

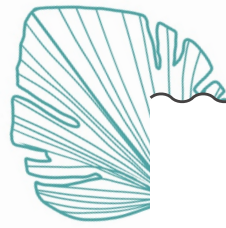
WILLKOMMEN IM LOKAL VIER

Deinem versteckten Lebensraum mitten in Hannover. Starte den Tag mit uns und unseren regionalen Partnern. Brot, Eier, Milch und Kaffee bilden die Basis eines guten Frühstückstücks. Diesen Produkten wollen wir besondere Aufmerksamkeit schenken, daher legen wir viel Wert auf einen hochwertigen und vor allen Dingen nachhaltigen Ursprung: Unser Brot kommt von der Hannoveraner Bäckerei „Gaues“, die Eier stammen vom „Eierhof Isernhagen“. Wir verwenden Milch der Molkerei „Hemme Milch Wedemark“ und beziehen unseren Kaffee von der „Hannoverschen Kaffeemanufaktur“.

Starte um 09 Uhr mit uns in den Tag, verbringe ihn im Lokal und lasse ihn ab 17 Uhr mit unserer Abendkarte entspannt ausklingen. Dein urbaner Rückzugsort, um jeden Moment genießen zu können - mehr als ein Restaurant, mehr als ein Café, mehr als eine Bar; ganz einfach dein Lokal.

SMOOTHIES

ORANGENSAFT	4,50
GEHT IMMER <i>Apfel, Karotte, Zitrone, Ingwer</i>	4,50
GRÜNSCHNABEL <i>Staudensellerie, Spinat, Zitrone, Apfel, Ingwer</i>	4,50
UNENTBEERLICH <i>Rote Beete, Himbeeren, Apfel, Zitrone</i>	4,50
INGWER SHOT 0,1 l <i>Ingwer, Orange, Apfel</i>	3,00
MULTITALENT <i>Himbeere, Mango, Apfelsaft, Datteln</i>	4,50
SOMMERZEIT <i>Ananas, Orangensaft, Mango, Apfelsaft</i>	5,50
ACH DU GRÜNE NEUNE <i>Grünkohl, Avocado, Zitrone, Datteln, Apfelsaft, Chiasamen</i>	5,50
BLAUES WUNDER <i>Avocado, Blue Spirulina, Zitrone, Hanfsamen, Datteln, Kokos Reis Drink</i>	5,50
MATCHAVOCADO <i>Matcha, Avocado, Banane, Zitrone, Datteln, Hafermilch</i>	5,90



FRÜHSTÜCK

Mo - Fr bis 12:30, Sa - So bis 13:30

EGGS

VEGAN EGGS (VEGAN) <i>Veganes Soja-Rührei, veganer „Bacon“, Avocado, Tomate, Sauerteigbrot</i>	10,50
RÜHREI (VEGGIE) <i>Kräuterrührei aus 3 Eiern, Sauerteigbrot, Tomatensalsa, Kräuterfrischkäse, eingelegte Radieschen, Butter</i>	10,50
OMELETT <i>in den Variantionen</i>	
MUSHROOM (VEGGIE) <i>Aus 3 Eiern, gebratene Pilze, Frühlingzwiebeln, Knoblauch, Petersilie, geriebener Käse, Sauerteigbrot</i>	7,90
A LA ZEUS (VEGGIE) <i>Aus 3 Eiern, Schafskäse, Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Paprika, Sauerteigbrot</i>	8,50
CHEESE AND BACON <i>Aus 3 Eiern, gegrillter Bacon, geriebener Käse, Petersilie, Sauerteigbrot</i>	8,70
VALE TUDO (VEGGIE) <i>Aus 10 Eiweiß, 2 Eigelb, Gemüse</i>	10,50

SHAKSHUKA (VEGGIE) <i>2 im Tomaten-Paprika-Sugo geschmorte Eier, Koriander-Pesto, Sesam, geröstetes Sauerteigbrot</i>	8,70
EGGS BENEDICT (VEGGIE) <i>2 pochierte Eier, Avocado, Baby Salat, Sauce Hollandaise, Kresse, Sauerteigbrot</i>	9,50
EGGS SALMON <i>2 pochierte Eier, hausgebeizter Lachs, Avocado, Sauce Hollandaise, Baby Salat, Kresse, Sauerteigbrot</i>	11,50

ALL YOU NEED IS SAUERTEIG

VEGAN BREAD (VEGAN) <i>Geröstetes Sauerteigbrot, Smashed Avocado, Rote Beete-Hummus, Kichererbsensalat, Tomaten, Gurke</i>	9,50
NEW YORK PASTRAMI <i>Geröstetes Sauerteigbrot, warmes Pastrami, eingelegte Himbeer-Zwiebeln, Gurken-Relish, Miso-Mayo</i>	10,50
GRAVED SALMON <i>Geröstetes Sauerteigbrot, Hausgebeizter Lachs, Kräuter-Frischkäse, Avocado, Honig-Senf-Gurken</i>	13,50

