



GETRÄNKE



KALTGETRÄNKE

KAFFEE & CO

BIERE

APERITIFS

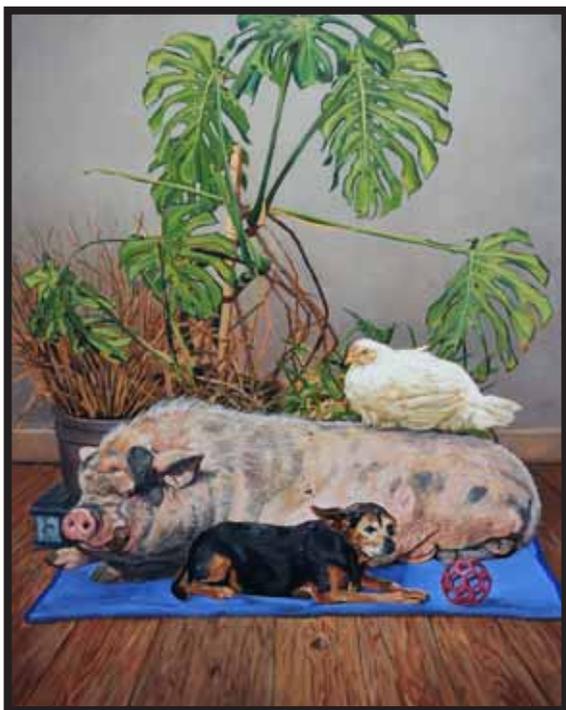
WEINE

CHAMPAGNER

SPRITUOSEN

LONGDRINKS

COCKTAILS



Hartmut Kiewert »Friends II«

● KALTGETRÄNKE

● SCHORLEN

● Wolfra

0,4L 4,10 €

- Apfel naturtrüb / Direktsaft
- Rote Traube / Direktsaft
- Rhabarber / Premium Nektar

● LIMONADEN

● Paulaner Spezi vom Fass

0,5L 4,10 €

● Aqua Monaco

0,23L 3,60 €

- Cola ⁷⁾¹³⁾
- Ginger Beer ⁷⁾
- Ginger Ale
- Tonic Water ¹⁴⁾

● Balis

0,25L 3,90 €

- Basilikum-Ingwer-Drink
- Cranberry-Rosmarin-Drink
- Ananas-Minze-Drink

● Almdudler

0,33L 3,60 €

● WASSER

● Leogant Wasser

0,25L 2,50 €

Gefiltertes Wasser – Sprudel oder still

1,0L 5,40 €

● Viva con Agua

Mineralwasser laut

0,75L 5,90 €

Mineralwasser leise

0,75L 5,90 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● KALTGETRÄNKE

● HAUSGETRÄNKE

● **BRIGHTENING UP** 0,3L 4,40 €

● Gurken-Basilikum Mix

● **BEAUTIFUL** ¹³⁾ 0,3L 4,40 €

● Ice Tea-Jade Pearls (Green Tea)

● **INFUSED WATER** 0,3L 3,40 €

● Frisches Geschmackswasser aus Früchten

● **SURPRISE** 0,3L 4,40 €

● Blauer Kräutertee, Zitrone, Agavendicksaft
und Vanille

● **LEMONADE** 0,3L 4,90 €

● Hausgemachte Limonade – Orange oder
Zitrone

● **KALTE INGE** 0,3L 4,10 €

● Mit Ingwer Sirup, Orange, Zitrone und Minze

● SMOOTHIES (bis 17 Uhr)

● **POWERFUL** 5,90 €

● mit Spinat, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel, Banane,
Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs

● **LOVELY** 5,90 €

● mit Heidelbeeren, Datteln, Orange, Zitrone, Apfel,
Banane, Chia-Samen, Leinöl, Ingwer und Kakaonibs

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin,
15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● KAFFEE & CO

● KAFFEESPEZIALITÄTEN - von DINZLER Kaffeerösterei

Zur Zubereitung Deiner Kaffee- und Teespezialitäten hast Du die Wahl zwischen Hafer Drink ^{a4)}, Hafer Drink (glutenfrei), Lupinen Drink ¹⁰⁾ oder unserer selbstgemachten „Hausmilch“ ^{3) GF)} auf Cashew-Basis.

