DEGISTIF

KRÄUTERLIKÖRE [2CL|4CL]

RAMAZOTTI 3.5|4.5
[30%, bitter-süß]

JÄGERMEISTER 3.5|4.5
[35%, süße, bittere & würzige Noten]

UNICUM ZWACK 3.5|4.5
[40% Bitter-süß, intensiv]

CALIBER 1844 4.0|5.0
[42%, sanft-bitter, Schwarzwald Gin-Likör - Boar Destillery]

DIVERSE [2CL|4CL]

HAKU VODKA 4.0|5.0
[40%, japanischer Craft Vodka aus weissem Reis]

ABSOLUT VODKA 3.5|4.5
[40 %, Swedish Vodka]

PATRON SILVER TEQUILA BLANCO 4.0|5.0
[40%, aus 100% Agave]

GRAPPA CHARDONNAY 3.5|4.5
[40%, Brennerei Sibona Italien]

GRAPPA D´ORO 3.5|4.5
[40%, Tresterbrand der Südtiroler Brennerei Walcher]

DON PAPA RUM [2CL] 5.9
[Rum 40%, Philipinen, Taste: tropische Früchte, Kaffee, Kokosnuss, Vanille, Kräuter]

RON BOTUCAL RESERVA [2CL] 5.9
[Rum 40 %, Venezuela, würzig-süße Aromen von Vanille, Orange, Karamell und Schokolade]

LAPHROAIG 10 YEARS [2CL] 6.5
[40%, Single Malt Whiskys, Schottland]

SLYRS BAVARIAN [2CL] 6.5
[40%, Single Malt Whiskys, Bavaria]

THE BALVENIE 12 YEARS [2CL] 6.5
[40%, Single Malt Whiskys, Double Wood, Schottland]

MARTINI [10CL] [Blanco | Rosso] 5.0

ANDERS.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.	9:00 Uhr - 23:00 Uhr
Di.	9:00 Uhr - 23:00 Uhr
Mi.	9:00 Uhr - 23:00 Uhr
Do.	9:00 Uhr - 23:00 Uhr
Fr.	9:00 Uhr - 00:00 Uhr
Sa.	9:00 Uhr - 00:00 Uhr
So.	9:00 Uhr - 22:00 Uhr

BLEIB AUF DEM LAUFENDEN!

Hier findest du uns Online:

ANDERS.cafe | @ANDERS.cafe | ANDERS.feedback

Für Veranstaltungsanfragen besuche uns auf unserer Webseite:

www.ANDERS.cafe

WLAN

So einfach kannst Du bei uns Chatten, Posten oder Arbeiten!

ANDERS GUEST

Passwort: **johannisplatz17**

-Alle Preise in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.-

DRINKS

ANDERS.COFFEE

CREATED IN LEIPZIG - ROASTED BY BRÜHBAR

Café Crema klein|groß	3.4|4.4
Americano klein|groß	3.4|4.4
Espresso einfach|doppelt	2.9|3.9
Cappuccino klein|groß	3.6|4.6
Flat White	4.4
Latte Macchiato	4.6
Lavendel Macchiato	4.9
Caramel Macchiato	4.9
Café Latte	4.4
Kurkuma Coffee Latte	4.9
Portion Sahne	+1.0
Milchalternative Hafer	+1.0

anders.coffee [250g] [DECAF | ESPRESSO | BRAZIL] 10.9

DAZU EIN STÜCK KUCHEN? 4.9

AUS DER KORIAT-MANUFAKTUR WEIMAR:

Schokoladenkuchen VEGAN 9,11,
Käse Tarte - Erdbeer 1,4,9,
Schokomousse Waldfrucht 1,4,9,
Käse Tarte - Kirsche & weiße Schokolade 1,4,9,
Karotten-Nuss-Vanillecreme 1,4,9,
Bananenbrot Blueberry 9,13, 3.9

ICED

Iced Café Latte	4.9
Iced Matcha Latte	4.9
Iced Chai Latte	4.9
Affogato al Caffe [Espresso mit Vanilleeis]	4.9
Cold brew on the Rocks [natürlich kaltextrahierter Kaffee auf Eis]	4.2
Iced Chocolate [Kakao auf Eis, ohne Koffein]	3.9

