

# BREAKFAST

10:00 - 14:00

## SAVORY

### SCRAMBLED VEGG A,D

Rührei aus Tofu, Kurkuma, Kirschtomaten, gemischter Salat, getoastetes Sauerteigbrot\* mit LAX (Räucherlachs aus Karotte) **8.6**  
**12.3**

### AVO BAGEL A,D,E

Getoasteter Vollkorn-Bagel, LAX, Avocado, mariniertes Rotkohl, Tofu-Kräuter-Creme, Quinoa aus Bayern, getoastete Kürbiskerne **7.8**

### MANA'S BUNTES BROT A,C,E

Caponata auf Sauerteigbrot serviert, mit einem Beilagensalat. Sauce von frischen Tomaten mit sautierten Auberginestücken, Oliven, Karpfen und Rosinen auf einem gerösteten Brot. **10.5**

### SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Hummus, Petersilie-Tahini-Joghurt, Tomate, Paprika, Pita-Brot\* **9.9**

\* **Glutenfreies Brot € ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich.**

## SWEET

### BLUEBERRY PANCAKES A,D

Dinkelmehl-Pancakes, saisonale Früchte, Chantilly-Creme, Beerenkompott, Ahornsirup **10.9**

### PORRIDGE A,D,E

Über Nacht eingeweichte Haferflocken mit Cashewnüssen und saisonalen Früchten **6.8**  
mit Schoko-Nuss Mix **7.9**

### CHIA-MANGO BOWL D,E,7

Chiasamen, Sojajoghurt, pürierte Mango, geröstete Cashewnüsse, saisonale Früchte **6.9**

## ADD TO ANYTHING

Croissant (Dinkel-Quinoa) A **2.8**  
1/2 Avocado **3.6**  
Smashed Avo (Avocado, Limette, Salz, Pfeffer) **3.6**  
LAX (Räucherlachs aus Karotte) **3.4**  
Tofu-Kräuter-Creme D **2.8**  
Schokocreme **2.0**  
Käse (zwei Scheiben) E **2.0**  
Margarine **2.0**  
Brotkorb (vier Scheiben) A **3.6**  
Glutenfreies Brot (zwei Scheiben) E **2.4**

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Frisch gebackene Kuchen findet ihr in unserer Kuchenvitrine an der Bar.

## HAUSGEMACHTE SMOOTHIES (BIS 17:30)

### GOOD MORNING BOOSTER A,3

Banane, Rohkakao, Matcha-Pulver, Haferflocken, Reismilch **GLAS 0,3L 4.9**

### BEAUTY BOOSTER

Wildbeeren, Banane, Datteln, Maca-Pulver, Reismilch **GLAS 0,3L 4.9**

## MORNING CLASSICS

### BLOODY MARY C,D,7

Wodka, Tomatensaft, Sellerie, Tabasco **GLAS 0,3L 8.6**  
**KARAFFE 0,5L 15.0**

### BLOODY MARY ALKOHOLFREI C,D,7

Tomatensaft, Sellerie, Tabasco **GLAS 0,3L 5.9**  
**GLAS 0,3L 9.3**

### MIMOSA 4

Prosecco, Orangen Direktsaft von Voelkel **GLAS 0,2L 6.3**  
**KARAFFE 0,5L 18.0**

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# LUNCH

12:00 - 15:00

## VORSPEISEN

### MANA'S OLIVEN A,E

In Hausmarinade eingelegte Oliven, dazu servieren wir getoastetes Sauerteigbrot\* 4.9

### MANA'S KICHERERBSENCREME A,E,F

Unser Hummus serviert mit getoastetes Sauerteigbrot\* 5.5

### MANA'S KÜRBISSUPPE A,C,G

Suppe aus geröstetem Hokkaidokürbis verfeinert mit Kokosnussmilch und eingelegtem Kürbis. Garniert mit Apfelwürfeln und Zitronenöl, dazu servieren wir unser getoastetem Sauerteigbrot\*. 6.8

### MANA'S BUNTES BROT A,C,E

Caponata auf Sauerteigbrot serviert mit einem Beilagensalat. Sauce von frischen Tomaten mit sautierten Auberginestücken, Oliven, Karpfen und Rosinen auf einem gerösteten Brot. 10.5

