PICKLES (vegan) eingelegte, saure Gurken	2.5
OLIVEN (vegan) Mediterrane Kalamata Oliven	3
FALAFEL (vegan) eine Falafel	1.5
BAKED CAULI (vegan) gebackener Blumenkohl	1.5
AUBERGINE (vegan)	1.5

·HUMUS·BAR·

COLD DRINKS		
VIVA CON AGUA (vegan) Laut I Leise	0,33 I	3.5
WATER Still Sparkling	0,7 I	6
FRESH JUICE OF THE WEEK (vegan)	0,41	4.9
FRITZ LIMO (vegan) fritz-kola (1,10) fritz-kola superzero (1,4,10) fritz-spritz bio-apfelschorle fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,3 I	3.5
ORGANIC LEMONADE (vegan) Cucumis Gurke I Cucumis Lavendel	0,31	3.9
AYRAN (G, veggie) Normal Vegan I Green I Golden I Pink	0,3 I	4.0 4.5

HOT DRINKS	
COFFEE*	
Americano	2.9
Espresso	2.5
Cappuccino (G)	3.5
Flat White (G)	3.9
Iced Latte	5.0
TEA Ginger I Kardamom I Minze Chai I Chai Latte (G)	4.5
MATCHA*	
Matcha Latte (G)	5.0
Vanilla Matcha (G)	5.9
White Chocolate Matcha (G)	5.9
Iced Matcha (G)	5.0
OTHER	
Golden Milk (G)	5.0
Hot Chocolate (G)	4.0
*auch mit Hafer (H) - oder Sojamilch (F)	

TREATS		
CHOC BROWNIE (A,F,H,K vegan) mit Tahini-Topping und Meersalz	4.9	
CARROT CAKE (C,G,H glutenfrei, veggie) mit cremigem Frischkäse-Topping	4.9	
MALABI (G, veggie) middle eastern Pudding-Dessert Mit Cocnut Flakes & Nut Crunch	7	

"HUMUS, HUMUS - MORS, MORS"