HOT

Chai Latte	4.9
Matcha Latte	4.9
Heiße Schocki [mit Sahne]	3.9 [4.5]
Tasse Bio Tee	3.9
Früchte | Kräuter| Pfefferminz | Earl Grey | Grüner Tee	
Frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee	4.9

HOMEMADE

HAUSGEMACHTE LIMOS [0.25L|0.4L] [4.3|5.7]

MATCHA MATCHA
Matcha, Limette, Vanillesirup, Soda

SWEET ASIA
Lychee, Zitronengras, Limette, Soda

GINGER
Ingwer, Limette, Soda

PINK GRAPEFRUIT
Grapefruit, Soda, Rosmarin, Orange

HIBISCUS
Hibiskus, Zitronensaft, Soda, Zitrone, Rosmarin

ANDERS ICETEA [0.25L|0.4L] [4.0|5.0]

mit Schwarztee und ... [KOFFEINHALTIG]

PFIRSICH-ZITRONE
LIMETTE-MINZE
MARACUJA-ROSMARIN

SPRITZ [0.3L] 7.5

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

LYLI
Lychee, Limoncello, Zitronengras, Limette, Soda, Minze

WILDBERRY LILLET
Lillet Blanc, Wildberry, Limette, Beeren

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Zitrone, Rosmarin

GRAPEFRUIT SPRITZ
Grapefruit, Campari, Prosecco, Soda, Orange

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Limette, Prosecco, Soda

CRODINO SPRITZ [0.3L] 6.5
ALKOHOLFREIER Bitteraperitif, Soda und Orange

SOFT DRINKS

TAFELWASSER [0.25L|0.75L] 2.9|6.5
still | medium | spritzig

Coca-Cola [0.2L|0.4L] 3.3|4.9
Coca-Cola Original | ZERO
Sprite | Fanta | Mezzo Mix

fritz-kola [0.33L|0.5L] 3.9|4.9
fritz-kola original | ohne zucker

fritz-limo [0.33L] 3.7
fritz-limo honigmelone | apfel-kirsch-holunder
fritz-spritz bio-rhabarberschorle

SCHWEPPES [0.2L] 3.3
Ginger Ale | Tonic | Wild Berry | Bitter Lemon

CLUB MATE [0.5L] 4.9

SÄFTE & NEKTAR

SÄFTE [0.25L|0.4L] 3.3|4.9
Orange | Mango | Apfel klar | Rhabarber
Ananas | Grapefruit

NEKTAR [0.25L|0.4L] 3.3|4.9
Cranberry | Sauerkirsch | Maracuja | Banane

SCHORLE [0.25L|0.4L] 3.2|4.5
Alle Säfte | Nektar auch als Schorle

SMOOTHIE TRUE FRUITS [0.25L] 4.5
yellow | purple | pink | green

BIER

FASSBIER [0.25L|0.4L] 3.7|4.9
Pilsner Urquell | Münchner Hell | Anders Kellerbier

FLASCHENBIER

Paulaner Weißbier **[0.5L]** 5.2

BrewDog Punk IPA **[0.33L]** 4.9
[India Pale Ale brewed in Berlin]

BrewDog Hazy Jane **[0.33L]** 4.9
[New England India Pale Ale brewed in Berlin]

ALKOHOLFREI [0.5L] 5.2
Münchner Hell | Paulaner Weißbier

BIERMIXGETRÄNKE

Radler | Diesel **[0.25L|0.4L]** 3.7|4.9
Weizenmix **[0.5L]** 5.2

WEIN & PROSECCO

WEISS [0.2L|0.75L]

Pinot Grigio 6.9|25.9
["Villa Mura" Venetien - 2023, trocken, Bukett von Ananas und Citrusfrüchten]

Chardonnay 7.9|28.9
[Domaine Calmel & Joseph – Villa Blanche, 2021, Languedoc, trocken, Aromen von reifem Pfirsich und Vanille, kräftiger Körper, mineralisch und elegant, im Holzfass ausgebaut]

Riesling 7.9|28.9
[Klaus Böhme, trocken – Saale-Unstrut, 2023, feinfruchtig, filigranes Bukett mit reizvoller Mineralität, vollmundige Aromen von reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten]

