

breakfast

banana love bread 🌱 - nuty banana bread topped with crunchy peanut butter & jelly 7,50€
nussiges bananenbrot getoppt mit knuspriger erdnussbutter & marmelade

vegan protein pancakes - three fluffy pancakes with fresh fruits, pistachio & agave syrup 10,00€
drei fluffige pancakes mit frischen früchten, pistazien & agaven syrup

breens.fruit bowl 🌱 - a fruity puree made from mixed red berries, banana & coconut water 12,00€
topped with homemade granola & seasonal fruits
ein fruchtiges püree aus roten beeren, banane, kokosnuss drink
getoppt mit hausgemachten granola & saisonalen früchten

acai bowl 🌱 - a fruity puree made of acai fruit, banana & coconut water 15,00€
topped with homemade granola & seasonal fruits
ein fruchtiges püree aus acai beere, banana, kokosnuss drink getoppt
mit hausgemachten granola und saisonalen früchten

detox bowl 🌱 - a fruity puree made of green spirulina, banana, spinach, avocado, 12,00€
pineapple & coconut water topped with seasonal fruits & homemade granola
ein fruchtiges püree aus grünem spirulina, banane, spinat, avocado, ananas & kokosnuss drink
getoppt mit hausgemachten granola & saisonalen früchten

boost bowl 🌱 - a creamy puree of banana, avocado, peanut butter, cacao & oat milk 12,00€
topped with homemade granola & seasonal fruits
ein cremiges püree aus banane, avocado, erdnussbutter, cacao & hafermilch
getoppt mit hausgemachten granola & saisonalen früchten

choose your nut butter: almond or peanut butter
wähle deine nussbutter: mandel- oder erdnussbutter

vegan scrambled egg 🌱 - with avocado, tomato & a slice of homemade seedbread 10,00€
mit avocado, tomate & einer scheibe hausgemachtes saatenbrot

homemade seedbread 🌱

our seedbread is freshly baked every day & enriches our bread-variations
with a soft & grainy consistency.
unser saatenbrot wird jeden tag frisch gebacken

avocado bread - sliced avocado on hummus topped with pickled onions & sprouts 11,00€
avocado auf hummus, bedeckt mit eingelegten zwiebeln & sprossen

ricotta mushroom bread - a bed of creamy cashew ricotta cheese with 11,00€
fried mushrooms & blueberries, topped with sprouts
ein bett von cremigen cashew ricotta käse mit gebratenen pilzen & blaubeeren bedeckt mit sprossen

lunch

- breens. mixed salad - mixed salad with three types of lettuce, avocado 9,00€
cucumber, tomato, walnuts & fresh seasonal berries topped with an orange-thyme dressing
gemischter salat mit avocado, gurke, tomate, walnüssen & frischen beeren
getoppet mit einem orangen thymian dressing
- sweet potato wrap - baked sweet potato with hummus, pickled vegetables 8,00€
red pepper & fresh salad rolled in a homemade flatbread
gebackene süßkartoffel mit hummus, eingelegten gemüse, roter paprika & frischen salat
eingerollt in einem hausgemachten fladen
- falafel wrap - homemade falafel, garlic sauce, pickled vegetables, fresh parsley, 9,00€
tomatoes rolled in a homemade flatbread
hausgemachte falafel, knoblauch soße, eingelegtes gemüse, frische petersillie & tomate
eingerollt in einem hausgemachten fladen
- protein bowl with falafel - homemade falafel, fried tempe, quinoa, hummus, 15,00€
different fresh & pickled vegetables & marinated lentil topped with vegan mayo & sprouts
hausgemachte falafel, gebratene tempe, quinoa, hummus, verschiedenes frisches & eingelegtes
gemüse & marinierte linsen getoppet mit veganer mayo & sprossen
- spring bowl - glass noodles, mango, cashew, baby spinach, tomato, cucumber, 15,00€
avocado, spring onions, lime, ginger & soy sauce topped with sweet & spicy tofu
glas nudeln, mango, cashew, baby spinat, tomate, gurke, avocado, frühlingzwiebeln,
limette, ingwer & soja soße getoppet mit süß & scharfen tofu
- breens. burger -fluffy beetroot bun with guacamole, caramelized onions, garlic mayo, 15,00€
tomato, cress & a vegan matty made from lentil & wild mushrooms topped with
vegan cheddar cheese (comes with sweet potato fries & aioli)
fluffiges rote beete bun mit guacamole, karamelisierten zwiebeln, knoblauch mayo,
tomate, kresse & einem veganen patty aus linsen & wilden pilzen getoppet mit
veganen cheddar käse (serviert mit süßkartoffel pommes & aioli)
- chef surprise - something special made from the chef 16,00€
eine überraschung des küchenchefs
- sweet potato fries with garlic mayo 6,00€

dinner

sharing is caring!