### MANA'S SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Kichererbsenmus begleitet von einer Petersilien-Tahini-Joghurt-Creme und warmer Harissa-Tomatensauce, garniert mit gegrillter Paprika. Serviert mit Pita-Brot\* 9.9

\* Glutenfreies Brot € ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich

## HAUPTSPEISEN

### MANA'S GRÜNKOHL SALAT (KALE) D,E,F

Kurz blanchierter Brandenburger Grünkohl mit sautierter & mariniertes Roter Beete und Tofuwürfeln, Streifen von rohen Karotten und Frühlingszwiebeln. Garniert mit gedünstetem Wildbrokkoli und gerösteten Walnüssen. Serviert mit unserem MANA Hausdressing. 11.5

### MANA'S PASTA A

Orecchiette Nudeln in einer reduzierten Sauce von Brokkoli und Kartoffeln, garniert mit getrockneten schwarzen Oliven und Crostini Bröseln, abgerundet mit Chiliöl. 11.9

### MANA'S GOLDENER STRUDEL A, C, D

Gebackener Kürbis-Salbei-Strudel serviert an einer reduzierten Gemüse-Jus, begleitet von cremigen Kartoffelpüree und blanchierten Wildbrokkoli. 12.9

### MANA'S BURGER A,D,E,F,1,5,7

110g Hausgemachter Patty von schwarzen Bohnen serviert mit Käse, frischer Gurke, eingelegte rote Zwiebeln, Jalapeño Chili, MANA's Burgersauce in einem Dinkelbrötchen mit Aktivkohle. Dazu Kartoffel-Wedges und Rosmarin-Mayonnaise 13.9

## NACHSPEISEN

### MAGIC POPPY MOUSSE D,5,7

Kokossahne, Reismilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus 4.9

### PANNA COTTA D,E

Soja-Zitronen Panna Cotta, saisonale Fruchtsauce 5.6

### TIRAMISU A,D,E

Cashew-Creme, Vanille-Biskuit, Espresso, Kakao 5.6

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Karotte-Walnuss A,D,E 4.4

Apfel-Streusel A,D,E 3.9

Bananenbrot (Zuckerfrei) A 3.9

Brownie A,D 3.9

Bitte fragt nach unseren Kuchen des Tages

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# DINNER

17:00 - 22:00

## VORSPEISEN

### MANA'S OLIVEN A,E

Gemischte Oliven eingelegt in unserer hausgemachten Marinade aus mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten, dazu servieren wir getoastetes Sauerteigbrot\*. 4.9

### MANA'S KICHERERBSENCREME A,E,F

Unserer Hummus serviert mit getoastetem Sauerteigbrot\*. 5.5

### MANA'S KÜRBISSUPPE A,C,G

Suppe aus geröstetem Hokkaidokürbis verfeinert mit Kokosnussmilch und eingelegtem Kürbis. Garniert mit Apfelwürfeln und Zitronenöl, dazu servieren wir unser getoastetem Sauerteigbrot\*. 6.8

### MANA'S WARMER DINKEL SALAT A,G

Warmer, gekochter Ur-Dinkel begleitet von einer Mischung aus blanchiertem und frittiertem Grünkohl. Abgerundet mit herb geröstetem Kürbis und unserem Vinaigrette Dressing. 10.5

### MANA'S SHAKSHUKA A,C,D,F,7

Kichererbsenmus begleitet von einer Petersilien-Tahini-Joghurt-Creme und warmer pikanter Harissa-Tomatensauce, garniert mit gegrillter Paprika. Serviert mit Pita-Brot\*. 9.9

\* Glutenfreies Brot E ist gegen einen Aufpreis von 2€ erhältlich

## HAUPTSPEISEN

### MANA'S GRÜNKOHL SALAT (KALE) D,E,F

Kurz blanchierter Brandenburger Grünkohl mit sautierter & mariniertes Roter Beete und Tofuwürfeln, Streifen von rohen Karotten und Frühlingszwiebeln. Garniert mit gedünstetem Wildbrokkoli und gerösteten Walnüssen. Serviert mit unserem MANA Hausdressing. 11.5