Sauvignon Blanc 7.9|28.9
[Weingut Seebrich, Nierstein Rheinhessen, trocken, Aromen von Zitronengras, Zitrus, reifer Stachelbeere und Vanille]

Scheurebe 7.5|27.9
[Weingut Geil, Rheinhessen, 2022, trocken, intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren, am Gaumen pikant und mineralisch]

Dr. Hage Saale Unstrut 7.9|28.9
Grauburgunder, trocken
Weißburgunder, halbtrocken
Paradies Rosé, trocken

Thüringer Weingut Zahn 7.9|28.9
Müller Thurgau, trocken
Blauer Zweigelt Rosé, feinherb

ROT [0.2L|0.75L]

Primtivo di Salento 7.5|27.9
["Doppio Passio" Forsalta die Piave, Apulien, trocken, Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis, Schokolade, getrockneten Pflaumen und Feige]

Glockendreiklang 7.5|27.9
[Johannes Beyer 2022 Buntsandstein, halbtrocken, Rotweincuveé vom Dorndorfer Rappental]

Merlot 7.9|28.9
[Doppelstück - Weingut Manz Rheinhessen, trocken, kräftiges, tiefdunkles Rot, im Aroma schwarze Beeren und Würzigkeit]

Rioja 7.9|28.9
[Crianza DOCa Bodegas El Meson, trocken, feine pfeffrige Noten, viel Frucht, reife Kirschnoten]

Rioja Reserva 32.9
[Barón de Ley, DOCa, trocken, rote und dunkle Fruchtnoten, Noten von Vanille, Kokos, Toffee und Garrigue]

Malbec 34.9
[Bodega Catena Zapata - Mendoza, Argentinien, 2022, trocken, Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere]

PROSECCO [0.2L|0.75L]

Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC 6.9|25.9

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 7.9
Absolut Vanilia Vodka, Passoa, Prosecco, Limette, Passionsfrucht

CAIPIRINHA 7.9
Cachaca Ypioca, Limette, Rohrzucker

MOJITO 7.9
Rum Barcadi blanco, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

PASSIONFRUIT MOJITO 8.5
Rum Bacardi blanco, Maracuja- und Limettensaft, Soda, Rohrzucker, Minze

MAI TAI 7.9
Havana Rum 3 Jahre, Amaretto, Grenadine, Ananas- und Zitronensaft, Cocktailkirsche

HIMBEER-DAIQUIRI 8.5
Rum Bacardi blanco, Himbeeren, Zuckersirup, Limettensaft, frische Minze

MOSCOW MULE 7.9
Smirnoff Vodka, Ginger Beer, Ingwer, Limette, Gurke, Minze

MUNICH MULE 7.9
The Duke-Munich Dry Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke

NAKED & FAMOUS 7.9
Mezcal, Aperol, Chartreuse gelb, Limettensaft

APEROL SOUR 7.5
Aperol, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß

GIN BASIL SMASH 7.9
Tanqueray London Dry Gin, Soda, Basilikum, Zuckersirup, Zitrone

RASPBERRY BASIL SMASH 7.9
Smirnoff Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft, Himbeeren, Basilikum

WOO-WOO 7.9
Smirnoff Vodka, Pfirsich-, Zitronen- und Cranberrysaft

ESPRESSO MARTINI 7.5
Smirnoff Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso

DIE KLASSIKER 6.9

WHISKY COLA
RUM COLA
VODKA COLA
CAMPARI ORANGE

MOCKTAILS [Alkoholfrei]

SUNNY DAY 6.5
Martini Floreale, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarin

VIRGIN MOJITO 6.9
Laori Spice No. 2, Rohrzucker, Ginger Ale, Limette, Minze

VIRGIN DAIQUIRI 6.9
Laori Spice No. 2, Zuckersirup, Limettensaft

MATCHA MINZ MOJITO 6.5
Matcha, Minze, Ginger Ale, Agavendicksaft, Limettensaft

IPANEMA 6.5
Limette, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker

SHIRLEY TEMPLE 6.5
Grenadine, Zitronenasaft, Ginger Ale, Sprite, Rosmarin, Cocktailkirsche

