

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 36

für dich alleine 19

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

French Toast

Classic : mit Ahornsirup und frischem Obst 9.5
süß: mit karamellisierter Banane und frischem Obst 11

mit salzigem Erdnussmus +2
mit Pflaumen-Zimt-Kompott +2
mit Kokosjoghurt +2

Brioche ab 5.3
wähle dazu gerne einen hausgemachten Aufstrich

Bananenbrot 9.5
Mit salzigem Erdnussmus, gerösteter Banane &
Pflaumen-Zimt-Kompott

Frischer Kuchen und andere
kleine Köstlichkeiten
Fragt uns gerne nach dem Tagesangebot
oder schaut in die Vitrine

Mittags

ab 12 Uhr

Bunte Salatbowl 16.5
Mit Hummus und geröstetem Brot

Gegrillter Wrap 9

Lunch of the Week ab 12.5

Stullen

Zauberwald 14.5
Geröstetes Bauernbrot mit Weiße-Bohnen-Lemon-
Tahini-Creme, Rucola-Walnuss-Pesto, gerösteten Pilzen und
frischen Kräutern

Heilige Erde (Winteredition) 15
Geröstetes Bauernbrot mit veganer Labane
(israelischer Kräuterfrischkäse), Grünkohlchips,
Rote Bete und Senfsamen

Winterwärmer 14.5
Geröstetes Bauernbrot mit Pastinakencreme, Baby-Leave-
Salat, Apfel Zwiebelmarmelade, Haselnuss-Quinoa-Crunch
und Belugalinsen

Upgrade
Cashew-Burrata 4.5
Geröstete Pilze 3

Bowls

Mandel -Zimt - Kokos - Granola 12
Mit Kokosjoghurt und saisonalem Obst

Mit salzigem Erdnussmus +2
Mit Pflaumen-Zimt-Kompott +2

Walnuss-Dattel-Zimt-Porridge 10.5
Cremig gekochte Haferflocken mit Datteln, Walnüssen,
Zimt, Banane, Birne und Blaubeeren

Mit salzigem Erdnussmus +2
Mit Pflaumen-Zimt-Kompott +2

Burrata Bowl 16
Babyblattsalat, Tomaten-Kräutersalat, frischer Feige
Cashew-Burrata, Rucola-Walnuss-Pesto, Trüffelöl, geröstete
Kerne und geröstetes Bauernbrot (glutenfrei möglich mit
Quinoa)