

FRÜHSTÜCKSKARTE

Jeden Sonntag von 9:00-14:00 Uhr

VEGETARISCH

Französisches Frühstück 1 Croissant, Butter, Konfitüre	5,50€
Kleines Frühstück Kleiner Brotkorb, Butter, Konfitüre, Brie, Gouda, gekochtes Ei (Bio), Guacamole, Bio - Joghurt mit Granola	9,50€
Käse Frühstück Brotkorb, Butter, Konfitüre, Brie, Emmentaler, Rührei mit frischen Kräutern, Obstschale mit Mango, Papaya, Ananas, Banane, Kokos, Bio - Joghurt und Ahornsirup	13,20€
Tapioca (vegetarisch) Tapiocamehl, Banane, Kokosraspel, gezuckerte Kondensmilch, Dazu eine frische Obstbeilage	12,50 €

VEGAN

Açaí na tigela Açaí Fruchtmarm (schockgefroren), Banane, Papaya, Mango, Guaraná Pulver, Granola, Ahornsirup	12,00€
--	--------

Schon gewusst?

Acai – der Hit aus Brasilien (Açai= as-sa-i)

Die Açai-Beere stammt von der Kohlpalme und wächst im Amazonasgebiet.
Sie ist besonders reich an Antioxidantien (Anthocyane), gesunden
Omega-3-6-9-Fettsäuren, Vitaminen (A, C, E, B) sowie Mineralstoffen
wie Calcium und Eisen – daher gilt sie als echtes Superfood.

Vegan 1 Frisches Brot, Oliven, Kichererbsen-Pâté, Tofu-Rührei, gebratene Kochbanane, Avocado, frittierte Maniok, regionales Gemüse: Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Olivenöl	14,20€
Vegan 2 Frisches Brot, Butter, Kürbiskonfitüre mit Kokosraspeln, Maiskuchen, tropischer Fruchtsalat aus Papaya, Mango, Banane und Ananas mit Kokosjoghurt und Ahornsirup	13,20€

SPEISEKARTE - LA CARTA

VORSPEISEN - APERITIVO

Nachos (vegan) Knusprige Nachos mit hausgemachter Guacamole und würziger Salsa Roja.	7,50 €
Belegte Bratschnitte¹ (vegan) Geröstetes Brot mit Olivenpaté, getrockneten Tomaten, Paprika, Petersilie, roter Zwiebel und feinen Mangostückchen.	6,50 €
Maissuppe (vegan) Cremige Maissuppe mit Kokosmilch, Koriander und einer frischer Erdnussnote.	7,50 €
Bananen-Ceviche (vegan) Banane, Koriander, Limetten- und Orangensaft, Olivenöl und Chili, serviert mit Salzkartoffeln.	8,50 €
Grüne Suppe (vegan) Sämige Suppe aus Maniok und Spinat mit Tofu, Knoblauch, Zwiebel und frischer Petersilie.	8,50 €
Mango-Avocado-Salat (vegan) Fruchtig-frischer Salat aus Mango und Avocado mit Radieschen, Blattsalat, Tomaten, schwarzen Oliven, Gurke, roter Zwiebel und Maracujasauce.	16,50 €



HAUPTGERICHTE – PLATOS PRINCIPALES

Quesadilla Jackfrucht¹ (vegan)

17,50 €

Weizenmehltortilla gefüllt mit Jackfrucht, veganem Käse und Zucchini.
Beilage: frittierter Maniok, Guacamole, rote Sauce und Vinaigrette.

Quesadilla Hähnchen¹

17,50 €

Weizenmehltortilla mit saftigem Hähnchenfleisch und Käse.
Beilage: Coxinha (gefüllte Teigtasche), Guacamole, rote Sauce und Vinaigrette.

Arepa Jackfrucht (vegan)

17,80 €

Maisfladen gefüllt mit Jackfrucht, veganem Käse und veganer Mayonnaise,
dazu Bohnencreme und Guacamole.
Beilage: grüne Sauce, frittierte Banane und kleiner Salat.

Enchilada Brokkoli (vegan)

17,80 €

Maismehltortilla mit Brokkoli, Tomatensauce, veganem Käse und Jalapeños.
Beilage: Reis und Bohnen, Guacamole und rote Sauce.

Moqueca de Banana (vegan)

18,30 €

Banane, Palmöl, Paprika, Koriander, Tomaten, Zucchini, Kokosmilch, Tofu
Beilage: Reis

Saudável (vegan)

17,80 €

Tofu, kandierte Ananas, gekochte Maniok und sautiertem Gemüse & Reis
Beilage: Gurkensalat

NACHTISCH - POSTRES

Crème de Papaya (vegan)

8,50 €

Feine Papayacreme mit Cashewnüssen und Kokosmilch,
veredelt mit Crème de Cassis.

Tapioca (vegetarisch)

12,50 €

Warme Tapioca mit Banane und Kokosraspeln,
abgerundet mit gezuckerter Kondensmilch.

