

LIEBSTER GAST – herzlich willkommen!

Seit 2012 bietet Cotidiano immer einen Platz
für dich – morgens, mittags, abends.

Wir versorgen dich mit Produkten in höchster Qualität – dabei achten wir nicht nur auf eine schonende Verarbeitung der Zutaten, sondern auch darauf, was in unseren Gerichten steckt.

Deshalb haben wir unser **BIO**-Angebot erweitert: Gouda, Salami und alle Getreidesorten in unseren Bowls servieren wir dir in **BIO**-Qualität. Mit **FairMast** Hähnchen bieten wir darüber hinaus auch den Tieren bessere Lebensbedingungen nach den Standards der Initiative Tierwohl sowie des deutschen Tierschutzbundes – damit du dein Essen bei uns mit einem noch besseren Gefühl genießen kannst.

Für uns gehören verantwortungsvolles, umweltbewusstes Handeln und Einsatz für soziale Gerechtigkeit einfach dazu. Wir reduzieren unseren ökologischen Fußabdruck in allen unseren Handlungsbereichen und machen uns stark für einen respektvollen Umgang mit Mensch und Tier. Auf diese Weise leisten wir unseren Beitrag zu einer nachhaltigeren, gesünderen und faireren Gesellschaft.

Du möchtest mehr über unsere Philosophie erfahren?
Scanne den QR-Code und erhalte weitere Informationen.



*Herzlichst,
Dein Cotidiano-Team*

Unsere vegetarischen 🌱 und veganen 🌿 Speisen, sowie Speisen bei denen wir in der Herstellung kein Gluten verwenden 🌾, haben wir extra für dich gekennzeichnet. Gibt es eine Speise auch als vegetarische oder vegane Variante, ist dies entsprechend markiert 🌱* | 🌿*.

SOULFOOD FÜR DIE KÜHLEN TAGE

CHAMPIGNON-CREMESUPPE 5,90

Cremige, hausgemachte Champignonrahmsuppe mit Süßkartoffelwürfeln und frischer Petersilie^a

BEET N' ROOTS 12,90

Flammkuchen mit Süßkartoffelwürfeln, mildem Ziegenkäse, roter Bete, frischem Spinat, Saatenmix und Balsamicocreme^{a, f}

JUICY BEEF PLATTER 15,90

Zarte Rinderstreifen mit kräftigem Bratenjus, Spätzle mit hausgemachter Champignonrahmsauce, würzigem Speckrosenkohl und frischer Petersilie

Genieße dazu

Emil Bauer, Merlot, „Bundschuh“ 0,1l 4,90

Ein Pfälzer der nach Frankreich schmeckt 0,75l 28,50

SWEET TREAT

KÜRBISBROT 3,90

Hausgemachtes Kürbisbrot mit Mandeln, Zimt, Nelke und Muskat^{1, 8, VII}

PUMPKIN SPICE LATTE 4,90

Latte Macchiato mit einer wärmenden Gewürzmischung mit Noten von Muskat, Nelke und Zimt^{a, k, 7, 8}

 auch als vegane Variante mit Haferdrink + 0,70
mit Schlagsahne + 0,50



Online-Speisekarte

English menu
Tip is not included.



COTIDIANO CLASSICS ALL DAY

die beliebtesten Gerichte auf einen Blick

AVOCADO-TOAST

10,40

Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf zwei Scheiben geröstetem **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}
mit drei Avocado-Toasts

+ 4,00

AVOCADO-TOAST DELUXE **NEU**

14,50

Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}

STRAMMER MAX

10,40

Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten und würzigem Dijon-Senf ^{c, d, f}

SWEET N' SALTY

9,30

Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern mit süßem **BIO**-Agavendicksaft und knusprigem Bacon ^{c, s}

HUMMUSBROT

8,30

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem Pesto mit Erdnüssen ^b

mit zwei Spiegeleiern aus **BIO**-Eiern

+ 3,50

COTIS CLUBSANDWICH **NEU**

13,90

Kastenbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter Burgersauce, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix ^{a, f, i}

 auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

STEAK N' EGG

14,50

Zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, saftigem Bratenjus, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, d, f, i, q}

LACHS N' EGG

15,50

Schonend gegarter Lachs, Rührei aus **BIO**-Eiern mit würzigem Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter Burgersauce, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailtomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, f, i}