Alle unsere Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!

| | |
|--|--------|
| TASSE KAFFEE - AMERICANO ¹³⁾ | 3,40 € |
| ESPRESSO ¹³⁾ | 2,10 € |
| ESPRESSO DOPPIO ¹³⁾ | 3,40 € |
| ESPRESSO MACCHIATO ¹³⁾ | 2,40 € |
| CAPPUCCINO ¹³⁾ | 4,60 € |
| LATTE MACCHIATO ¹³⁾ | 4,60 € |
| FILTERKAFFEE ¹³⁾ — frisch am Tisch gebrüht | 4,90 € |

● TEESPEZIALITÄTEN

| | |
|--|--------|
| Ronnefeldt - Classic Green ¹³⁾ | 3,10 € |
| Ronnefeldt - Camomile | 3,10 € |
| Ronnefeldt - Red Berries | 3,10 € |
| Ronnefeldt - Rooibus Vanille | 3,10 € |
| Ronnefeldt - Darjeeling ¹³⁾ | 3,10 € |
| Frischer Minztee | 3,10 € |
| Frischer Ingwertee | 3,10 € |

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● KAFFEE & CO

⋮

● COLD or HOT

⋮

⋮ **CHAI LATTE** ¹³⁾ 4,60 €

⋮ **KURKUMA LATTE** ³⁾ 4,90 €

⋮ **MATCHA LATTE** ¹³⁾ 4,90 €

⋮ Mit Kokosblütenzucker

⋮ **SMURF LATTE** 4,90 €

⋮ Mit Spirulina Alge und Vonig

⋮ **MERMAID LATTE** 4,90 €

⋮ Mit Kalziumalge und Vonig

⋮ **HEISSE / KALTE INGE** 4,10 €

⋮ Mit Ingwer Sirup, Orange, Zitrone und Minze

⋮ **HEISSE / KALTE SCHOKOLADE** 4,60 €

⋮ cacao powder raw

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● **BIERE**

●

● **BIER**

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

TEGERNSEER HELL ^{a3)} 0,5L 4,30 €

vom Fass, im gekühlten Steinkrug serviert

TEGERNSEER HELL ^{a3)} 0,3L 3,50 €

TEGERNSEER RADLER ^{a3)} 0,5L 4,30 €

vom Fass, im gekühlten Steinkrug serviert

TEGERNSEER RADLER ^{a3)} 0,3L 3,50 €

HOPF WEISSBIER HELL ^{a1) a3)} 0,5L 4,40 €

HOPF WEISSBIER LEICHT ^{a1) a3)} 0,5L 4,40 €

HOPF WEISSBIER DUNKEL ^{a1) a3)} 0,5L 4,40 €

HOPF RUSSN ^{a1) a3)} 0,5L 4,40 €

LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI 0,33L 3,90 €

LAMMSBRÄU ZZZISCH PILSENER ^{a3)} 0,33L 3,90 €

● **BIER alkoholfrei**

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

LAMMSBRÄU HELL ^{a3)} 0,33L 3,60 €

LAMMSBRÄU HELL GLUTENFREI 0,33L 3,90 €

HOPF WEISSBIER ^{a1) a3)} 0,5L 4,40 €

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● APERITIF

⋮

● APERITIF

⋮

⋮ **Prosecco Valdobbiadene – Le Contesse** ¹⁵⁾ 0,1L 3,90 €
⋮ Fruchtig und frisch, Schwefeldioxid und Sulfite 0,75L 26,90 €
⋮ (>10mg/kg)

⋮

⋮ **APEROL SPRITZ** ^{15) 16)} 7,10 €

⋮ **INGE SPRITZ** ¹⁵⁾ 7,10 €

⋮ **BASIL SPRITZ** ¹⁵⁾ 7,10 €

⋮ **PINEAPPLE SPRITZ** ¹⁵⁾ 7,10 €

⋮ **CRANBERRY SPRITZ** ¹⁵⁾ 7,10 €

⋮ **HUGO** ¹⁵⁾ 7,10 €

⋮ **HOPFEN HUGO** ^{a1) a3)} 4,90 €

⋮

● APERITIF alkoholfrei

⋮

⋮ **AUSTRIAN** 6,10 €

⋮ Almdudler, Himbeerpüree und Soda

⋮ **VINCENT TONIC** ^{14) 16)} 6,10 €

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

⋮

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

WEINE

WEIßWEIN

Rheinhessen Riesling ¹⁵⁾ – Weingut Sander 0,2L 7,90 €
Trocken, frisch und anregend mit duftigen 0,75L 28,10 €
Fruchtnoten
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Pinot Grigio trocken ¹⁵⁾ – De Stefani 0,2L 7,60 €
Fein und frisch im Geschmack 0,75L 27,10 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Weißweinschorle ¹⁵⁾ 0,2L 4,90 €