### MANA'S GERÄUCHERTE BLUME A,D

Fein geräucherter Blumenkohl serviert auf einem Spinat-Dinkel-Pancake, begleitet von einer Tonkabohnen-Creme und Schwarzer-Knoblauch-Aioli, garniert mit lila Kartoffelchips. 13.9

### MANA'S PASTA A

Orecchiette Nudeln in einer reduzierten Sauce aus Brokkoli und Kartoffeln, garniert mit getrockneten schwarzen Oliven und zerbröselten Crostini, abgerundet mit Chiliöl. 11.9

### MANA'S GOLDENER STRUDEL A, C, D

Gebackener Kürbis-Salbei-Strudel serviert an einer reduzierten Gemüse-Jus, begleitet von cremigem Kartoffelpüree und blanchiertem Wildbrokkoli. 12.9

### MANA'S HERBSTTRAUM D

Sautierte Topinambur-Wurzel und saisonale Pilze, begleitet von in Apfelessig gegarten Schalotten serviert auf einer Creme aus Kartoffeln, abgerundet mit frischem schwarzem Trüffel aus Italien. 15.9

### MANA'S BURGER A,D,E,F,1,5,7

110g Hausgemachter Patty aus schwarzen Bohnen serviert mit Käse, frischer Gurke, eingelegten roten Zwiebeln, Jalapeño Chilis, MANA's Burgersauce in einem Dinkelbrötchen mit Aktivkohle. Dazu Kartoffel-Wedges und Rosmarin-Mayonnaise. 13.9

## NACHSPEISEN

### MAGIC POPPY MOUSSE D,5,7

Kokossahne, Reismilch, Mohn, Tonka-Bohnen, Pflaumenmus 4.9

### PANNA COTTA D,E

Soja-Zitronen Panna Cotta, saisonale Fruchtsauce 5.6

### TIRAMISU A,D,E

Cashew-Creme, Vanille-Biskuit, Espresso, Kakao 5.6

### FEIGEN-ROSMARIN-KUCHEN A,E

Warmer Feigen-Rosmarin-Kuchen auf einem Spiegel aus Marzipan-Milchsauce 6.2

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Karotte-Walnuss A,D,E 4.4

Apfel-Streusel A,D,E 3.9

Bananenbrot (Zuckerfrei) A 3.9

Brownie A,D 3.9

Bitte fragt nach unseren Kuchen des Tages

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# DRINKS

## WASSER

### MINERALWASSER

Preussenquelle Still / Classic	FLASCHE 0,275L	2.5
Preussenquelle Still / Classic	FLASCHE 0,75L	5.9

### MINERALWASSER

Gefiltert und gekühlt, kostenlose Nachfüllungen, preis pro Person		
Stilles oder mit Sprudel	KARAFFE 0,75L	3.2

## SÄFTE

GLAS 0,3L / GLAS 0,4L

Apfel Direktsaft von Voelkel		
Orangen Direktsaft von Voelkel		
Rhabarbernektar von Rauch		
Johannisbeerenektar von Rauch		3.6 / 4.7

### SAFTSCHORLE

2.9 / 3.7

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

### LEMONAID

Limette / Maracuja / Blutorange	FLASCHE 0,33L	3.5
---------------------------------	---------------	-----

### CHARITEA RED

Rooibos-Tee mit Passionsfrucht	FLASCHE 0,33L	3.5
--------------------------------	---------------	-----

### COMMUNITY COLA 1,2,3,4

Original / Zuckerfrei 5	FLASCHE 0,33L	3.5
-------------------------	---------------	-----

### FAIRMENT KOMBUCHA

Kombucha aus Berlin	FLASCHE 0,33L	4.6
---------------------	---------------	-----

### MANA'S HAUSGEMACHTER KOMBUCHA

Wechselnde Geschmacksrichtungen, bitte frag uns	GLAS 0,3L	4.9
--	-----------	-----

### KOKOSWASSER

von Michelberger's Fountain of Youth	DOSE 0,5L	4.9
--------------------------------------	-----------	-----

## HAUSGEMACHTE SÄFTE (BIS 17:30)

### CLEANSING c

Sellerie, Apfel, Ingwer	GLAS 0,3L	6.2
-------------------------	-----------	-----