ALPENGLÜCK

9,90

Laugencroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, mildem Ziegenweichkäse und knackigem Rucola ^c

dazu Räucherlachs

+ 4,90

AMERIKANISCH

10,40

Buttercroissant mit Rührei aus **BIO**-Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s}

mit hausgemachter Burgersauce

+ 0,80



HAPPY MORNING DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft 🍊 0,2 l 0,4 l	3,80	6,20
Immune Defense 🍯 hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft		2,90
Prosecco ^q 0,1 l 0,75 l	4,20	27,50
Green Power Smoothie 🍌 0,2 l 0,4 l Mit Babyspinat, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja	4,20	6,90
Red Fusion Smoothie 🍌 0,2 l 0,4 l Mit Erdbeeren, Banane, Minze und Mandeldrink	4,20	6,90
Sunshine Energy Smoothie 🍌 0,2 l 0,4 l Frisch gepresster O-Saft, Sojajoghurt, Agavendicksaft, Mango, Banane	4,20	6,90

FRÜHSTÜCK ALL DAY

ALPENGLÜCK 🍷 Laugencroissant mit Rührei aus BIO -Eiern, mildem Ziegenweiskäse und knackigem Rucola ^c dazu Räucherlachs		9,90 + 4,90
AMERIKANISCH Buttercroissant mit Rührei aus BIO -Eiern, würzigem Cheddar, knusprigem Bacon und Babyspinat ^{a, c, s} mit hausgemachter Bolognese		10,40 + 0,80
SWEET N' SALTY Amerikanische Pancakes und zwei Spiegeleier aus BIO -Eiern mit süßem BIO -Agavendicksaft und knusprigem Bacon ^{c, s}		9,30
AVOCADO-TOAST 🥑 Cremige Avocado und zwei Spiegeleier aus BIO -Eiern auf geröstetem ÖKO -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f} mit drei Avocado-Toasts		10,40 + 4,00
AVOCADO-TOAST DELUXE NEU Der Klassiker, Level up! Cremige Avocado und Räucherlachs mit zwei Spiegeleiern aus BIO -Eiern, herzhaftem Hirtenkäse, Rote Bete Hummus und Cocktailtomaten auf ÖKO -Dinkelvollkornbrot mit Zitronendressing ^{d, f}		14,50
BIRCHERMÜSLI 🍌 Superfruchtiges Birchermüsli mit frischen Früchten und Mandelsplittern ^{f, n}		6,20
FRÜHSTÜCKSBOWL 🍌 Knuspriges Granola mit BIO -Naturjoghurt, frischen Früchten und hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Püree dazu frisch gepresster O-Saft 0,2 l		5,70 + 3,80
HAUSGEMACHTE WAFFEL 🍌 Waffel mit Puderzucker ^a dazu frische Beeren oder heiße Kirschen		4,50 + 2,00
BANANENBROT 🍌 Hausgemachtes Bananenbrot mit Walnüssen (2 Scheiben) ^{l, n}		3,90
OBSTSALAT 🍌 🥗 Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone, Ananas und Beeren		5,50
KINDERFRÜHSTÜCK MIT EINEM GESCHENK! BIO -Naturjoghurt mit Knuspermüsli und frischen Früchten oder ein Rührei aus BIO -Eiern. Dazu gibt es einen Pancake und eine kleine Zitronenlimo, Apfelschorle oder einen Kindercappuccino ^{c, e, f}		5,90

FRÜHSTÜCK ALL DAY

MORNING KICK  **10,50**
Hausgebackenes Bananenbrot mit mildem Ziegenweickäse,
Rucola, **BIO**-Agavendicksaft und gerösteten Nüssen, dazu
BIO-Naturjoghurt mit frischen Früchten ^{c, l, n}
dazu ein Red Fusion Smoothie 0,2l + 4,20

HEUTE VEGAN DELUXE  **NEU** **13,90**
Würziger Tofuscrambler aus **BIO**-Tofu mit gerösteten Nüssen und
Cocktailtomaten, Rote Bete Hummus, Avocado und **ÖKO**-Dinkel-
vollkornbrot mit hausgebackenem Bananenbrot und kleinem
Açaí-Püree ^{l, n}

COTIS NO.1  **NEU** **15,60**
Serrano-Schinken, Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami,
BIO-Gouda und Camembert (beide Sorten laktosefrei),
kleines hausgemachtes Birchermüsli, gerösteter Nussmix,
Weintrauben, Marmelade und ein Brötchenkorb mit Butter ^{c, f}
 auch als vegetarische Variante erhältlich
dazu kleiner Avocado-Toast + 4,00

PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCHE  **NEU** **9,90**
Drei amerikanische Pancakes mit Banane, frischen Beeren
und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus
hausgemachter belgischer Schokolade
mit frischem Obst + 2,00

AÇAÍ-BOWL  **9,90**
Hausgemachtes Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln und
Mango, getoppt mit Granola, Banane und frischen Beeren
dazu Haferdrink-Cappuccino normal + 3,90

RÜHREI AUS BIO-EIERN MIT ZWEI ZUTATEN  **6,90**
Wähle aus: Cocktailtomaten, Spinat, Hirtenkäse, Cheddar,
gegrilltem Serrano-Schinken oder Grillgemüse
zusätzliches **BIO**-Ei + 1,90
Bacon ^{c, e, g} + 1,50
Schonend gegarter Lachs + 4,90
FairMast Hähnchen + 5,50
zarte Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

BRÖTCHENKORB klein | groß **2,60 | 5,20**
Brötchen und Baguette.
Glutenfreies Brot auf Anfrage

FÜR DEIN INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCKSBROT
Susländer Krustenschinken ^{c, e, f} **2,00**
drei Scheiben **BIO**-Salami ^{c, f} **2,00**
zwei Scheiben Serrano-Schinken ^{c, f} **2,00**
BIO-Gouda (laktosefrei) oder Camembert (laktosefrei) **2,00**
zwei Scheiben Räucherlachs ^{d, f} **4,90**
hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive oder Rote Bete ^b **2,90**
halbe Avocado Natur **3,50**
halbe Avocado gefüllt mit hausgemachtem Hummus **4,50**

STRAMMER MAX **10,40**
Gegrillter Serrano-Schinken und zwei Spiegeleier aus **BIO**-Eiern
auf **ÖKO**-Roggenvollkornbrot mit Spinat, Cocktailtomaten
und würzigem Dijon-Senf ^{c, d, f}

COTIS FINEST FOR 2 **36,90**
Frühstück für zwei – Susländer Krustenschinken, **BIO**-Salami,
BIO-Gouda, Camembert, Rührei aus **BIO**-Eiern, Avocado mit haus-
gemachtem Hummus mit einem Brötchenkorb mit Butter
und Marmelade. Dazu zwei Scheiben hausgemachtes Bananenbrot,
zwei kleine Birchermüsli, gerösteter Nussmix, Weintrauben und
zwei Smoothies 0,1l ^c
dazu 2 Prosecco 0,1l + 4,90

DAVOR ODER ZUM TEILEN

SHARING DELIGHT

10,40

Bunte Vorspeisenvielfalt für dich alleine oder zum Teilen:
Serrano-Schinken, Grana Padano*, Grillgemüse, marinierte
Oliven, hausgemachter Hummus und Basilikumpesto
mit Erdnüssen, Baguette, Rucola und Cocktailtomaten^{b, c, f}

DREIERLEI HUMMUS

5,50

Hausgemachter Hummus Natur, schwarze Olive und Rote Bete
auf knusprigem Baguette^b

KLEINER GRÜNER

4,90

Rucola-Babyspinat-Mischung mit Romanasalat, Cocktail-
tomaten, Granatapfelkernen, hausgemachtem Zitronendressing
und Saatenmix^{d, f}

HUMMUSBROT

8,30

Hausgemachter Hummus auf **ÖKO**-Dinkelvollkornbrot mit
Cocktailtomaten, Gurkenwürfeln und hausgemachtem veganem
Pesto mit Erdnüssen^b

*Perfekt
zum Teilen!*

FLAMMKUCHEN

CLASSIC U.S. STYLE

11,50

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, krossem Bacon, Cheddar
und roten Zwiebeln^{a, c, s}

 auch vegetarisch mit planted Kebab aus Erbsenprotein

dazu ein kleiner Grüner

+ 4,90

TOSKANA

11,50

Knuspriger Flammkuchen mit Schmand, hausgemachtem
Basilikumpesto mit Erdnüssen, gehobeltem Grana Padano*,
Saatenmix, Cocktailtomaten und Rucola^c

mit Serrano-Schinken

+ 1,90

VERDURE

NEUE REZEPTUR!

