

BREAKFAST

Montag – Freitag bis 11:30

am Wochenende und Feiertag bis 14:00

SHAKSHUKA

Tomaten-Melanzani-Paprikaragout mit AFRO Spice Red Curry, Koriander, Bio Eier vom Freilandhuhn und Gersten-Leinsamen-Sonnenblumen-Baguette |A,C,G,I,M,N,O| € 13,90 + Feta € 2,50

BREKKIE BREAD

Karotten-Nuss-Brot mit Bio-Spiegelei vom Freilandhuhn, Salat, Tomaten, Gurken, geröstete Kürbiskernen, Kurkuma-Hummus und Micro Greens |A,G,C,L,H| € 13,90 + Bacon € 3,00

FRESH START

Rührei vom Bio-Freilandhuhn auf getoastetem Karotten-Nuss-Brot, Baby Mangold mit Granatapfel Vinaigrette, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen |A,O,G,C| € 13,90 + Bacon + € 3,00

KRÄUTERSCHINKEN

mit Pecorino, Tomaten, gesalzener Butter und Gersten-Leinsamen-Sonnenblumen-Baguette |A,O,G| € 11,90

AFRO DELI

Kurkuma-Hummus, Muhamara, Linsen Dal, Oliven, Kapern mit Gersten-Leinsamen-Sonnenblumen-Baguette |A,O,H,N| € 11,90

GEKOCHTES EI

vom Bio-Freilandhuhn, weich oder hart € 2,90

SWEET START

Brioche Bun mit Frischkäse, marinierten Nektarinen, karamellisierten Nüssen und Granatapfelkernen |A,C,G,H| € 10,90

BREAKFAST BOWL

Kokos Milchreis mit Erdbeer-Mango-Ragout, karamellisierten Nüssen, Kokoschips und Beeren (Vegan) |H| € 10,50

CHIA HEIDELBEER PUDDING

mit Papaya-Zitronengras-Marmelade gerösteten Nüssen, Granatapfelkernen und Beeren (Vegan) |A,H,E| € 10,50

WAFFELN

mit hausgemachtem Aufstrich aus weißer Schokolade und Süßholz dazu Schlagobers |A,G,C,F,O| € 9,90

mit hausgemachten Erdbeer-Mango-Ragout gerösteten Nüssen, Ahornsirup und Schlagobers |A,G,C,H,O,E| € 9,90

CROISSANT

mit hausgemachter Himbeer-Chili-Marmelade, hausgemachtem Aufstrich aus weißer Schokolade und Süßholz, oder hausgemachter Papaya-Zitronengras-Marmelade |A,G,F,O,E| € 5,90

SMOOTHIE

Orange, Mango und Himbeere € 5,90