



Willkommen in guter Gesellschaft.

Du produzierst heute weniger Müll als gestern und entscheidest Dich
bei uns für Genuss und Umwelt! Ein gutes Gefühl oder?

Wir folgen der Zero-Waste-Philosophie. Das ist ein großer Begriff, fängt aber für jeden Einzelnen schon im Kleinen
an. Wir vermeiden in unserem Café Müll soweit es geht - unsere Ware ist frisch, meist regional, teilweise biologisch
und immer unverpackt. Alles andere wird wiederverwendet, recycelt oder kompostiert.

Bei uns bist Du in guter Gesellschaft.

BITTE AM TRESEN BESTELLEN

HEISSE GETRÄENKE

Filterkaffee serviert in der French Press (0.3) 4.2

Espresso | Ristretto 2

Cortado 2.5

Americano 2.6

Cappuccino 2.9

Flat White 3.3

Latte Macchiato 3.5

alle Kaffees auch auf Eis + 0.3

Unser Kaffee kommt aus der Hamburger Rösterei Playground. Der Filterkaffee
»Guatemala« besteht aus gewaschenem Antigua (Guatemala). Der »Skywalker«
(Espresso) ist eine Mischung aus dem Antigua und ungewaschenem Santos
(Brasilien).

Tee 3.2

aus dem Hamburger Kaffee- & Teeladen

»Stüdemanns« im Schulterblatt

Earl Grey, Ostfriesentee (Schwarztee), Schlechtwetter Tee (Kräutertee)

Gunpowder bio (Grüntee), Bora Bora (Fruchttee)

Frische Minze / Heiße Zitrone / Frischer Ingwer 3.2

Echter indischer Chai 3.8

(schwarzer Tee, hausgemachte Gewürzmischung, Minze, Milch)

Heiße Schokolade 3.5

Heiße Schokolade mit Espresso 4

Heiße Schokolade mit Rum 6.5

Hot Toddy 6

(heißer Ingwer-Zitonen-Grogg mit Abuelo Anejo Rum)

+ hausgemachte vegane Hafermilch (aus Demeter Hafer) 0,5

+ extra Espressoshot 0,5

+ Abuelo Anejo Rum 2cl 3

KALTE GETRAENKE

Hausgemachte Limonaden (0.35) 3.5

Frisch (Zitrone, Zucker, Minze)

Süd (Orange, Zucker, Rosmarin)

Scharf (Ingwer, Zitrone, Zucker)

Viva Con Agua - Still | Laut (0.35) 2.5

Viva Con Agua Flasche (0.75) 5.5

Leev Apfelschorle (0.35) 3.0

Leev Apfelsaft (0.35) 3.2

Premium Cola (0.33) 3.5

Mate Chari Tea (0.33) 3.5

Seezüngle bio Schorlen (0.33) 3.5

(Johanissbeere, Rhabarber + Erdbeere, Kirsche)

Allergene und Zusatzstoffe:

Wenn Ihr Fragen habt zu Allergenen & Zusatzstoffen,
fragt uns!

ALKOHOLISCHE GETRAENKE

Bier Flensburger (0.33) 2.8

(Pils, Radler, Frei)

Rotwein bio Belcante Merlot 1/4 L 4.8

Weißwein bio Belcante Sauvignon 1/4 L 4.8

Weinschorle bio mit Belcante Sauvignon 1/4 L 4

Flasche Merlot | Sauvignon 1L 18

Prosecco (0.1) 3.2

Prosecco auf Eis (0.35) 5

+ selbstgemachter Ingwersirup (2cl) 0.5

Drinks

Altes Lalaland 7.5

Zubrówka Vodka, Leev Apfelsaft, Minze

Warszawa Mule 8.5

Zubrówka Vodka, hausgemachte Ingwerlimonade, Gurke

Oh, wie schön ist Panama 8.5

Abuelo anejo Rum, Zitrone, Zucker

Hamburg Buck 10.5

Gin Sul mit hausgemachter Ingwerlimonade und Gurke

Die Ginflut 12.5

Gin Sul mit Monaco Aqua Tonic und Zitronenzeste

GUTE BROTE

Istanbul 5.8

(vegan + gegrillt)

2 Scheiben Sauerteigbrot mit hausgemachtem
Curry-Feigen Aufstrich und Avocado

Vegalicious 5.8

(vegan + gegrillt)