### SUPPORTIVE

Karotte, Apfel, Kurkuma	GLAS 0,3L	6.2
-------------------------	-----------	-----

## HAUSGEMACHTE SMOOTHIES (BIS 17:30)

### GOOD MORNING BOOSTER A,3

Banane, Rohkakao, Matcha-Pulver, Haferflocken, Reismilch	GLAS 0,3L	4.9
---	-----------	-----

### BEAUTY BOOSTER

Wildbeeren, Banane, Datteln, Maca-Pulver, Reismilch	GLAS 0,3L	4.9
--	-----------	-----

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

### PINKY

Pink Grapefruit, rote Beete, Zucker, Soda, Zitrone, Ingwer, Minze	GLAS 0,4L	4.1
--	-----------	-----

### HOLLER

Holunder, Ingwerlimonade, Soda, Gurke, Minze	GLAS 0,4L	4.1
--	-----------	-----

## HAUSGEMACHTER EISTEE

### INGE 3

Grüner Tee, Holunder, Minze, Zitrone	GLAS 0,4L	3.8
--------------------------------------	-----------	-----

### WILDER HERBST 5

Kaltgebrühter Rooibos-Tee, verfeinert mit hausgemachten Gewürzsirup und frisch gepresstem Orangensaft	GLAS 0,4L	4.7
---	-----------	-----

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel

# WEINKARTE

## WEIßWEINE

### WEIßBURGUNDER - QW 2020 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Kesselring / Ellerstadt / Rheinland-Pfalz / Deutschland

Ein Klassiker aus der Pfalz, Jung aber nicht wild mit einer frische Note von Mandel, Apfel und einen Hauch von Zitrone.

0,2L 6.5      0,5L 13.9      0,75L 19.0      WEINSCHORLE 0,2L 4.2      WEINSCHORLE 0,5L 8.3

### CHARDONNAY-WEIßBURGUNDER CUVÉE - QW 2020 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Kesselring / Ellerstadt / Rheinland-Pfalz / Deutschland

Frische Zitrusnoten, einen Hauch von Pfirsich mit blumigen Aromen und etwas Heu. Ausgebaut im Holzfass verleiht dies diesem Wein eine Note von Vanille.

0,2L 7.0      0,5L 14.5      0,75L 21.0      WEINSCHORLE 0,2L 4.5      WEINSCHORLE 0,5L 8.5

### GEWÜRZTRAMINER - QW 2020 RHEINHESSEN <sup>2</sup>

Weingut Hemer / Worms / Rheinhessen / Deutschland

Ein perfekt gearbeiteter Gewürztraminer aus Deutschland mit einer Note von Rosenblüten. Ein wunderbarer frischer Wein aus dem Hause Hemer.

0,2L 8.2      0,5L 18.0      0,75L 26.0

### MUSKATELLER - QW 2020 PFALZ - *Prämierter Wein <sup>2</sup>*

Weingut Keth / Offstein / Rheinland-Pfalz / Deutschland

Der mit dem Deutschen Bio Weinpreis 2020 ausgezeichnete Muskateller aus dem Hause Keth ist ein Meisterwerk der Weinkunst. Perfekt im Geruch, feine Aromatik wie frisches Obst. Säure, Frucht und Restsüße stehen im perfektem Verhältnis zueinander.

0,2L 7.8      0,5L 17.0      0,75L 24.0

### RIESLING SPÄTLESE - QW 2020 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Keth / Offstein / Rheinland-Pfalz / Deutschland

Herrliches, typisches Rieslingbukett vom reifen Pfirsich und etwas Akazienhonig, ganz klassisch und reintönig, die feine Fruchtsüße ist perfekt ausbalanciert. Im Gaumen vollmundig, saftig und harmonisch.

0,75L 28.0

### MESSAGE IN A BOTTLE - VERMENTINO 2020 TOSKANA <sup>2</sup>

Weingut Tenuta Il Palagio / Figline e Incisa / Toskana / Italien

Ein kräftiger Vermentino aus einem speziellen Haus. Das Weingut der Musiklegende Sting kreierte diesen würzig-floralen Wein. Es gesellen sich Rasse, Frische und eine Note von Stachelbeere dazu. Am Gaumen dominieren Apfel und etwas Limone.

