



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.

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

Iced Latte 3.8

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-Zitronen-Grogg mit Abuelo Anejó Rum)

+ unsere vegane bio Hafer-Mandelmilch 0,5

+ extra Espresso 0,5

+ Abuelo Anejó Rum 2cl 3

KALTE GETRÄENKE

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

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

(Johannisbeere, Rhabarber + Erdbeere, Kiwi)

»Unsere vegane Hafer-Mandelmilch«

Da wir zero-waste kochen und es Pflanzenmilch nur im Tetrapack gibt, stellen wir unsere Pflanzenmilch selber her.

Dafür verwenden wir unverpackten Hafer, Mandeln, etwas Zucker, Sonnenblumenöl, eine Prise Salz und ein Hauch Zimt.

ALKOHOLISCHE GETRÄENKE

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

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, Zitronen, Zucker

Hamburg Buck 10.5
Gin Sul mit hausgemachter Ingwerlimonade und Gurke

Die Ginflut 12.5
Gin Sul mit Monaco Aquatonic und Zitronenzeste

GUTE BROTE

Istanbul 5.8

vegan + gegri llt

Brot, hausgemachter Curry-Feigen Aufstrich,
Avocado, mit Salatbeilage

Vegalicious 5.8

vegan

Brot, hausgemachter Linsen-Möhren Aufstrich, frisches Gemüse
der Saison, mit Salatbeilage

Jork 5.8

Brot, hausgemachter Frischkäse, Gemüse der Saison,
mit Salatbeilage

Happy Mushroom 6.8

vegan

Brot, Avocado, gebratene Champignons, mit Salatbeilage

Brighton 6.8

Brot, Avocado, bio Spiegelei, mit Salatbeilage

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: Pancake hergestellt mit unserer hausgemachten Hafer-Mandelmilch, mit Marmelade (hausgemacht) und Obst

Berlin Bowl 5.5

Buchweizenporridge (glutenfrei)
mit frischem Obst und Mandeln

mit veganer Hafer-Mandelmilch 6.0

Biophilia (vegan) 8.5

veganes Frühstück für alle Pflanzenliebhaber
mit zwei verschiedenen Aufstrichen (hausgemacht), Margarine,
Avocado, Marmelade (hausgemacht), Obst + Gemüse, 2 Scheiben
Brot und 1 Brötchen (hausgemacht)

Barcelona 10.5

4 Mini-Omllette aus zwei Bio Eiern mit Frühlingszwiebeln und
Paprika, hausgemachter Frischkäse, Avocado, Salatbeilage und
ein Brötchen (hausgemacht)

+ 1 bio Spiegelei 2

+ 1 bio Ei im Glas mit bio Butter 2

+ 2 bio Rührei 3.5

+ 2 Scheiben Brot 1

+ 1 hausgemachtes Brötchen 1

+ glutenfreies Brot statt normalen Brot +1

MITTAGS & ABENDS

12 - 20 Uhr

kleine Suppe 4.5
(wechselndes Angebot) mit Brot

Frischer gemischter Salat (vegan) 7.5
mit Avocado und Apfel essig-Orangen-Senf-Dressing
und Brot mit hausgemachtem veganem Aufstrich

SUESSES

geht immer.

schaut in unsere Kuchenvitrine!

hausgemachter Kuchen 2.5-3.5

Allergene und Zusatzstoffe:
Wenn Ihr Fragen habt zu Allergenen & Zusatzstoffen,
fragt uns!

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.