ROSÉ

Burgenland Blaufränkisch ¹⁵⁾ – Weingut Strehn 0,2L 8,10 €
Trocken – Intensive und saftige Frucht 0,75L 28,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

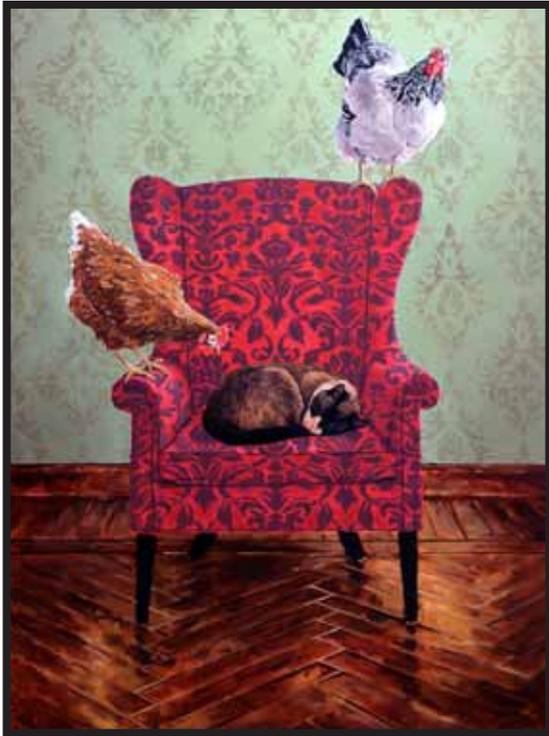
ROTWEIN

Redentore Raboso ¹⁵⁾ – De Stefani 0,2L 8,40 €
Trocken, intensiv und harmonisch 0,75L 29,90 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Burgenland Blaufränkisch ¹⁵⁾ – Weingut Strehn 0,2L 7,90 €
Immer ein Genuss – trocken 0,75L 28,10 €
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Cycliste Cotes du Rhone Villages ¹⁵⁾ 0,2L 8,40 €
– Mare Magnum 0,75L 29,90 €
Klassisch und elegant – trocken
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden



Hartmut Kiewert »Sessel«

● CHAMPAGNER

● CHAMPAGNE LEGRET & FILS

● ROSÉ COROLLE BRUT ROSÉ

0,75L 82,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30% Chardonnay
Schimmernd mit lachsfarbenen Reflexen, duftigen
Anklängen von Erdbeeren, Rhabarber und Blutorange,
frisch und leicht.
Am Gaumen rote Früchte mit zartem
langanhaltendem Abgang

● ÉQUILIBRE EXTRA BRUT

0,75L 72,00 €

40% Meunier / 30% Pinot Noir / 30%
Chardonnay
Mit einer ausgesprochen feinen Perlage zeigt
sich dieser Cuvée zartgelb mit animierenden
Noten von reifen Äpfeln und orangefarbenen
Früchten in der Nase.
Am Gaumen erfrischen exotische Aromen von
Ananas und gelben Früchten

● SPIRITUOSEN

⋮

● VODKA

⋮

Absolut 4cl 6,50 €

⋮

Belvedere 4cl 9,00 €

⋮

● American Whiskey

⋮

Bulleit Bourbon 4cl 7,50 €

⋮

Bulleit Rye 4cl 8,00 €

⋮

Makers Mark 4cl 7,00 €

⋮

● Single Malts Whiskey

⋮

Laphroaig Quarter Cask ¹⁶⁾ 4cl 10,00 €

⋮

Slyrs Bavarian 4cl 11,00 €

⋮

Balvenie Double Wood 12Y ¹⁶⁾ 4cl 12,00 €

⋮

● RUM

⋮

Havana Club Light Dry 3J 4cl 6,50 €

⋮

Havana Club Extra Aged 7J ¹⁶⁾ 4cl 8,00 €

⋮

Ron Zacapa 23J ¹⁶⁾ 4cl 12,50 €

⋮

● TEQUILA

⋮

El Jimador Blanco 2cl 3,00 €

⋮

El Jimador Reposado 2cl 3,00 €

⋮

Patron Añejo 2cl 7,00 €

⋮

⋮

⋮

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin, 15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● LONGDRINKS