0,75L 42.0

# WEINKARTE

---

## ROSÉ

---

### CAMINO ROSADO 2020 - SPANIEN <sup>2</sup>

Verspielter Rose aus zentral Spanien, rassig und dennoch ein einfacher Wein.

0,2L 6.5      0,5L 13.5      0,75L 19.0

---

## ROTWEINE

---

### ZWEIGELT - QW NIEDERÖSTERREICH 2019 <sup>2</sup>

Weingut Diwald / Grossriedenthal/ Niederösterreich/ Österreich

Ein wunderbar fruchtbetonter Zweigel aus dem Hause Diwald. Veilchen und Marzipan in der Nase, ganz viel erfrischende Sauerkirsche im Mund, aber auch einer würzigen Note. Ein gefälliger, fruchtiger aber nicht zu schwerer Rotwein angebaut am berühmten Wagram im Donautal.

0,2L 8.80      0,5L 19.50      0,75L 26.0

### CABERNET SAUVIGNON-MERLOT QW 2019 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Kesselring / Ellerstadt / Rheinland-Pfalz / Deutschland

Wärmende mediterrane Noten von dunklen Beeren und reifen Pflaumen. Würze von Sandelholz, Wacholder und etwas Kakao, im Gaumen rund, vollmundig, sanfter Struktur.

0,2L 7.2      0,5L 15.0      0,75L 20.0

### SPÄTBURGUNDER - QW 2019 PFALZ <sup>2</sup>

Weingut Mohr-Gutting/ Neustadt a.d. Weinstraße/ Rheinland-Pfalz / Deutschland

Ein Spätburgunder wie er sein muss aus dem Hause Mohr-Gutting. Der in kleinen Mengen im Holzfass gereifte Burgunder überzeugt durch seinem Duft nach roten Johannisbeeren, würzig und komplex im Geschmack.

0,2L 7.9      0,5L 18.0      0,75L 23.0

---

## ALKOHOLFREIE WEINE

---

### ROSÉ PRICKELND <sup>2</sup>

Von Kolonne Null aus Berlin

0,75L 18.2

### CUVÉE BLANC PRICKELND <sup>2</sup>

Von Kolonne Null aus Berlin

0,375L 9.6      0,75L 18.2

# DRINKS

## BIER

Quartiermeister*in Pils <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Quartiermeister*in Radler <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Alkoholfrei <sup>A</sup>	FLASCHE 0,3L 3.6
Lammsbräu Helles <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3
Lammsbräu Weißbier Alkoholfrei <sup>A</sup>	FLASCHE 0,5L 4.3

## LONG

### GIN TONIC <sup>6,7</sup>

Tanqueray Gin Hausmix serviert mit Thomas Henry Tonic und Gurke	GLAS 0,3L 7.2
Fever Tree Classic als Tonic	GLAS 0,3L 8.7

Berliner Brandstifter Gin <i>Limited Edition</i> Serviert mit Fever Tree Classic Tonic und Wacholderbeeren und Gurke	GLAS 0,3L 12.0
--	----------------

### MOSCOW MULE <sup>1,7</sup>

Finlandia Vodka, Spicy Ginger, Angosturabitter, Limette	GLAS 0,3L 7.2
---	---------------

## SHORT

Tequila el Jimador Blanco	3.0 / 5.0
Tequila el Jimador Reposado	3.0 / 5.0
Berliner Brandstifter Korn <sup>A</sup>	4.7 / 8.5
Jameson Irish Whiskey	3.5 / 5.5
Jägermeister	3.0 / 5.0
Berliner Luft	1.5 / 2.5
Baileys Almande	4.5 / 9.0
Frangelico Haselnusslikör <sup>e</sup>	3.5 / 5.5

## COCKTAILS

Bitte fragt nach unseren alkoholfreie Cocktails

### GIN FIZZ

Tanqueray Gin, Zitrone, Soda, Aquafaba	GLAS 0,3L 8.6
--	---------------

### GIN FRESH <sup>1</sup>

Tanqueray Gin, Aperol, Limette, Orange	GLAS 0,3L 8.6
--	---------------

### NEGRONI <sup>1</sup>

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth	GLAS 0,3L 8.6
----------------------------------	---------------

