

M E N Ü K A R T E

Frühstück

bis 15 Uhr

Querbeet

Die beste süße und herzhafte 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.

S ü ß e s

French Toast

Classic : mit Ahornsirup und frischem Obst 8,5
süß: mit karamellisierter Banane und frischem Obst 10
mit salzigem Erdnusmus +2
mit Pflaumen-Zimt-Kompott +2
mit Kokosjoghurt +2

Brioche ab 5.3
wähle dazu gerne einen hausgemachten Aufstrich

Bananenbrot 8.3
Mit salzigem Erdnusmus, gerösteter Banane & Pflaumen-Zimt-Kompott

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

M i t t a g s

ab 12 Uhr

Bunte Salatbowl 15
Mit Hummus und geröstetem Brot

Gegrillter Wrap 9

Lunch of the Week ab 11.5

Stullen

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

Heilige Erde 14
Geröstetes Bauernbrot mit veganer Labane (israelischer Kräuterfrischkäse), buntes Wurzelgemüse, Babyblatt-Salat, Walnüssen und geschmorte Birne

Herbstgarten 13.5
Geröstetes Bauernbrot mit Rote-Bete-Hummus, Ofenkürbis, Fenchel, Rucola-Walnuss-Pesto und frischen Kräutern

Upgrade
Cashew-Burrata 4.5
Geröstete Pilze 3

B o w l s

Mandel -Zimt - Kokos - Granola 11
Mit Kokosjoghurt und saisonalem Obst

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

Walnuss-Dattel-Zimt-Porridge 9.5
Cremig gekochte Haferflocken mit Datteln, Walnüssen, Zimt, Banane, Birne und Blaubeeren

Mit salzigem Erdnusmus +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)