11,50

Knuspriger Flammkuchen mit veganer Sour Cream,
würzigem Ajvar, gegrilltem Gemüse, Cocktailtomaten, Rucola,
marinierten Oliven und veganem Basilikumpesto mit Erdnüssen^b
mit planted Kebab aus Erbsenprotein

+ 4,50



*Wasstest du
schon?*

Für uns sind hohe Qualitätsstandards
schon immer wichtig gewesen, deshalb haben wir

-  **ÖKO**-Brot
-  **BIO**-Eier
-  **BIO**-Milch, Tofu, Açaí, Brick-Gin sowie viele
weitere Produkte in **BIO**-Qualität
-  **NEU: BIO**-Gouda, Salami und alle Getreidesorten

SALATE | BOWLS

AVOCADO POWER BOWL

11,40

Cremige Avocado, frische Ananas und knackige Edamame mit Roter Bete, Cocktailtomaten, Rucola-Babyspinat-Mischung, Saatenmix und hausgemachtem Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Quinoa ^{d, f}

mit **FairMast** Hähnchen + 5,50

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50

SUNRISE BOWL

11,90

Gegrillter Ziegenweiskäse und knackiger roter Krautsalat mit Mango, Paprika, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtem Koriander-Sesam-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis ^{c, d, f, g}

mit schonend gegartem Lachs + 4,90

mit einem Blacktiger Garnelenspieß + 6,50

HAPPY BUDDHA BOWL **NEUE REZEPTUR!**

9,90

Milder Hirtenkäse und Spiegelei aus **BIO**-Eiern mit marinierten Kichererbsen, Roter Bete, Gurke, Brokkoli, Rucola-Babyspinat-Mischung und Granatapfelkernen mit cremigem Curry-Joghurt-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis ^{a, d, f, i}

mit planted Kebab aus Erbsenprotein + 4,50

dazu zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart + 4,90

ORIENTAL BOWL

12,90

Milder Hirtenkäse, marinierte Kichererbsen, hausgemachter Rote Bete Hummus, Sunshine Blumenkohl mit Kurkuma, Granatapfelkerne, Gurke, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtes Kichererbsen-Minz-Dressing auf **BIO**-Couscous ^{c, d, f}

mit **FairMast** Hähnchen + 5,50

mit Falafel-Patty + 3,90

POKE BOWL

13,90

Schonend gegarter Lachs mit Edamame, Mango, mariniertem Karottencarpaccio, Rucola-Babyspinat-Mischung und hausgemachtem Koriander-Sesam-Dressing auf **BIO**-Vollkornreis ^{c, d, f, g}

mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern + 1,90

CAESAR SALAD

9,30

Salatklassiker mit knusprigen Croûtons, Cocktailtomaten und gehobeltem Grana Padano ^c

mit **FairMast** Hähnchen + 5,50

EXTRAS

Verpasse deiner Bowl den Extra-Kick

Würziger Tofuscrambler aus	+ 3,90	FairMast Hähnchen	+ 5,50
BIO -Tofu mit gerösteten Nüssen		Planted Kebab aus Erbsenprotein	+ 4,50
zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart	+ 4,90	Falafel-Patty	+ 3,90
schonend gegarter Lachs	+ 4,90	Bacon	+ 1,50
Blacktiger Garnelenspieß	+ 6,50	Spiegelei aus BIO -Eiern	+ 1,90
		Halbe Avocado Natur	+ 3,50

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Verändere deine Sauce (ohne Aufpreis)

Curry-Joghurt-Dressing ^{a, f, i} 

Kichererbsen-Minz-Dressing 

Caesar-Dressing 

Koriander-Sesam-Dressing ^{c, d, f, g} 

Zitronendressing ^{d, f} 

BASIS

Verändere deine Basis (ohne Aufpreis)

BIO-Couscous, **BIO**-Vollkornreis, **BIO**-Quinoa oder Rucola-Babyspinat-Mischung

WARME BOWLS

STEAK N' EGG

14,50

Zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. schonend gegart, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter BURGERSAUCE, Rotweinzwiebeln, Gurke, Cocktailltomaten, saftigem Bratenjus und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, d, f, i, q} dazu ein frisch gezapftes Bier 0,5l

+ 5,40

LACHS N' EGG

15,50

Schonend gegarter Lachs, Rührei aus **BIO**-Eiern mit Cheddar und Drillingskartoffeln mit hausgemachter BURGERSAUCE, Rotweinzwiebeln, Cocktailltomaten und Rucola-Babyspinat-Mischung ^{a, d, f, i, q} dazu Weißwein Grohsartig 0,25l

