



Willkommen in guter Gesellschaft.

Wir sind Deutschlands erste Zero-Waste Gastronomie.

Seit 2017 folgen wir 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

kaffee

Espresso | Ristretto 2

Cortado 2.5

Americano 2.6

Cappuccino 2.9

Flat White 3.3

Milchcafé 3.5

Latte Macchiato 3.8

Filterkaffee serviert in der French Press (0.3) 4.2

Unser Kaffee kommt aus der Hamburger Rösterei Playground.

MAKE IT VEGAN!

Auf Wunsch alles mit hausgemachter
Hafermandelmilch hergestellt aus Demeter Hafer

MAKE IT COLD! + 0,30

alle Kaffees auch auf Eis

MAKE IT STRONG! + 0,50

extra Espresso shot

MAKE IT PIRATE STYLE! + 3,00

Abuelo Anejo Rum 2cl

kalte getränke

Hausgemachte Limonaden (0.35) 3.8

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

Schorle - Apfel, Rhabarber, Johannisbeere (0.35) 3.2

Saft Apfel, Rhabarber, Johannisbeere (0.35) 3.5

Premium Cola (0.33) 3.5

Mate Chari Tea (0.33) 3.5

alkoholische getränke

Bier Flensburger (0.33) 2.8

(Pils, Radler)

Alkoholfreies Bier Lammbrau bio Bier 3,5

Rotwein bio Dornfelder Spätburgunder 1/4 L 4.8

Weißwein bio Belcante Sauvignon 1/4 L 4.8

Weinschorle bio mit Belcante Sauvignon 1/4 L 4.5

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

Kornern

Oldesloer Korn, Premium Cola, Zitrone 7.50

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

Gehen immer

Abend(b)rot 5.8

Sauerteigbrot mit hausgemachtem Linsenhummus, getoppt mit karamellisierten Tomaten. Als Beilage dazu Rucola, garniert mit frischem bio Olivenöl und gerösteten Kernen.

Vegalicious 5.8

Sauerteigbrot mit hausgemachter veganer Kräutercreme getoppt mit Avocado. Als Beilage dazu Rucola und Tomaten, garniert mit frischem bio Olivenöl und gerösteten Kernen.

Happy Mushroom 5.8

Sauerteigbrot mit Avocado, getoppt mit gebratenen Champignons. Als Beilage dazu Rucola und Tomaten, garniert mit frischem bio Olivenöl und gerösteten Kernen.

Hearty Marty 5.8

Sauerteigbrot mit hausgemachter veganer „Leberwurst“ aus schwarzen Bohnen, garniert mit hausgemachtem Feigensenf. Als Beilage dazu unser hausgemachtes fermentiertes Sauerkraut.

deftiges

13-18 Uhr

Suppe 5.5

Kleine Suppe für Zwischendurch, serviert mit Sauerteigbrot.
(wechselndes Angebot)

Bigos 8.5

Traditioneller polnischer Krauteintopf mit hausgemachtem Sauerkraut Pilzen und Tomaten (vegan), serviert mit Sauerteigbrot und Margarine.

Couscous Salat 9.5

Couscous Salat mit frischer Gurke und Petersilie auf Rucola. Dazu Zitronen-Olivenöl Dressing. Garniert mit Walnüssen und gerösteten Kernen.

frühstück

10-13 Uhr

Nordisch by Nature 5.5

Obstsalat getoppt mit bio Hafercrunch, dazu hausgemachte vegane Hafer-Mandelmilch.

Berlin Bowl 5.5

Veganes Porridge aus bio Buchweizenflocken mit hausgemachter Hafer-Mandelmilch und getoppt mit frischem Obst.

So American 6.0

Süße vegane Mini-Pancakes mit hausgemachter Marmelade und frischem Obst.

Green Pancakes 7.0

Herzhafte vegane & glutenfreie Mini-Pancakes aus roten Linsen, serviert mit Rucola, Avocado und unserer hausgemachten veganen Kräutercreme, garniert mit frischen Kräutern und gerösteten Kernen.

Biophilia 10.5

Unser veganes Frühstück mit hausgemachtem veganen Linsenhummus, Avocado, unserer hausgemachten veganen „Leberwurst“ aus schwarzen Bohnen, hausgemachter Marmelade, Margarine, frischem Obst, Rucola, Tomaten, serviert mit Sauerteigbrot und unseren selbstgemachten Franzbrötchen.

süßes

Geht immer

Schaut in unsere Kuchenvitrine!

Allergene und Zusatzstoffe:

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

warme getränke

Tee 3.2

aus dem Hamburger Kaffee- & Teeladen »Stüdemanns« im Schulterblatt

Earl Grey

Ostfriesentee (Schwarztee)

Schlechtwetter Tee (Kräutertee)

Gunpowder bio (Grüntee)

Bora Bora (Fruchttee)

Frischer Tee 3.2

Frische Minze

Heiße Zitrone

Frischer Ingwer

Echter indischer Chai 3.8

schwarzer Tee, hausgemachter Chaisirup, 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 Anejo Rum)

MAKE IT VEGAN! +0,5

Hausgemachte Hafermandelmilch (aus Demeter Hafer)

mehr frische und selbstgemachtes

Wir sind Deutschlands erste zero-waste Gastronomie. Zero-waste bedeutet wir kaufen nahezu alles unverpackt ein, in Mehrwegbehältern oder biologisch abbaubaren Verpackungen.

Es bedeutet auch, dass wir alle Speisen von Grund auf zubereiten und das ausschließlich mit hochwertigen Zutaten.

Bei uns findest du keine Fertigprodukte und keine künstlichen Zusatzstoffe.

Zero-waste kann aber auch mehr Zeit in Anspruch nehmen, da wir alles frisch zubereiten.

Wenn ihr es eilig habt, dann tut uns das leid oder habt etwas Geduld.

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.

In guter Gesellschaft

Sternstr. 25 - 20357 Hamburg | 040 - 307 397 763

info@in-guter-gesellschaft.com | www.in-guter-gesellschaft.com

fb.com/ingutergesellschaftcafe | instagram: @ingutergesellschaft