

M E N Ü K A R T E

Frühstück

bis 15 Uhr

Querbeet

Die beste süße und herzhaft
Mischung für euch zusammengestellt.

zum Teilen für zwei 35

für dich alleine 18

Zu jedem Frühstück kommt ein Brotkorb mit
verschiedenem Brot und Gebäck aus Dinkel-und
Roggenmehl.
Lasst euch überraschen, was das Roots Team
für euch zusammenstellt. Bitte informiert uns über
Allergien und Intoleranzen.

Süßes

Feiner Pfannkuchen bis 15 Uhr 11.5

Mit Banane gesüßter Dinkelpfannkuchen mit
Kokosjoghurt, Fruchtspiegel und frischem Obst

mit salzigem Mandelmus +2

mit Blaubeer-Vanille Kompott +2

Brioche ab 5.3

wähle dazu gerne einen hausgemachten Aufstrich

Bananenbrot 7.7

Mit salzigem Mandelmus, gerösteter Banane & Beeren

Frischer Kuchen und andere
kleine Köstlichkeiten ab 2.5

Fragt uns gerne nach dem Tagesangebot
oder schaut in die Vitrine

Mittags

ab 12 Uhr

Bunte Salatbowl 15

Mit Hummus und geröstetem Brot

Gegrillter Wrap 9

Lunch of the Week ab 10.5

Stullen

Grüne Wiese 13.5

Geröstetes Bauernbrot mit Avocado-
Bohnen-Creme, geschmortem Frühlingslauch,
Feldbohnen, Radieschen, veganer Labane
und frischen Kräutern

Heilige Erde 14

Geröstetes Bauernbrot mit veganer Labane
(israelischer Kräuterfrischkäse), buntes Wurzelgemüse,
Babyblatt-Salat, Walnüssen und geschmorte Birne

Paradiesapfel 13

Geröstetes Bauernbrot mit Tomatenbutter,
Tomatenkräutersalat, Aubergine, geröstete Kerne
und Frischkäseflocken

Upgrade
Cashew-Burrata 4.5

Geröstete Pilze 3

Bowls

Mandel -Zimt - Kokos - Granola 11

Mit Kokosjoghurt und saisonalem Obst

Mit salzigem Mandelmus + 2

Mit Blaubeer-Vanille Kompott + 2

Schoko - Dattel -Porridge 9.5

Cremig gekochte Haferflocken mit Datteln, Walnüssen,
Raw Kakao, Banane, Birne und Blaubeeren

Mit salzigem Mandelmus + 2

Mit Blaubeer-Vanille Kompott + 2

Burrata Bowl 15.5

Feldsalat, Tomaten-Kräutersalat, Cashew-Burrata,
Rucola-Walnuss-Pesto, Trüffelöl, geröstete Kerne
und geröstetes Bauernbrot (glutenfrei möglich mit Quinoa)