+ 8,90

SPICY CURRY POT

11,40

Würziges hausgemachtes Curry mit Zucchini, Paprika, knackigen Karotten und Edamame mit frischer Petersilie auf **BIO**-Quinoa mit einem Blacktiger Garnelenspieß

+ 6,50

BURGER

CHICKEN CURRY BURGER

13,50

Zartes **FairMast** Hähnchen mit hausgemachter Curry-Sauce, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Strauchtomate, Romanasalat und Salatgarnitur ^{a, c, d, f, i, q, s} dazu Drillingskartoffeln

+ 3,90

JUICY BEEF BURGER

13,50

Zarte regionale Rinderstreifen, 24 Std. gegart und kurz gegrillt, mit Bratenjus, knusprigem Bacon, Rotweinzwiebeln, Romanasalat und Salatgarnitur ^{a, c, d, f, q, s} dazu Drillingskartoffeln

+ 3,90

FALAFEL BURGER

11,90

Falafel-Patty, hausgemachter Hummus, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, gerösteter Saatenmix, Strauchtomate und vegane Mayonnaise ^{d, f, q} mit einem Spiegelei aus **BIO**-Eiern

+ 1,90

SURF & TURF BURGER

14,90

Zarte regionale Rinderstreifen, kurz gegrillt, gegrillte Blacktiger Garnelen, knuspriger Bacon, Rotweinzwiebeln, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat, Strauchtomate und hausgemachte Koriander-Sesam Sauce ^{c, d, f, g, q, s} dazu Drillingskartoffeln

+ 3,90

COTIS CLUBSANDWICH **NEU**

13,90

Kastenbrot mit zartem **FairMast** Hähnchen, hausgemachter BURGERSAUCE, Avocado, Strauchtomate, frischer Krautsalat, knackiger Romanasalat und Rucola-Babyspinat-Mischung, Zitronendressing und Saatenmix ^{a, f, i}

 auch vegetarisch mit Rührei aus **BIO**-Eiern und Grillgemüse

DESSERT UND KUCHEN

HAUSGEMACHTE WAFFEL 4,50

Waffel mit Puderzucker ^a

dazu eine Kugel Eis + 2,00

dazu frische Beeren + 2,00

dazu heiße Kirschen + 2,00

WARMER BROWNIE 4,50

Zartschmelzender, hausgemachter Brownie,
ohne Einsatz von Gluten gebacken

dazu eine Kugel Eis + 2,00

PANCAKE TOWER MIT SCHOKOSAUCE **NEU** 9,90

Drei amerikanische Pancakes mit Banane, frischen Beeren
und **BIO**-Agavendicksaft, übergossen mit warmer Sauce aus
hausgemachter belgischer Schokolade

KÄSEKUCHEN 4,70

Cremiger Käsekuchen

KAROTTENKUCHEN 4,70

Saftiger Karottenkuchen

mit frischer Schlagsahne + 0,50

KUGEL EIS 2,00

Locker-cremiges Schoko- oder Vanilleeis

mit Schokosauce + 1,00

mit frischer Schlagsahne + 0,50

OBSTSALAT 5,50

Frische Cantaloupe-Melone, Honigmelone, Ananas und Beeren

KLEINE AÇAÍ 5,90

Fruchtiges Püree aus **BIO**-Açaí mit Blaubeeren, Datteln,
Mango, Banane, frischen Beeren und Granola

*Some days are
cheat days!*

Schau für weitere Desserts und Kuchen gerne in
unsere Vitrine oder frag beim Servicepersonal.

KINDERMENÜ **MIT EINEM GESCHENK!**

Zum Kindermenü gibt es eine Kugel Eis und eine kleine Zitronenlimo,
Apfelschorle oder einen Kindercappuccino.

