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.L.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 Kresse (A,G,C,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) ϵ 13,90 + Bacon + ϵ 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,N) € 11,90

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

SVVEET START

Brioche Bun mit Salted Caramel Hummus, Mango Maracuja Ragout und Granatapfel $_{(A,C,G,H,E)}$ $\epsilon_{10,90}$

BREAKFAST BOWL

Kokos Milchreis mit AFRO Spice Berber Heidelbeerragout, karamellisierten Nüssen und Granatapfel (Vegan) (H) € 10,50

CHOCOLATE PORRIDGE

mit Bananen, karamellisierten Nüssen und Granatapfelkernen $_{\text{IG,H,F} \in 10,50}$

WAFFELN

mit hausgemachtem Schokoladen-Orangen-Süßholzaufstrich, karamellisierten Nüssen und Schlagobers (A,G,C,F,O,H) € 9,90 mit hausgemachten AFRO Spice Berbere Heidelbeerragout, karamellisierte Nüsse und Schlagobers (A,C,H,G,E,L) € 9,90

CROISSANT

mit hausgemachter Himbeer-Chili-Marmelade, hausgemachtem Schokolade-Orange-Süßholzaufstrich, oder hausgemachter Papaya-Zitronengras-Marmelade (A,G,F,E) ϵ 5,90

SMOOTHIE

Orange, Mango und Himbeere € 5,90