

M E N Ü K A R T E

Frühstück

bis 16 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 16 Uhr 12.5

Mit Banane gesüßter Dinkelpfannkuchen gefüllt mit
unserer hausgemachten Haselnuss-Schokocreme,
Fruchtspiegel und frischem Obst

mit salzigem Erdnussmus +2
mit Pflaumen-Zimt-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

Zauberwald

Geröstetes Bauernbrot mit zweierlei Hummus,
gerösteten Pilzen und frischen Kräutern 14

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 hausgemachtem Pflaumen-Zimt-Kompott + 2

Schoko - Dattel -Porridge 9.5
Cremig gekochte Haferflocken mit Datteln, Walnüssen,
Raw Kakao, Banane, Birne und Blaubeeren

Mit salzigem Mandelmus + 2
Mit hausgemachtem Pflaumen-Zimt-Kompott + 2

Burrata Bowl 15.5
Feldsalat, Tomaten-Kräutersalat, Cashew-Burrata,
Rucola-Walnuss-Pesto, Trüffelöl, geröstete Kerne
und geröstetes Bauernbrot (glutenfrei möglich mit Quinoa)