### WHISKEY SOUR <sup>1,A</sup>

Jameson Whiskey, Angosturabitter, Zitrone, Aquafaba	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

### DARK AND STORMY <sup>1,7</sup>

Goslings Rum, Spicy Ginger, Limettensaft, Limette	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

### BLOODY MARY <sup>c,D</sup>

Finnlanda Wodka mit Tomatensaft und MANA Hausgewürze aufgerührt, serviert mit Sellerie und Gurke.	GLAS 0,3L 8.6
---	---------------

## SPRITZ

### CLASSIC <sup>1,2</sup>

Prosecco, Aperol, Soda, Orange	GLAS 0,3L 6.6
--------------------------------	---------------

### LOVE <sup>1,2</sup>

Prosecco, Rosato, Holunder, Soda, Minze	GLAS 0,3L 6.6
---	---------------

### LILLET <sup>2</sup>

Prosecco, Lillet, Holunder, Soda, Zitrone	GLAS 0,3L 6.6
---	---------------

**A** glutenhaltig **B** Schalenfrüchte **C** Sellerie **D** Soja **E** Nüsse **F** Sesam **G** Senf

**1** mit Farbstoff **2** geschwefelt **3** koffeinhaltig **4** phosphathaltig **5** mit Süßungsmittel **6** Chininhaltig **7** Antioxidationsmittel

# DRINKS

## KAFFEE\*

Espresso / Doppio 3	TASSE 2.1 / 3.1
Espresso Macchiato / Doppio 3	TASSE 2.5 / 3.5
Americano 3	TASSE 2.6
Cappuccino 3	TASSE 3.3
Milchkaffee 3	TASSE 3.5
Latte Macchiato 3	GLAS 3.6
Flat White 3	GLAS 3.6
Extra shot 3	1.2

Gerne servieren wir euch alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert

## BARISTAS BESTES\*

### MOKKA CLASSIC 3,5

Cappuccino mit Zartbitter Schokolade verfeinert	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

## TEES

### CALM DOWN

Melisse, Fenchel, Rosmarin	TASSE 0,3L 3.4
----------------------------	----------------

### BERRY LOVE

Brombeere, Erdbeere, Apfel, Orange	TASSE 0,3L 3.4
------------------------------------	----------------

### SUPERGREEN 3

Grüner Gunpowder Tee	TASSE 0,3L 3.4
----------------------	----------------

### SPIRIT OF ASSAM 3

Schwarzer Tee aus dem Nordosten Indiens	TASSE 0,3L 3.4
---	----------------

## FRISCHE TEES

Pfefferminztee	TASSE 0,3L 3.4
Ingwertee	TASSE 0,3L 3.4
Minze und Ingwer	TASSE 0,3L 3.4
Ingwer und Kurkuma	TASSE 0,3L 3.4

## WINTER SPECIALS\*

### HEIßE BRATAPFEL MILCH 5

Apfel-Vanille-Mus aufgegossen mit schaumiger Hafermilch, garniert mit Zimtstaub	GLAS 0,3L 5.2
---	---------------

### TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE D

Feinste belgische Schokolade mit Hafermilch aufgegossen, serviert mit Sahnehaube und Schokoladenstreuseln	GLAS 0,3L 5.2
---	---------------

### GOLDEN MILK

Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Zimt	GLAS 0,3L 4.5
--------------------------------	---------------

### CHAI LATTE 3

Schwarztee, Ingwer, Zimt, Nelke, Fenchel, Kardamom, Sternanis	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

### CHOCOLATE CHAI 3

Kakaopulver, Guarana, Ingwer, Kardamom, Zimt, Matcha, Nelke, Maca	GLAS 0,3L 4.5
---	---------------

\* Wahlweise mit Hafer A-, Reis- oder Sojamilch D

A glutenhaltig B Schalenfrüchte C Sellerie D Soja E Nüsse F Sesam G Senf

1 mit Farbstoff 2 geschwefelt 3 koffeinhaltig 4 phosphathaltig 5 mit Süßungsmittel 6 Chininhaltig 7 Antioxidationsmittel