create your own dinner with our cold and hot plates

kreiere dein dinner mit unseren kalten und warmen speisen

cold plates






<u>pita bread with olives & aioli</u>	3,50€
<u>homemade pickels</u>	4,00€
<u>hummus</u> - chickpeas, thaini, garlic & cumin kichererbsen, tahini, knoblauch & kreuzkümmel	7,00€
<u>muhammara</u> - smoked red pepper, walnuts, onions, garlic & cumin geräucherte rote paprika, walnuss, zwiebel, knoblauch & kreuzkümmel	7,00€
<u>mango cashew salad</u> - baby spinach, sweet cabbage, chilli, tomato, cucumber & avocado baby spinat, kohl, chilli, tomate, gurke & avocado	12,00€
<u>vegan tuna</u> - with soy sauce, seaweed, lime & chilli mit soja soße, algen, limette & chilli	14,00€

dinner

hot plates

<u>glazed fennel</u> - with almonds, raisins & lime mit mandeln, rosinen & limette	9,00€		
<u>fried pak choi</u> - with roasted peanuts & ginger mit gerösteten erdnüssen & ingwer	7,00€		
<u>seasonal tempura vegetables</u> - with lime mayo mit limetten mayo	11,00€		
<u>vegan albondigas</u> - with mediterranean tomato sauce in einer mediterranen tomatensoße	12,00€		
<u>fried plantains</u> - with mango chilli sauce mit einer mango chilli soße	7,00€		
<u>falafel</u> - with tahini sauce mit tahini soße	8,00€		
<u>sweet & spicy tofu sticks</u> - with mango chilli sauce mit einer mango chilli soße	8,00€		
<u>fried tempe</u> - with peanutbutter sauce mit einer erdnussbutter soße	10,00€		
<u>mexican mansh</u> - sweet potato, black beans, corn, cumin, spring onions & lime mayo süßkartoffel, schwarze bohnen, mais, kreuzkümmel, frühlingzwiebeln & limetten mayo	10,00€		
<u>potatoes with zatar</u> - with garlic mayo mit einer knoblauch mayo	6,00€		
<u>sweet potato fries</u> - with garlic mayo in einer knoblauch mayo	6,00€		
<u>portion of basmati rice</u>	4,00€		
<u>pita bread</u>	2,50€		
<u>sauces</u>	1,50€		
garlic mayo	lime mayo	mango chilli sauce	tahini sauce

smoothies

<u>berry dream</u>  - mixed red berries, banana & coconut water gemischte rote früchte, banane & kokosnuss drink	6,00€
<u>detoxing</u>  - spinach, pineapple, green spirulina, banana & coconut water spinat, ananas, grünes spirulina, banane & kokosnuss drink	7,00€
<u>mango cocos lassi</u>  - mango, agave syrup & coconut water mango, agave syrup & kokosnuss drink	8,00€
<u>peanut crush</u> - peanuts, banana, cocoa & oat milk erdnüsse, banane, kakao & hafermilch	8,00€
<u>tahini heaven</u>  - mixed red berries, dates, banana, tahini & coconut water gemischte rote früchte, datteln, banane, tahini & kokosnuss drink	8,00€
<u>blue moon</u>  - pineapple, blueberries, banana, blue spirulina & coconut water ananas, blauberren, banane, blaues spirulina & kokosnuss drink	9,00€

juices

<u>ginger shot</u> - ginger, apple & lemon ingwer, apfel & zitrone	2,50€
<u>lovely orange</u> - made from fresh and regional oranges aus frischen und regioalen orangen	4,50€
<u>green goodness</u> - seasonal fresh greens saisonales grünzeugs	5,00€
<u>valued vitamins</u> - carrots, orange, red pepper & ginger karotten, orangen, apfel & ingwer	7,00€
<u>superfood juice</u> - beetroot, carrot, apple, lime & ginger rote beete, karotten, apfel, limette & ingwer	7,00€

hot drinks

<u>espresso</u>	1,70€
<u>double espresso</u>	2,50€
<u>americano</u>	2,50€
<u>cortado</u> - with oat milk or almond milk mit hafer- oder mandelmilch	2,20€
<u>cappuccino</u> - with oat milk or almond milk with oat milk or almond milk	3,70€
<u>latte macchiato</u> - with oat milk or almond milk with oat milk or almond milk	5,00€
<u>iced latte</u> - with oat oat milk or almond milk mit hafer- oder mandelmilch	5,50€
<u>matcha latte</u> - with oat milk or almond milk mit hafer- oder mandelmilch	4,50€
<u>iced matcha</u> - with oat milk or almond milk mit hafer- oder mandelmilch	5,50€
<u>golden milk</u> - ginger, tumeric, agave syrup & oat milk ingwer, kurkuma, agaven syrup & hafermilch	5,00€
<u>olive latte</u> - with oat milk or almond milk mit hafer- oder mandelmilch	4,50€
<u>tea</u> - ask our team for different variations frag einfach das team nach den verschiedenen sorten	3,50€

softs

agua (0,5L) 4,00€
natural or sparkling

agua (1,0L) 6,50€
natural or sparkling

homemade lemonade 3,50€

soft drinks 4,00€

beer
estrella galicia (barrel) 3,70€

rosa blanca 3,50€

beer 0,0% alk 4,50€

wine
white 4,50€ / 20,00€

rosé 5,00€ / 22,00€

red 5,50€ / 25,00€

aperol spritz 7,50€

gin tonic 9,00€

vodka soda 9,50€