LONGDRINKS

VODKA SODA 6.9
Absolut Vodka, Zitrone, Soda

GIN TONIC 7.5
Tanqueray Gin, Thomas Hennry Tonic Water
Gurke | Limette | Zitrone
UPGRADE: Elephant | Hendricks | Monkey 47 +2.0

CUBA LIBRE 7.9
Havana Rum 3 Jahre, Coca-Cola, Limette
UPGRADE: Havana Club 7 +1.5

WHISKY SOUR 7.9
Bulleit Bourbon Frontier Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft

DARK` N `STORMY 7.9
Goslings Black Seal Dark Rum, Spicy Ginger Beer, Limettensaft

CANONITA TONIC 7.5
Canonita de Mallorca (Sollér) - fruchtig herber Orangenlikör, Thomas Henry Tonic Water, Orange

MARTINI ROSSO TONIC 7.5
Martini Rosso, Thomas Henry Tonic Water, Himbeeren, Rosmarin

ELDERFLOWER COLLINS 7.5
Tanqueray London Dry Gin, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda

KNABBERTELLER 3.9

Salziges Knabbergebäck und Nüsse

GRÜN & GESUND

CHICKEN CAESAR SALAD 14.9
Romanasalat, knusprig gebackenes Hühnchen, Bacon Crunch, Cherrytomaten, Paramesan, Ceasar-Dressing, Graubrot Croutons 1,2,4,7,9,12,A,C

SALMON SPRING SALAD 15.9
Streifen vom hausgebeizten Lachs, Gurke, Falafel, Karotten, Cherrytomaten, Blattsalat, geröstete Kerne, Buttermilch-Kräuter-Dressing 1,2,4,9,11,13

LEVANTE BOWL 13.9
marinierte Kichererbsen, Edamame, Wassermelone, Feta, fruchtiger Tomaten-Quinoa, Karotten, Blattsalat, geröstete Nüsse, Preiselbeer-Dressing, warmes Naanbrot 9,11

ORASIA BOWL 13.9
Pak Choi, Granatapfelkerne, getrocknete Tomaten Hummus, fruchtiger Tomaten-Quinoa, Karotten, Blattsalat, Guacamole, Frühlingslauch, Orangen Ingwer Dressing, warmes Naanbrot 9,13

TOPPINGS

gebratener Halloumi 4,	3.9
Tempura Blumenkohlwings 9,F,E,I,	3.9
hausgebeizter Lachs 2	4.5
knuspriges Hühnchen 9	3.9
Teres Mayor Steakstreifen	5.9

ICED

Iced Café Latte	4.9
Iced Matcha Latte	4.9
Iced Chai Latte	4.9
Affogato al Caffe [Espresso mit Vanilleeis]	4.9
Cold brew on the Rocks [natürlich kaltextrahierter Kaffee auf Eis]	4.2
Iced Chocolate [Kakao auf Eis, ohne Koffein]	3.9

DANACH

RHABARBER CRUMBLE 6.9
Rhabarberragout mit Naturjoghurt, Vanilleeis und Schokocrumble 1,4,9

CRÈME BRÛLÉE 5.9
hausgemacht, mit Vanille und Orangen-Taste, Waldbeeren-Topping 1,4

MIXED CHEESE 7.9
Camembert, Tilsiter, marinierter Feta, garniert mit Oliven, Nüssen, Feigensenf dazu frisches Wurzelbrot 4,9,12

EIS

VANILLA SALTED CARAMEL CUP 5.9
2 Kugeln Vanilleeis, Salted Caramel, Schoko Crunch und Minze 4,8,9,13,A,B,C,D

KUCHEN 4.9

Aus der Koriat-Manufaktur Weimar:
Schokoladenkuchen VEGAN 9,11,
Käse Tarte - Erdbeer 1,4,9,
Schokomousse Waldfrucht 1,4,9,
Käse Tarte - Kirsche & weiße Schokolade 1,4,9,
Karotten-Nuss-Vanillecreme 1,4,9,11,