● LONGDRINKS

| | |
|---|---------|
| ● Dark & Stormy ¹⁶⁾ | 10,00 € |
| ● Cuba Libre ¹³⁾ | 9,00 € |
| ● Horse's Neck ¹⁶⁾ | 10,00 € |

● GIN LONGDRINKS Inklusive Beigetränk

● **Gin The Basil**

● Unsere Gin the basils werden mit
● Balis (Basilikum-Ingwer-Drink) zubereitet

● **Gin & Tonic** ¹⁴⁾

● Unsere Gin & Tonics werden mit
● Aqua Monaco Tonic Water zubereitet

| | |
|-------------------------------------|---------|
| ● Tanqueray ⁷⁾ | 9,50 € |
| ● London | |
| ● The Duke Gin ⁷⁾ | 10,50 € |
| ● München | |
| ● Monkey 47 ⁷⁾ | 12,50 € |
| ● Schwarzwald | |
| ● Gin Lago ⁷⁾ | 13,00 € |
| ● Tegernsee | |
| ● Hendrick's ⁷⁾ | 10,50 € |
| ● Schottland | |
| ● The Botanist ⁷⁾ | 13,00 € |
| ● Schottland | |

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin,
15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● COCKTAILS

●

● COCKTAILS (ab 17 Uhr)

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

ELECTRIC POLO ⁷⁾

11,00 €

Vodka, Ginger Beer, Zitrone, Zucker, Blue Pea Tea

Namensgebung durch liebe Unterstützer:innen
unserer Startnext-Kampagne

BASIL SMASH – LITTLE FARMER ⁷⁾

10,00 €

Gin, Zucker, Zitrone, Basilikum, Soda

Namensgebung durch liebe Unterstützer:innen
unserer Startnext-Kampagne

BLUEBERRY PIE ⁶⁾

10,00 €

Vodka, Amaretto, Blaubeeren, Zitrone, Ginger
Ale, Zucker

PINK MARY ^{7) 14)}

10,00 €

Gin, Limette, Tonic Water, Zucker, Blaubeeren

PEANUT BUTTER OLD FASHIONED ^{2) 16)}

9,50 €

Whisky, Angostura, Zucker, Peanut Butter

WILLIAMS SOUR

9,50 €

Williams Birne, Zitrone, Zucker

APEROL SOUR ^{15) 16)}

9,50 €

Aperol, Zitrone, Zucker, Orange

WHITE RUSSIAN ^{4) 13) 16)}

9,50 €

Vodka, Tia Maria, Sahne

ROSEMARY GIN FIZZ ⁷⁾

10,50 €

Rosmarin Gin, Zitrone, Zucker, Soda

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin,
15) Sulfite, 16) Farbstoff

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● COCKTAILS & LONGDRINKS

● COCKTAILS (ab 17 Uhr)

| | |
|---|---------|
| ● SOLERO ⁴⁾ | 9,50 € |
| ● : Vodka, Sahne, Orange, Vanille | |
| ● CUCUMBER GIN GIMLET ⁷⁾ | 10,50 € |
| ● : Gurken Gin, Zitrone, Zucker, Lime Juice | |
| ● TOMMY'S MARGARITA – auf Wunsch mit Salzrand | 9,00 € |
| ● : Tequila, Limette, Agave | |
| ● RASPBERRY MOJITO | 10,50 € |
| ● : Himbeer Rum, Limette, Zucker, Minze, Himbeeren, ● : Soda | |

● COCKTAILS alkoholfrei (ab 17 Uhr)

| | |
|---|--------|
| ● MANGO BASIL SQUASH | 7,50 € |
| ● : Mango, Basilikum, Zucker, Zitrone, Soda | |
| ● WATERMELON MOJITO | 7,50 € |
| ● : Wassermelone, Minze, Zucker, Soda | |
| ● DAIQUIRISH | 9,00 € |
| ● : RumISH (alkoholfreier Rum), Limette, Zucker | |
| ● VINCENT SOUR ^{14) 16)} | 9,00 € |
| ● : Fruchtiger Bitter Aperitif, Zitrone, Zucker, Orange | |

a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 10) Lupine, 13) Koffein, 14) Chinin,
15) Sulfite, 16) Farbstoff
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden



SPEISEN



FRÜHSTÜCK
WRAPS
FINGERFOOD
VORSPEISEN
HAUPTSPEISEN
DESSERTS



Hartmut Kiewert »Parkett III«

Die Rezepte unserer Speisen werden von unserem Freund und Partner
Sebastian Copien
erstellt. In unserer Büchervitrine findest seine Kochbücher zum Schmökern

Wir beziehen
- unseren Tempeh von der **Tempehmanufaktur**
- unsere Brotbackwaren von **FRITZ Mühlenbäckerei**

FRÜHSTÜCK (bis 15 Uhr)

⋮
⋮
⋮

● **FAMOUS** 1) 4) 5) 9) ohne Baguette GF) 17,40 €

⋮ Der SIGGIS Brunch Mix
⋮ Zucchinicreme und Hummus mit Baguette,
⋮ Scrambled Tofu, Baked Beans, angebratene
⋮ Austernpilze und Tomate, dazu eine BEYOND
⋮ Sausage und Baguette ^{a1) a2)} – das Alles macht
⋮ unseren Brunch Mix zu etwas ganz Besonderem!
⋮
⋮

● **MINGA** 8) 9) ohne Brezn GF) 13,40 €

⋮ Münchner Brotzeiteller mit abgebräuntem
⋮ Leberkas, süßem Senf, Radieserl, Essiggurke,
⋮ Kartoffel-Gurken-Salat, „Gouda“-Würfel,
⋮ Zwiebelringe und einer Brezn ^{a1) a3)}
⋮ – so geht Tradition!
⋮ Jede weitere Brezn ^{a1) a3)} + 2,20 €
⋮
⋮

● **FLEXIBLE** 4) 5) 9) GF) 11,40 €

⋮ Scrambled Tofu mit Kirschtomaten
⋮ Gerne auch zzgl. Baguette ^{a1) a2)} ohne Aufpreis
⋮ - mit gebratenen Austernpilzen + 2,40 €
⋮ - mit angebratenem Knoblauch-Koriander Tempeh ^{a1)} + 2,40 €
⋮ - mit gebratenem Speck ⁴⁾ + 2,40 €
⋮ - mit „NATURLI“ - Margarine ⁶⁾ + 1,20 €
⋮
⋮

● **ORIENTAL** 1) 9) ohne Baguette GF) 10,90 €

⋮ Falafel-Hummus-Frühstück mit Baguette ^{a1) a2)}
⋮ und Tahini-Sauce
⋮
⋮
⋮
⋮
⋮
⋮
⋮
⋮

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 15) Sulfite, GF) glutenfrei, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

WRAPS



- **BASIC** a1) a4) 4) 8) 9,40 €
: Unser Soja-Schnitzel-Wrap – Salat, BBQ-Sauce,
: Mayonnaise, Tomate
- **GREEK** a1) a4) 1) 4) 8) 9) 9,40 €
: planted.pulled Pork Chimichurri-Gyros-Wrap mit
: Tsatsiki Dip
- **DIFFERENT** a1) a4) 1) 4) 8) 9) 9,40 €
: Falafel-Gemüse-Wrap mit Tahini Dip - orientalisch
: lecker!

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 15) Sulfite, GF) glutenfrei, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

● FINGERFOOD / VORSPEISEN

⋮

● **SENSIBLE** ^{6) 8) GF)} 4,90 €

⋮ Kleiner Beilagensalat

⋮

● **CUDDLY** ^{2) 10) GF)} 6,90 €

⋮ Medjool-Datteln im Tempehmantel mit Walnusskern

⋮

● **JAPANESE** ^{1) 4) GF)} (ab 17 Uhr) 5,90 €

⋮ Edamame mit Sesamöl und Ursalz - Sojasnack

⋮

● **SHARING** ^{3) 9)} 9,40 €

⋮ Bunter Aufstrichteller – Hummus aus Kichererbsen,

⋮ Erbsen-Cheeze-Cream und rote Bohnencreme

⋮ Alles hausgemacht, alles lecker!

