

**because
earth is
beautiful.**

We are a zero-waste + vegan café



Bitte am Tresen bestellen

KAFFEE

Alles wird mit Hafermilch von „Voelkel“ serviert (glutenfrei + bio)

Unser Kaffee kommt von der Hamburger Rösterei Playground.

- Filterkaffee (French Press 0.3) 4.5
- Espresso | Ristretto 2.5
- Cortado 3
- Americano 3
- Cappuccino 3.8
- Flat White 4
- Milchcafé 4.5
- Latte Macchiato 4.8
- Auf Eis + 0.5
- Extra Espresso + 0.5
- Abuelo Anejo Rum 2cl + 3

HEISSE GETRÄNKE

- Tee 3.8
- Ostfriesentee (Schwarztee), Earl Grey (Schwarztee), Schlechtwetter Tee (Kräutertee), bio Grüntee, Bora Bora (Früchteteel), Frische Minze, Heiße Zitrone, Heißer frischer Ingwer
- Echter indischer Chai 4.5
- Heiße faire Schokolade 4.5

KALTE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden (0.35) 4.2:

- 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

- Saftschorlen (0.35) 3.5
- Saft (0.35) 3.8

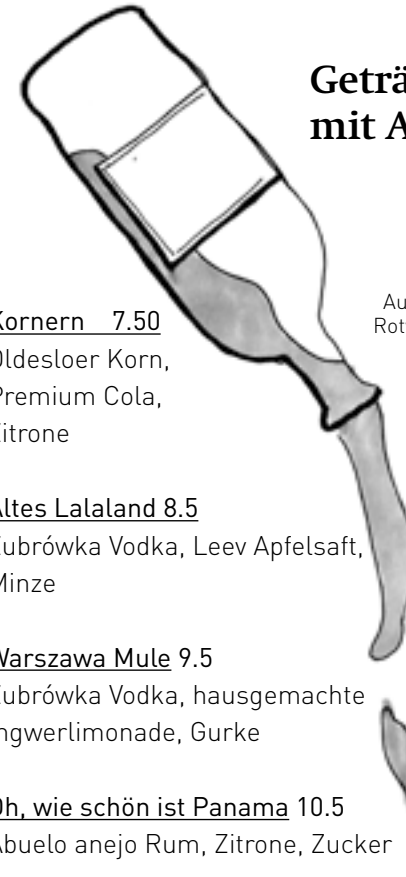
Zur Auswahl:

- Apfel
- Rhabarber
- Johannisbeere

- Premium Cola (0.33) 3.8

- Mate Chari Tea (0.33) 3.8

- Alkoholfreies bio Bier von Lammbrau (0.33) 3.8



Getränke mit Alkohol

Bier Flensburger
Pils, Radler (0.33) 3.0

Bio Rotwein Dornfelder Spätburgunder

1/4 Liter 5.4 | Flasche 21.0

Aus Deutschland. Saftiger, mittelschwerer und fruchtbetonter Rotwein. Erdbeer- und Himbeernoten im Duft und am Gaumen. Harmonisch süffig und wenig Tannin.

Bio Weißwein WildWein Grauburgunder

1/4 Liter 5.4 | Flasche 21.0

Aus Deutschland. Schöne Frische und Frucht im Mund mit Anklängen von rotem Apfel, Zitrone und weißem Steinobst. In der Nase komplex und etwas kräuterig. Nicht so primär fruchtig wie gewohnt, Eindruck von natürlichen Hefen.

Bio Weißwein Grüner Veltliner VivoLoVin

1/4 Liter 5.4 | Flasche 21.0

Aus Österreich. Frischer und klassischer Duft nach Wiesenkräutern. Am Gaumen cremig und saftig, Zitrusnoten und grüner Apfel. Füllt den Mund mit erfrischender Leichtigkeit und zarter Säure, die die Frucht sauber trägt.

Bio Roséwein Ohne ChiChi

1/4 Liter 5.4 | Flasche 21.0

Aus Rheinhessen. Tolle Frucht mit animierender Aromatik nach Erdbeere und Kirsche mit angenehmer Restsüße. Elegantes Wechselspiel von gut balancierter Süße und Säure.

Weinschorle 1/4 Liter 4.8

Prosecco (0.1) 3.5

Prosecco auf Eis (0.35) 6.0

+hausgemachter Ingwersirup +0.5

Kornern 7.50

Oldesloer Korn, Premium Cola, Zitrone

Altes Lalaland 8.5

Zubrówka Vodka, Leev Apfelsaft, Minze

Warszawa Mule 9.5

Zubrówka Vodka, hausgemachte Ingwerlimonade, Gurke

Oh, wie schön ist Panama 10.5

Abuelo anejo Rum, Zitrone, Zucker

Hamburg Buck 11

Gin Sul mit hausgemachter Ingwerlimonade und Gurke

Die Ginflut 12.5

Gin Sul mit Thomas Henry Tonic und Zitronenzeste

Heiß:

Hot Toddy 7.0

heißer Ingwer-Zitonen- Grogg mit Abuelo Rum

Heiße faire Schoki mit Rum 7.0

Bitte am Tresen bestellen

Self-Service

Herzhafte Speisen

Alle unsere Speisen sind von traditionellen Rezepten inspiriert. Alles wird handgemacht, ohne Zusatzstoffe. Unsere Zutaten sind alle vegan und werden verpackungsfrei eingekauft, meistens in bio Qualität.
Das Sylter Sauerteigbrot liefern uns die Backgeschwister.