BANANENBROT BLUEBERRY 9,13, 3.9

ANDERS.COFFEE

CREATED IN LEIPZIG - ROASTED BY BRÜHBAR

Café Crema klein|groß	3.4|4.4
Americano klein|groß	3.4|4.4
Espresso einfach|doppelt	2.9|3.9
Cappuccino klein|groß	3.6|4.6
Flat White	4.4
Latte Macchiato	4.9
Caramel Macchiato	4.9
Café Latte	4.4
Kurkuma Coffee Latte	4.9
Portion Sahne	+1.0
Milchalternative Hafer	+1.0

Was steckt drin? – Unsere Allergenliste:
[1] Eier [2] Fisch [3] Krebstiere [4] Milch [5] Sellerie [6] Sesamsamen [7] Schwefeloxide und Sulfite [8] Erdnüsse
[9] Gluten [10] Lupine [11] Schalen- und Hülsenfrüchte [12] Senf [13] Sojabohnen [14] Weichtiere
[A] Konservierungsstoffe [B] Farbstoff [C] Antioxidationsmittel [D] Süßungsmittel [E] Phosphat [F] geschwefelt
[G] chininhaltig [H] Koffein [I] Geschmacksverstärker [J] geschwärzt [K] gewachst [L] Alkohol

F O O D

FRÜHSTÜCK

MONTAG BIS FREITAG 9:00 BIS 12:00 UHR
AM WOCHENENDE UND AN FEIERTAGEN BIS 13:00 UHR

BASIC FRÜHSTÜCK 6.9
Rosenbrötchen, Salami, Tillsiter, Butter, Gurke, Cherrytomate 4,9

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 6.9
Croissant, Butter, Erdbeermarmelade, frischer Obstsalat 1,4,9

CLASSIC FÜR 1 ODER 2 10.9|19.9
1|2 [Rosenbrötchen, Croissant, gekochtes Ei], Salami, Schinken, Tillsiter, Erdbeermarmelade, Nussnougatcreme, Butter, frischer Obstsalat 1,4,9,11,A,C

VEGIE FÜR 1 ODER 2 10.9|19.9
1|2 [Rosenbrötchen, Croissant, gekochtes Ei], mediterraner getrockneter Tomaten-Hummus, Guacamole, Tillsiter, Weichkäse, Butter, Erdbeermarmelade, frischer Obstsalat, Chia-Kokospudding mit Wildberry-Topping 1,4,6,7,9,11,C

SKANDINAVIA FÜR 1 ODER 2 14.9|25.9
1|2 [Rosenbrötchen, Croissant, gekochtes Ei], hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Creme Fraiche, Schinken, Salami, Weichkäse, Nussnougatcreme, Erdbeermarmelade, Butter, frischer Obstsalat 1,2,4,9,11,A,C

RÜHREI 8.5|9.9
aus drei oder fünf Eiern, Cherrytomaten, Zwiebel, Schnittlauch, Salat, Wurzelbrot 1,4,9,12
+ gebackener Bacon A,C 2.9
+ hausgebeitzter Lachs 2 4.5

BREAKFAST BURGER 9.9
Ei-Patty, Bacon, Tilsiter, Rucola, Guacamole, Trüffel-Mayo, Brioche Bun 1,4,9,12,A,C

PIMP DEIN FRÜHSTÜCK!

Avocado-Guacamole C,	2.9
Hummus aus getrockneten Tomaten 6,7,11,	2.9
Spiegelei aus zwei Eiern 1,	2.9
Croissant 1,4,9 oder Rosenbrötchen 9,	1.9
Obstsalat C,	3.9
Chia-Kokospudding mit Wildberry-Topping	3.9

AVOCADO SAUERTEIGSCHNITTE 9.9
geröstetes Sauerteigbrot, Guacamole, Feta, pochiertes Ei, Sprossen, Chiasamen, Salat 1,4,9,12

AVOCADOSCHNITTE BENEDICT 11.9
geröstetes Sauerteigbrot, pochiertes Ei, Guacamole, Bacon, hausgemachte Sauce Hollandaise, Blattsalat 1,4,12,A,B,C

AVOCADOSCHNITTE MONTRÉAL 11.9
geröstetes Sauerteigbrot, pochiertes Ei, Guacamole, hausgebeizter Lachs, Blattsalat 1,2,4,12

HEIDELBEER-FRÜHSTÜCKSBOWL 11.9
Heidelbeer-Püree, Cranberrys, Knuspermüsli, Nüsse, Chiasamen, veganer Joghurt, Agavendicksaft, frischer Obstsalat 4,9,11,13