Alle Stullen können auch mit einem Spiegelei bestellt werden + 1,50

SPECIAL

JUST SAY CHEESE (VEGGIE) <i>Auswahl verschiedener Käsesorten, hausgemachte Marmeladen, Feigensenf, Trauben, geröstetes Sauerteigbrot</i>	13,50
--	-------

PANCAKES

BLUEBERRY DREAM (AUF WUNSCH VEGAN) <i>Pancakes, Blaubeeren, hausgemachtes Blaubeerkompott, Vanilleeis</i>	8,40
CLASSY MAPLE (AUF WUNSCH VEGAN) <i>Pancakes, Canadischer Ahornsirup, Mascarpone, Mandeln, saisonale Früchte</i>	8,40
CHOCOLATE BOMB <i>Schokoladen Pancakes, Schokostückchen, Früchte, Schokoladeneis</i>	8,40
BANANARAMA <i>Pancakes, Banane, Karamellsoße, Bananenchips, Schokolade, Vanilleeis</i>	8,40
LIFE IN A NUTSHELL (AUF WUNSCH VEGAN) <i>Pancakes, Granola, Ahornsirup, Frischkäse, karamellisierte Nüsse</i>	8,40

CEREALS

OVERNIGHT OATS (VEGAN) <i>In Hafermilch eingelegtes Getreide, Früchte, Granola, Chia-Samen</i>	6,70
HOT PORRIDGE (VEGAN) <i>Hausgemachtes Dinkel Porridge, karamellisierte Nüsse, Kokos, gebackene Birne, Ahornsirup</i>	7,00
ACAI-BOWL (VEGAN) <i>Die Wunderbeere aus Brasilien, geröstete Kokosnuss, Maracuja, Banane, Granola und Chia-Samen</i>	8,30
GRANOLA <i>Hausgemachtes Knuspermüsli mit Blaubeeren</i>	8,50
<i>Joghurt von Hemme (Veggie)</i>	
<i>Soja Joghurt (Vegan)</i>	
<i>Hafermilch (Vegan)</i>	

(NACH)MITTAG

Mo - Fr 12:00 bis 17:00, Sa - So ab 13:30

AKTUELLES

ZUCCHINI QUICHE (VEGGIE) <i>Baby Salat, Sauerrahm</i>	7,50
LB-SALAT (VEGAN) <i>Tomate, Sonnenblumenkerne, Ingwer Möhren, eingelegtes Gemüse, Süßkartoffel, Himbeer-Vinaigrette</i>	9,00
<i>Mit Steakstreifen 150g + 6,00</i> <i>Lachs 150g + 5,00</i>	
CURRY KOKOS EINTOPF (VEGAN) <i>Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Süßkartoffel</i>	8,00
NEW YORK PASTRAMI <i>Geröstetes Sauerteigbrot, warmes Pastrami, eingelegte Himbeer-Zwiebeln, Gurken-Relish, Miso-Mayo</i>	10,50
LB BOLOGNESE <i>Rinderhackfleisch, Sellerie, Möhre, Lauch, Tagliatelle</i>	9,00
CHEESE BURGER <i>Rindfleisch, doppelt Cheddar, Tomate, Salat, eingelegte Gurken, rote Zwiebeln, Honig-Senf Mayo, Lindenblatt Sauce, Steakhouse Pommes mit einem Dip nach Wahl</i>	10,50
BBQ BACON BURGER <i>Rindfleisch, doppelt Cheddar, Bacon, BBQ Sauce, Tomate, Salat, eingelegte Gurken, rote Zwiebeln, Steakhouse Pommes mit einem Dip nach Wahl</i>	12,50
DIPS: BBQ Sauce / Lindenblatt Sauce / Honigsenf Mayonnaise / Ketchup / Mayo	

BOWLS

HARVEST (VEGAN) <i>Quinoa-Wildreis, Curry-Blumenkohl, Rote Bete, Regenbogen-Beete, Datteltomate, Ingwer-Möhren, Zitronen-Brokkoli, Champignons, Süßkartoffel</i>	9,50
FRESH AND GREEN (VEGAN) <i>Quinoa-Wildreis, Gerösteter-Zitronen-Brokkoli, Baby-Spinat, Erbsen-Minz-Guacamole, Zucchini, Edamame, Smashed Avocado, Gurken-Salsa</i>	10,50
MEDITERRANEAN (VEGGIE) <i>Quinoa-Wildreis, Paprika, Zucchini, Champignons Datteltomaten, Gurken-Salsa, Oliven, Auberginen-Granatapfelcreme, Parmesan, Rucola</i>	11,50
CHUCK NORRIS (VEGGIE) <i>Quinoa-Wildreis, Edamame, gebackener marinierter Tofu, Hüttenkäse, Erbsen-Minz-Guacamole, Baby Spinat, Chia-Samen</i>	11,50