2 Scheiben Sauerteigbrot mit hausgemachtem Pesto und Tomaten

Happy Mushroom 5.8

vegan

1 Scheibe Sauerteigbrot mit Avocado und gebratenen Champignons

Brighton 5.8

1 Scheibe Sauerteigbrot mit Avocado und einem bio Spiegelei

MITTAGS

Deftiger Eintopf 8.0

wechselndes Angebot

mit Sauerteigbrot und Butter / veganem Aufstrich

SUESSES

geht immer.

schaut in unsere Kuchenvitrine!

hausgemachter Kuchen 3.5

hausgemachte Franzbrötchen 2.5

FRUEHSTUECK

Bis 14 Uhr

Nordisch by Nature 5.0

Joghurt im Glas mit Obst und bio Hafercrunch
hergestellt in einem kleinen Betrieb in Süddeutschland

So American (vegan) 5.0

klein und süß: 3 Mini-Pancakes mit Marmelade (hausgemacht) und Obst

Berlin Bowl 5.5

Buchweizenporridge (glutenfrei) mit frischem Obst

mit veganer Hafermilch 6.0

Biophilia (vegan) 8.5

veganes Frühstück für alle Pflanzenliebhaber
mit hausgemachtem Aufstrich, Couscous Salat, Avocado, hausgemachter
Fruchtmarmelade, Margarine, Sauerteigbrot

Bio Spiegelei oder Ei im Glas 4.50

mit Sauerteigbrot und bio Butter

Bio Rühreier 5.50

aus 2 bio Eiern mit Sauerteigbrot und bio Butter

3 Mini-Omlette 6.0

aus 2 Bio Eiern mit Pilzen und Frühlingszwiebeln
mit Sauerteigbrot und bio Butter

+ glutenfreies Brot statt normalen Brot +1

MEHR FRISCHE UND SELBSTGEMACHTES

Zero-Waste heißt nicht nur unverpackt einkaufen sondern auch alles von Grund auf frisch zubereiten, was mehr Zeit in Anspruch nehmen kann. Wenn Ihr es eilig habt, dann tut uns das leid oder habt etwas Geduld.

Wir machen fast alles selber (Senf, vegane Milch, Aufstriche, Marmeladen u.v.m.) weil wir unverpackt einkaufen.
Deshalb nicht traurig sein, wenn etwas ausverkauft ist, wir beraten Euch gerne zu anderen Gerichten.

DIE ZERO-WASTE-PHILOSOPHIE

Zero-Waste ist ein großer Begriff, fängt aber für jeden Einzelnen schon im Kleinen an. Wir vermeiden in unserem Café Müll soweit es geht – unsere Ware ist frisch, meist regional, teilweise biologisch und immer unverpackt. Dafür nutzen wir Mehrwegbehälter, Papier oder wiederverwendbare Verpackungen.

Natürlich ist Zero-Waste ein Idealzustand, auf den wir hinarbeiten, aber nicht gänzlich erreichen können. Unser Ziel ist es, den umweltschädlichen und nicht recyclingfähigen Müll zu vermeiden und alles andere wiederzuverwenden. Abbaubare Abfälle werden zu Dünger oder Energie, Papier recycelt und Gläser wiederverwendet.

Es gibt bei uns keinen erhobenen Zeigefinger – wir möchten aber ein Vorbild sein für unsere Gäste und andere Gastronomen. Es ist so einfach, Müll zu vermeiden: es beginnt schon beim Verzicht auf einen Strohhalm und das Mitbringen des eigenen Bechers für einen Coffee to Go.



Welcome in good company*.

Today you´re producing less waste than you did yesterday, because today you chose not only delicious food and drinks, but also to save the environment. That feels good, right? We follow the zero-waste principle. Zero-waste sounds like a vast challenge, but it starts for everyone of us with the little things and decisions. We only produce little to no garbage - our products are all fresh, mainly local and mostly organic. Everything else we either recycle, re-use or compost. You are in good company.

*In guter Gesellschaft

PLEASE ORDER AT THE COUNTER

HOT DRINKS

filter coffee served in a french press (0.3) 4.2

Espresso | Ristretto 2

Cortado 2.5

Americano 2.6

Cappuccino 2.9

Flat White 3.3

Latte Macchiato (0.3) 3.5

iced coffee + 0.3

We get our coffee from the local roastery »Playground«. For the french press coffee we use the »Guatemala« coffee from Antigua Guatemala. For the espresso coffee we use the »Skywalker«, which is a mixture of the Antigua coffee and coffee from Santos (Brasil).