HOMEMADE PANCAKES 8.9
Wildbeerenragout, Ahornsirup **oder** Banane, Kokossplitter, Schokoladensoße, Ahornsirup 1,4,9

SHAKSHUKA 10.9
rustikaler Tomatensugo, zwei pochierte Eier, Feta, dazu warmes Naanbrot 1,4,9,13

BREAKFAST DRINKS

ORANGENSAFT [0.25L] [frisch gepresst] 4.9
ANDERS KICKSTARTER [0.4L] 5.5
hausgemachter Smoothie aus frischem Obst
SMOOTHIE TRUE FRUITS [0.25L] 4.5
yellow | purple | pink | green

BOOZY BRUNCH DRINKS
ein Prosecco oder Mimosa + ein großes Heißgetränk **[Café, Capucchino, Latte Macchiato, Kakao, Tee]**
+ ein frisch gepresster Orangensaft 9.9

MIMOSA [0.2L] 5.9
Orange | Mango

PROSECCO [0.1L] 4.9

TÄGLICH AB 12:00 UHR

#Mittagspause 9.9

UNSER WECHSELNDES MITTAGSANGEBOT
[Montag bis Freitag 12:00 bis 15:00 Uhr]

FRIES

STEAKHOUSE FRIES mit Dip **5.5**
SWEET POTATO FRIES mit Dip **6.5**

DIP Trüffel-Mayo | Classic Mayo | Ketchup

Avocado-Guacamole C, **2.9**
Hummus aus getrockneten Tomaten 6,7,11, **2.9**

LONGER BRUNCH

SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 17 UHR

AMERICAN SLIDER BURGER 8.9
knusprig gebackenes Chicken, Coleslaw, Gurke, Cocktailsauce im getoasteten Brioche Bun 1,4,9,12

AVOCADO SAUERTEIGSCHNITTE 9.9
geröstetes Sauerteigbrot mit Avocado-Guacamole, Feta, einem Spiegelei, bunten Sprossen, Chiasamen, Salat 1,4,9,12

AVOCADOSCHNITTE MONTRÉAL 11.9
geröstetes Sauerteigbrot, Spiegelei, Guacamole hausgebeizter Lachs, Blattsalat 1,2,4,12

QUICHE 7.9
Spinat, Cherrytomaten, rote Zwiebel, Feta, dazu bunter Blattsalat 1,4,9,12

DAVOR & SNACKS

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE 6.9
Cremesuppe aus Blumenkohl dazu warmes Naanbrot 4,5,9

HUMMUS SNACK 5.9
hausgemacht aus getrockneten Tomaten mit Wurzelbrot 6,7,9,11

AVOCADO SNACK 5.9
Guacamole mit Wurzelbrot 9,C

FETA & OLIVEN SNACK 6.9
marinierter Feta, Kalamata-Oliven mit Wurzelbrot 4,9

MEZZE 15.9 [AUCH ZUM TEILEN]
Kalamata-Oliven, Feta, knuspriger Blumenkohl, Falafel, getrockneter Tomatenhummus, Guacamole und dazu warmes Naanbrot 6,7,9,11,F,E,I

CRISPY MAKI ROLL 8.9
eine knusprig gebackene Sushirolle mit Frischkäse-Gemüse-Füllung dazu Sojasoße, Wasabi & eingelegtem Ingwer 1,6,9,13,A,D,F,E,I

make it double **+ 4.5**
dazu hausgebeizter Lachs 2 **+ 4.5**

BEEF TATAR [80g] 13.9
mit Hausmarinade, Guacamole, Salat und dazu Wurzelbrot 5,7,9,12,13,B,D,C

HAUSGEMACHTE LIMOS [0.25L|0.4L] [4.3|5.7]

SWEET ASIA
Lychee, Zitronengras, Limette, Soda
GINGER
Ingwer, Limette, Soda
PINK GRAPEFRUIT
Pink Grapefruit, Grapefruit, Soda, Rosmarin
HIBISCUS
Hibiskus, Zitronensaft, Soda, Zitrone, Rosmarin