Alle Bowls können wahlweise mit Maishähnchen getoppt werden, 100 gr. + 4,00

DRESSING WAHLWEISE

Gurken-Tahini – Himbeerdressing – Ceasar-Dressing – Chipotle-Dressing

HEISSES

KAFFEE

FILTERKAFFEE	2,60
<i>Wechselnde Sorten</i>	
ESPRESSO	2,40
ESPRESSO MACCHIATO	2,60
AMERICANO	2,90
CAPPUCCINO	3,30
CAFÉ LATTE	3,90
FLAT WHITE	3,90
LATTE MACCHIATO	3,90

Wahlweise mit Hafermilch + 0,40

LATTE & TEE

MATCHA LATTE	3,90
KURKUMA LATTE	3,90
<i>Kurkuma, Ingwer, Kokosöl, Pfeffer, Zimt</i>	
CHAI LATTE	3,90
HOT CHOCOLATE	3,90
FRISCH	3,50
<i>Minze-Ingwer-Zitrone</i>	
GETROCKNET	3,50
<i>Earl Grey, Darjeeling, Sencha Green, Kräuter, Rooibusch</i>	

SOFTES

FACHINGER	3,00 / 6,50
<i>Still / Medium, 0,25 l / 0,75 l</i>	
FRITZ COLA / ZUCKERFREI / ORANGE 0,2 l	3,50
SCHORLEN 0,3 l	3,90
<i>Apfel, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>	
RED BULL / ZUCKERFREI 0,25 l	3,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE	4,50
<i>Basilikum, Ingwer</i>	

DAY DRINKING SPECIALS

SEKT & CHAMPAGNER

SEKT BRUT	4,90 / 24,90
<i>Weingut Königswert, Nahe 0,1 l / 0,75 l</i>	
SEKT ROSÉ	5,90 / 28,90
<i>Weingut Königswert, Nahe 0,1 l / 0,75 l</i>	
MOËT GARDEN SPRITZ	9,50 / 49,00
<i>0,15 l / 0,75 l</i>	
MOËT CHANDON BRUT	90,00
<i>0,75 l</i>	
MOËT CHANDON ICE	100,00
<i>0,75 l</i>	

GEMIXT

MIMOSA	6,00
<i>mit frischem Orangensaft</i>	
APEROL SPRITZ	7,00
<i>Aperol, Rieslingsekt</i>	
LB LILLET BERRY	7,50
<i>Lillet, Himbeer-Püree, Limette, Zucker, Soda</i>	
BLOODY MARY	7,50
<i>Absolut Vodka, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Tomatensaft</i>	
APERITIVO ITALIANO	7,50
<i>Aperitivo Rosato, Lillet, Crème de Cassis, Beeren, Minze, Tonic Water</i>	
ESPRESSO MARTINI	7,50
<i>Absolut Vodka, Kahlua, Licor 43, Espresso</i>	
NEGRONI	8,50
<i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula</i>	

HOPFEN & TRAUBE

FASS

	<i>0,3 l / 0,5 l</i>
GILDE	3,40 / 4,50
GILDE RADLER	3,40 / 4,50
GILDE RUBIN	3,90 / 4,90

FLASCHE

FRANZISKANER 0,5 l	4,90
CORONA 0,3 l	4,50
GILDE FREE 0,3 l	3,50

WEISS & ROSÉ

	<i>0,15 l / 0,75 l</i>
2020 „SOMMERCUVÉE“	6,20 / 26,90
<i>Weingut Königswingert Nahe</i>	
2019 GRÜNER VELTLINER	5,90 / 25,00
<i>Ernst Frischauf, Weinviertel</i>	
2020 GRAUBURGUNDER	5,90 / 25,00
<i>Weingut Steinmühle, Rheinhessen</i>	
2020 CHARDONNAY	6,50 / 29,50
<i>Bodegas Otazu, Navarra</i>	
2020 ROSÉ	6,20 / 26,90
<i>Weingut Königswingert, Nahe</i>	

ROT

2018 SALBIDE	6,50 / 29,50
<i>Bodegas Izadi, Rioja</i>	
2018 MORELLINO	6,20 / 26,90
<i>Aia Vecchia, Toskana</i>	
2020 PRIMITIVO	6,50 / 29,50
<i>Luccarelli, Apulien</i>	

Für eine Auswahl an Flaschenweinen fragt
gerne das Service-Team nach unserer Weinkarte!