BROTZEITEN 9.8

Geht immer: Als Frühstück, Abendbrot oder für dazwischen.

Brotzeit #1 vom Mittelmeer

Hol dir Sonne auf den Teller: Hummus aus roten Linsen, gegrillte Rosmarin-Paprika und gemischte Oliven, dazu 2 Scheiben frisches Sylter Sauerteigbrot.

Brotzeit #3 von den Kaschuben

Zu Besuch bei Babcia* in Polen: vegane Leberwurst, veganer Kräuterquark (Twaróg), Pink Pickles (eingelegtes Gemüse) und 2 Scheiben frisches Sylter Sauerteigbrot.

Brotzeit #2 aus Philly

Inspiriert vom *Philly Cheese Steak Sandwich*: veganer Schmelzkäse, »Pulled Mushrooms« (marinierte, gezupfte und gegrillte Pilze), Pink Pickles (eingelegtes Gemüse) und 2 Scheiben Sylter Sauerteigbrot.



Kleines Glas Oliven oder saures Gemüse 2.8

Scheibe Sylter Sauerteigbrot 2.0

SUPPE 7.0

Serviert mit Sylter Sauerteigbrot, bio Olivenöl aus Spanien. Immer vegan und hausgemacht, die aktuelle Suppe verraten wir Euch am Tresen.

Bei Fragen zu Allergenen, fragt uns. Wir helfen Euch gerne weiter.

*Babcia poln. für „Oma“

Self-Service

Süße Speisen

Alle unsere Speisen sind von traditionellen Rezepten inspiriert. Alles wird handgemacht, ohne Zusatzstoffe. Unsere Zutaten sind alle vegan und werden verpackungsfrei eingekauft, meistens in bio Qualität.

Kuchen und Gebäck 2.8 - 4.2

Immer vegan und hausgemacht, die aktuelle Auswahl findet Ihr am Tresen.

Warmes Porridge 6.2

Glutenfrei, bio und zuckerfrei.

Mit Bauck Hof bio Haferflocken, Feigen, Zimt, Haselnüssen, Voelkel Hafermilch.

Crumpets 7.0

Wie Pancakes: 3 warme englische Toastbrötchen mit Ahornsirup und frischen Orangen.

*Voelkel Hafermilch

Als weltweit erster Hersteller bringt Voelkel ab 2021 einen Haferdrink in Demeter-Qualität auf den Markt. Das neue Premiumprodukt in der Haferdrink-Range wurde ermöglicht durch einen im April gefassten Beschluss des Demeter-Verbandes, jetzt auch Pflanzendrinks für die Zertifizierung mit Deutschlands anspruchsvollsten Bio-Siegel zuzulassen. Der für die Herstellung von Haferdrink nötige Einsatz von Enzymen hatte eine Vermarktung unter dem Demeter-Zeichen bislang unmöglich gemacht.

Denn die von Natur aus vegane und laktosefreie Alternative zu Milch wird beim Demeter-Pionier Voelkel aus dem niedersächsischen Wendland ganz bewusst in der 0,75-l-Glas-mehrwegflasche abgefüllt.

Für seinen mild-cremig schmeckenden Haferdrink verarbeitet der Bio-Pionier nur glutenfreien Bio-Vollkornhafer einer heimischen Mühle, Sonnenblumenöl und eine Prise Meersalz. Vollkornhafer ist besonders nähr- und ballaststoffreich und enthält wesentlich mehr Mineralstoffe als zum Beispiel Weizen oder Roggen. Für ein möglichst ursprüngliches Genusserebnis verzichtet die Naturkostsafterei bei ihrem Haferdrink vollständig auf den Zusatz von Zucker. Eine feine Süße wird auf natürlichem Weg durch Fermentation erreicht.

Die Zero-Waste Philosophie

Wir sind Deutschlands erste zero-waste Gastronomie. Zero-waste bedeutet wir kaufen nahezu alles unverpackt ein: In Mehrwegbehältern oder biologisch abbaubaren oder zu 100% recyclingfähigen Verpackungen, wie z.B. Papierbeutel.

Es bedeutet auch, dass wir alle Speisen von Grund auf frisch zubereiten und das ausschließlich mit hochwertigen und großteils biologischen Zutaten. Bei uns findest du keine Fertigprodukte und keine künstlichen Zusatzstoffe.

Zero-Waste ist ein großer Begriff, fängt aber für jeden Einzelnen schon im Kleinen an. 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 wiederverwendbaren Strohhalm oder dem Mitbringen eines eigenen Bechers für einen Coffee to Go.

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.

Warum vegan?

Der Konsum tierischer Produkte ist die Hauptursache für einen Großteil der Umweltschäden, sei es die Waldrodung für den Anbau von Tierfuttermitteln oder die großen Mengen an virtuellem Wasser die in tierischen Produkten enthalten sind. Zudem ist in unseren Augen, das Leid der Tiere für den menschlichen Konsum, ethisch nicht zu rechtfertigen. Daher verzichten wir auf den Einsatz tierischer Erzeugnisse.

Für mehr Infos besuche gerne unseren Blog: www.followthelane.com