VEGAN & VEGETARISCH

LINSEN-KICHERERBSEN-CURRY 14.5
mit gebackenen Blumenkohlwings, marinierten Gartenkräutern, Naanbrot 11,13,

BLUMENKOHL-STEAK IN ASIA-SAUCE 15.9
gebraten mit Honig-Soja-Glasur, getrüffeltes Kartoffelpüree und Blattspinat mit getrockneten Tomaten 6,9,

HOMEMADE

UNSERE HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN

BEEF TATAR [160g] 18.9
mit Hausmarinade, Guacamole, Salat und dazu Wurzelbrot 5,7,9,12,13,B,D,C

CRISPY MAKI ROLL 13.4
zwei knusprig gebackene Sushirollen mit Frischkäse-Gemüse-Füllung dazu Sojasoße, Wasabi & eingelegtem Ingwer 1,6,9,13,A,D,F,E,I

dazu hausgebeizter Lachs 2 **+ 4.5**

SALAD & BEEF 18.9
100g Steakstreifen vom Teres Mayor, fruchtiger Tomaten-Quinoa, Karotten, Feta, Blattsalat, marinierte Kichererbsen, geröstete Nüsse, Wassermelone, Edamame, Preiselbeer-Dressing, warmes Naanbrot 9,12,13

RAMEN TERIYAKI BEEF 17.9
Japanische Ramen-Suppe mit Udonnudeln, geschmortem Rindfleisch, Pak Choi, Brokkolini, Karotten, Frühlingslauch, frischer Chili 9,13

BBQ-RINDERBRUST 19.9
12h slow cooked in hausgemachter BBQ-Sauce, Coleslaw, Rosmarinkartoffeln 1,4,12,A,D

FUSION SPARE RIBS 22.9
mit Honig-Soja-Glasur, Coleslaw, Sweet Potato Fries, geröstetem Sesam 1,4,6,13

RIB-EYE STEAK [250g] 24.9
saftiges Entrecote, gebratener Brokkolini, Sweet Potato Fries, marinierter Rucola, Café de Paris-Butter und Rotweinjus 4,7

TAGLIATA TERES MAYOR STEAK [200g] 22.9
Pommes Anna, gebratener grüner Spargel, Rotwein Jus, marinierter Rucola 1,4,5,7,11

CHICKEN-CURRY 16.9
Linsen-Kichererbsen-Curry, gebackenes Hühnchen, Blumenkohlwings, marinierte Kräuter, Naanbrot 9,11,13

SALAD & CHICKEN 16.9
knusprig gebackenes Hühnchen, fruchtiger Tomaten-Quinoa, Karotten, Feta, Blattsalat, marinierte Kichererbsen, geröstete Nüsse, Wassermelone, Edamame, Preiselbeer-Dressing, warmes Naanbrot 9,13

CHICKEN MARYLAND 18.9
knusprig gebackenes Hühnchen, getrüffeltes Kartoffelpüree, Blattspinat mit getrockneten Tomaten 4,5,9

GEBRATENE LACHSSCHNITTE 22.9
getrüffeltes Kartoffelpüree, cremiges Lauchgemüse, frischer Dill, mariniertem Rucola 2,4

PASTA

TRÜFFEL LINGUINI 13.9
Linguini in cremiger Trüffelsauce, frische Petersilie, marinierter Rucola 4,5,9,12

TRÜFFEL & CHICKEN 16.9
Linguini in cremiger Trüffelsauce, knusprig gebackenes Hühnchen, Petersilie, marinierter Rucola 4,5,9,12

TRÜFFEL & BEEF 18.9
Linguini in cremiger Trüffelsauce, 100 g Teres Mayor Steakstreifen, Petersilie, marinierter Rucola 4,5,9,12

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 15.9
gefüllt mit Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten, dazu Blattspinat, Cherrytomaten, Feta, mariniertem Rucola 4,7,9

SALSA VERDE 11.9
Penne, Kirschtomaten und geröstete Kerne 4,9,12

SALSA VERDE & CHICKEN 14.9
Penne, knusprig gebackenes Hühnchen, Kirschtomaten und geröstete Kerne 4,9,12

SALSA VERDE & BEEF 16.9
Penne, 100 g Teres Mayor Steakstreifen, Kirschtomaten und geröstete Kerne 4,9,12