⋮ inkl. Baguette ^{a1) a2)}

⋮

● **ARABIAN** ^{1) 4) 9) GF)} 6,40 €

⋮ Original hausgemachte Falafel mit Tahini-Sauce

⋮

● **SHROOMY** ^{a1) a2) 8)} (ab 17 Uhr) 6,90 €

⋮ Angebratene braune Champignons, Knoblauchöl,

⋮ Remoulade Röstzwiebeln und Knoblauch-Baguette

⋮

● **MEATY** ^{a1) 4) 9)} (ab 17 Uhr) 7,90 €

⋮ Meatballs aus smoked Burgerfleisch mit

⋮ Käsesauce, Nachos und unserer hausgemachten

⋮ Tomaten-Salsa

⋮

● **GROUND** ^{GF)} 6,90 €

⋮ Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernöl und

⋮ angebratenen Kokoschips

⋮ Gerne auch zzgl. Baguette ^{a1) a2)}

ohne Aufpreis

⋮

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 15) Sulfite, GF) glutenfrei, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

HAUPTSPEISEN

⋮
⋮
⋮

● **TUTTO BENE** ^{a1) 3) 4) 5)} 13,90 €

⋮ Pasta Ragout
⋮ Hausgemachte Gemüse-Tofu-Bolognese mit
⋮ Hartweizen Spaghetti und Cashew-Parmesan
⋮ – kocht mindestens 4 Stunden, das ist Liebe!
⋮ Gerne bieten wir Dir unsere Pasta auch glutenfrei
⋮ mit Reis-Mais-Penne ^{GF)} an 14,40 €

⋮

● **YUMMY** ^{a1) 3) 4) 5) 6)} 15,40 €

⋮ Lasagne mit Cashew-Parmesan
⋮ – so lecker!

⋮

● **SIGGIS FLAME** ^{a1) a4) 9)} 13,90 €

⋮ Knuspriger Flammkuchen mit Sour Creme und
⋮ Knoblauchöl - Du wählst Deinen Belag
⋮
⋮ • nach elsässischer Art: Speck ⁴⁾ und Lauchzwiebeln
⋮ • nach italienischer Art: Tomate, Rucola, Reiberei auf Kokosbasis ¹⁵⁾
⋮ • nach bayrischer Art: Leberkas, süßer Senf ⁸⁾ und Zwiebelringe

⋮

● **CRISPY** ^{a1) 4) 6) 8)} 16,90 €

⋮ Unser Anti-Jägerschnitzel – paniertes Soja-
⋮ Schnitzel mit hausgemachter Pilz-Rahmsauce und
⋮ Salatgarnitur. Als Beilage wählst Du zwischen
⋮ Kartoffel-Gurken-Salat und Pommes Frites

⋮

● **IMMUNE** ^{a4) 1) 4) 6) 8) 9)} 17,40 €

⋮ planted.pulled Pork Chimichurri Gyros, Tsatsiki,
⋮ Pommes Frites und Salat

⋮

⋮

⋮

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 15) Sulfite, GF) glutenfrei, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

HAUPTSPEISEN



● **BEYOND** ^{a1) 4) 6) 8) 9)} (ab 17 Uhr) 17,40 €

- Der ganz spezielle SIGGIS Burger!
- SIGGIS Brioche Bun, smoked and seasoned
- Beyond Mince® Patty, SIGGIS Pickle Gurken,
- SIGGIS Zwiebel Pickles, Salat, Tomate, Cheeze auf
- Kokosbasis und unsere SIGGIS Burgersauce
- Mit Kartoffel-Wedges und Salatbeilage
- SIGGIS goes beyond common!

● - gerne auch mit gebratenem Speck ⁴⁾ +2,40 €

● **VARIETY** ^{GF)} 10,90 €

- Bunte Vielfalt – Mixsalat, Tomate, Gurke, Paprika,
- Karotte und Sonnenblumenkerne

• wahlweise mit:

• - Falafel ^{1) 9)} +2,40 €

• - angebratenen Austernpilzen +2,40 €

• - gebratenem Speck ⁴⁾ +2,40 €

• - angebratenem Tempeh ^{a1) 4) 6) 8)} +2,40 €

• - Garlic Shrooms +2,40 €

• Hausdressing ^{6) 8)} oder Essig & Öl

Allergene: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, 1) Sesam, 2) Nüsse, 3) Cashew, 4) Sojabohne, 5) Sellerie, 6) Mandel, 7) Gluten allgemein, 8) Senf, 9) Hülsenfrucht, 10) Lupine, 11) Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Eiern enthalten, 12) Kann Spuren von Weizen enthalten, 15) Sulfite, GF) glutenfrei, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden



anno dazumal