Tea 3.2

from the local tea and coffee shop »Stüdemanns«

Earl Grey, Ostfriesentee (black), Schlechtwetter Tee (herbal) Gunpowder bio (green), Bora Bora (fruit)

Fresh mint tea / fresh ginger tea / hot lemon 3.2

real indian Chai 3.8

(black tea, homemade spice mix, mint, milk)

Hot chocolate 3.5

Hot chocolate with espresso 4

Hot chocolate with rum 6.5

Hot Toddy 6

(hot ginger lemon tea with Abuelo Anejo rum)

+ homemade vegan organic oat-milk 0.5

+ extra espresso shot 0.5

+ rum 2cl 3

COLD DRINKS

Homemade lemonades (0.35) 3.5

Frisch (lemon, sugar, mint)

Süd (orange, sugar, rosemary)

Scharf (ginger, lemon, sugar)

Viva Con Agua - still | sparkling (0.35) 2.5

Viva Con Agua (0.75) 5.5

»Leev« applejuice with soda (0.35) 3

»Leev« local applejuice (0,3) 3.2

»Premium« organic Cola (0,33) 3.5

Chari Tea Mate (0,33) 3.5

Seezüngle organic juice (0,33) 3.5
(blackcurrant, rhubarb-strawberry, cherry)

DRINKS WITH ALCOHOL

Beer Flensburger (0.33) 2.8

(Pils, Radler, Free)

Red wine organic Belcante Merlot 1/4 L 4.8

White wine organic Belcante Sauvignon 1/4 L 4.8

White spritzer organic 1/4 L 4

Bottle Merlot | Sauvignon (1 L) 18

Prosecco (0.1) 3.2

Prosecco on ice (0.35) 5

Altes Lalaland 7.5

Zubrówka Vodka, Leev applejuice , fresh mint

Warszawa Mule 8.5

Zubrówka Vodka, homemade ginger lemonade, fresh cucumber

Oh, wie schön ist Panama 8.5

Abuelo anejo rum, lemon, sugar, lemonpeel

Hamburg Buck 10.5

Gin Sul, homemade ginger lemonade, cucumber

Die Ginflut 12.5

Gin Sul, Monaco Tonic, lemonpeel

GOOD BREAD

always

Istanbul 5.8

(vegan + grilled)

2 slices of sourdough bread with homemade curry-fig spread, avocado

Vegalicious 5.8

(vegan + grilled)

2 slices of sourdough bread with homemade pesto and tomatoes

Happy Mushroom 5.8

1 slice of sourdough bread with avocado and fried mushrooms

Brighton 5.8

1 slice of sourdough bread with avocado and an organic fried egg

LUNCH

Stew 8.0

changing offer

served with sourdough bread and butter or vegan spread

SWEETS

check out our daily offer!

homemade cake 3.5

homemade cinamon roll 2.5

BREAKFAST

always until 14h

Nordish by Nature 5.0

a glas of fresh yoghurt with organic oat granola and fruits

So American (vegan) 5.0

small and sweet: pancake with marmelade and fruits

Berlin Bowl 5.5

organic buckwheat porridge topped
with fresh fruits and almonds

vegan with homemade oat milk 6.0

Biophilia (vegan) 8.5

Breakfast for all plant lovers: breakfast with homemade curry-fig spread,
couscous salad, avocado, homemade jam, margarine, sourdough bread

Organic fried egg or organic boiled egg 4.5

served with sourdough bread and organic butter

Organic scrambled eggs 5.5

made from 2 organic eggs

served with sourdough bread and organic butter

3 Mini-Omlette 6.0

made from 2 organic eggs with mushrooms and chives
served with sourdough bread and organic butter

+ gluten-free bread instead of wheat bread 1.0

Time and availability

Zero-waste means to make everything from scratch, which may take longer. If you're in a hurry, we are sorry or be patient. Your order may take 15, 20 or 30 minutes.

We produce most our food by ourselves (e.g. mustard, almond-oat-milk, spreads, cream cheese and much more. Therefore don't be sad if a dish is sold out. We'll recommend you an alternative.

Additives and allergenes

If you got questions about food additives or allergenes, ask us, we'll be happy to help you.