

BREAKFAST

Montag – Freitag bis 11:30
am Wochenende und Feiertag bis 14:00

SHAKSHUKA

Tomaten-Melanzani-Paprikaragout mit AFRO Spice Red Curry, Koriander, Eier vom Bio-Freilandhuhn, Babyleafs, Kresse und Gersten-Leinsamen-Baguette (A,C,L,M,N,O) € 14,90
+ Feta € 3,00

BREKKIE BREAD

Sauerteigbrot mit Spiegeleier vom Bio-Freilandhuhn, Butternusskürbis Baba Ganoush, Tomaten, Babyleafs, Gurken, eingelegtem Gemüse, Hanfsamen und AFRO Spice Dukkah Gewürzöl (A,G,C,N,I) € 14,90 + Bacon € 3,00

FRESH START

Rührei vom Bio-Freilandhuhn auf Fladenbrot mit Oliven Dip, mini Spinat, Tahin-Dressig, Kirschtomaten, Granatapfelkernen und Hanfsamen (A,O,G,C,N) € 14,90 + Bacon € 3,00

KRÄUTERSCHINKEN

mit Pecorino, Tomaten, gesalzener Butter, Gersten-Leinsamen-Baguette und Fullmoon Olivenöl (A,O,G) € 11,90

AFRO DELI

Butternusskürbis Baba Ganoush, Paprika-Cashew-Dip, Oliven und Kapern mit Gersten-Leinsamen-Baguette (Vegan) (A,O,N,L,H) € 8,90
+ luftgetrockneter Wildschinken vom Forst Authal (M) € 4,00
+ geräucherter Saibling der Fischerei Ausseerland (D) € 4,00

GEKOCHTES EI

vom Bio-Freilandhuhn, weich oder hart € 3,00

SWEET START

Sandwich aus getoasteten Briochescheiben mit AFRO Hot Cocoa-Erdnusscreme, Ahornsirup, marinierte Bananen und Kokos-Mango-Ragout (A,C,G,H) € 10,90

KOKOS-HIMBEER-MILCHREIS

Kokos-Himbeere-Milchreis mit gerösteten Kokoschips, Himbeer-Chili-Topping, Beeren und karamellisierten Nüssen (Vegan) (H,N) € 10,90

WAFFELN

mit Granatapfel-Joghurt Espuma, karamellisierten Nüssen und Physalis (A,G,C,H) € 10,90
mit hausgemachtem Aufstrich aus weißer Schokolade, karamellisierten Nüssen und Schlagobers (A,C,F,G,H) € 10,90

CROISSANT

mit Himbeer-Chili-Marmelade, Papaya-Zitronengras-Marmelade oder Apfel-Feigen-Tonkabohnen-Marmelade (A,G,F) € 5,90

SMOOTHIE

Orange, Mango und Himbeere € 5,90