CHICKEN-MENÜ 6,90

FairMast Hähnchen mit Drillingskartoffeln und Ketchup

PASTA-MENÜ * 5,90

Kleine Portion Pasta in Butter oder hausgemachtem veganem
Basilikumpesto mit Erdnüssen



KAFFEESPEZIALITÄTEN^k

Espresso normal doppio	2,10	3,10
Espresso Macchiato normal doppio	2,30	3,30
Flat White		4,10
Café Crème		3,30
Café Americano (mit doppeltem Espresso)		3,60
Cappuccino normal groß	3,20	4,70
Haferdrink Cappuccino  normal groß	3,90	5,40
Latte Macchiato		4,10
Café au Lait		4,70
Moccacino		4,10
Heiße belgische Schokolade		3,60
auch als kalte Schokolade erhältlich		
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,90	
Iced Latte	4,10	
Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert		

Beste fettarme **BIO**-Milch für besten Kaffee. Alternativen aus
Hafer, Kokos, Soja, Mandel und laktosefreier Milch + 0,70
Honig + 0,70

TEATIME 4,10

Frischer Minztee	Chai Latte
Frischer Ingwertee mit Honig	English Breakfast, Earl Grey,
Frischer Ingwer-Orangen-Tee	Früchtetee, Grüner Tee, Kamille,
Frische heiße Zitrone	Bergkräuter, Roibush

LIMO | EISTEE^{0,4 l} 5,50

Zitronenlimonade
Minzlimonade
Granatapfelflimonade^{a,c}
Limetten-Holunder-Limonade
Grüner Eistee mit Ingwerperle
Leichter Grüner Eistee ohne Zucker
Früchte-Eistee^{c,d}

hausgemacht

SMOOTHIE^{0,2 l | 0,4 l} 4,20 | 6,90

Green Power Smoothie 
Babypinac, Mango, Datteln, Ananas, Maracuja
Red Fusion Smoothie 
Erdbeere, Banane, Minze und Mandeldrink
Sunshine Energy Smoothie 
Frisch gepresster O-Saft, Sojajoghurt, Agavendicksaft,
Mango, Banane

hausgemacht

JUICE | SOFT | WATER

Frisch gepresster Orangensaft  0,2 l 0,4 l	3,80	6,20
Immune Defense		2,90
hausgemachter Ingwer-Kurkuma-Shot mit frischem Zitronensaft		
Saft 0,2 l		2,90
Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Rhabarbersaftgetränk, schwarzer Johannisbeernektar		
Saftschorle 0,4 l		4,20
Paulaner Spezi ^{a,f,k} 0,33 l		4,10
fritz kola ^{a,k} fritz kola ohne zucker ^{a,k,i,r} 0,33 l		4,10
Thomas Henry Tonic ^j , Bitter Lemon, Ginger Ale 0,23 l		3,60
Waterfront 0,33 l 0,75 l Ebbe Flut	4,20	6,90
Tafelwasser 0,25 l 0,5 l	2,30	3,90

SPRITZ | LONGDRINKS ^a

Alle unsere Drinks mit Gin sind auch in der alkoholfreien Variante
mit unserem Freigeist alkoholfreien Gin erhältlich!

Henry Spritz ^{a, c, d}	8,30
Der Cotidiano-Spritz mit BIO -Gin, hausgemachter Limonade, Soda, Grenadine ^{a, c} , Minze, Gurke	
Aperol Spritz ^{a, c, d, j}	7,90
Lillet Wild Berry ^d	7,90
Waldbeer-Spritz ^{a, c, d}	7,90
Hugo ^d	7,90
Hugo Orientale ^d	7,90
Hausgemachter Hibiskus-Kardamom-Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda, vino bianco frizzante ^d und Minze	
Prosecco ^d 0,1l 0,75l	4,20 27,90
Rosé- oder Weißweinschorle ^d 0,25l 0,5l	5,50 9,50
Brick Gin Tonic ^j	7,90
Brick BIO -Gin, Thomas Henry Tonic Water ^j , Zitronenzeste und Rosmarin	
Hendrick's Gurke ^j	9,50
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water ^j , Gurke	

BIERE ^a

Vom Fass:

Holsten 0,3l 0,5l	3,40 5,40
Radler 0,3l 0,5l	3,40 5,40
Holsten Bernstein Lager 0,3l 0,5l	3,70 5,80
Carlsberg 0,3l 0,5l	3,70 5,80
Duckstein 0,3l 0,5l	3,90 6,10
Duckstein Weizen 0,3l 0,5l	3,90 6,10
Grimbergen Dubbel 0,25l 0,5l	3,60 6,40
Grimbergen Blanche 0,25l 0,5l	3,60 6,40
Carlsberg alkoholfrei 0,3l 0,5l	3,70 5,80

In der Flasche:

Erdinger alkoholfrei 0,5l	4,90
Sommersby Cider (Apfelwein) 0,33l	4,00

