HELLO SPRING

Samstag und Sonntag
15h bis 17h Kuchentheke

VORSPEISEN

Erdbeer Spargel Salat [G] 6,90 / 10,50
Frischer Spargel + süße Erdbeeren straight vom Feld, verfeinert mit einem Hauch Minze – juicy, geschmackvoll und totale Frühlings-Vibes.

Kohlrabi Carpaccio [G] 6,50
Hauchdünner Kohlrabi mit Feldsalat, Walnüssen & Apfel – crunchy, leicht und einfach mega lecker.

DESSERTS

Panna Cotta mit Rhabarber [G] 4,90
Cremig, zart und mit fruchtig-säuerlichem Rhabarber – der perfekte sweet finish.

Erdbeer-Parfait im Schokobiscuit 7,50
Cremig-halbgefrorenes Erdbeerparfait im soften Schokobiscuit, dazu ein Klecks Rhabarberkompott – fruchtig, schokoladig & einfach next level.

HAUPTGERICHTE

Plant-Based Lachs auf Pasta 17,90
Lachs aus Pilzprotein (yes, really!) mit Omega-3-Power in einer Dill-Zitronen-Sahne. Dazu al dente Linguini getoppt mit Rucola.

Spargelrisotto [G] 15,90
Ultra cremig, mit zartem Spargel – comfort food, aber make it fancy.

Röstwürfel „Batata Harra" Style [G] 14,90
Knusprige Röstkartoffelwürfel mit Lauch, Champignons & gebackenen Kichererbsen aus NRW, gebettet auf mit Knoblauch verfeinertem frischem Spinat aus Aachen,. Getoppt mit Cherrytomaten, Basilikum-Spinatcremesauce & einem Klecks Zitronenjoghurt – spicy, fresh, sooo gut

"G" bedeutet glutenfrei möglich

„GESCHENKTE PAUSE"

Ihr könnt bei uns eine sogenannte geschenkte Pause kaufen beziehungsweise konsumieren.
Im Prinzip funktioniert das wie ein Gutschein.
Den Betrag hinterlegen wir an unserer Theke und Menschen, die sich keine Mahlzeit bei uns leisten können, dürfen das Guthaben dann einlösen.
Oder ihr verteilt den Gutschein selbst an einen Menschen.

HELLO SPRING

Saturday & Sunday – 3 pm to 5 pm cake counter

STARTERS

Strawberry Asparagus Salad G — 6,90 / 10,50
Fresh asparagus + sweet strawberries straight from the field, refined with a hint of mint — juicy, flavorful, and full spring vibes.

Kohlrabi Carpaccio G — 6,50
Thinly sliced kohlrabi with lamb's lettuce, walnuts & apple — crunchy, light, and simply super tasty.

MAIN DISHES

Plant-Based "Salmon" on Pasta — 17.90
"Salmon" made from mushroom protein (yes, really!) with omega-3 power in a dill-lemon cream. Served with al dente linguine topped with arugula.

Asparagus Risotto G — 13,50
Ultra creamy, with tender asparagus — G comfort food, but make it fancy.

Roasted Potato Cubes "Batata Harra" Style — 14,90
Crispy roasted potato cubes with leek, mushrooms & baked chickpeas from NRW, served on fresh spinach refined with garlic. Topped with cherry tomatoes, basil-spinach cream sauce & a dollop of lemon yogurt — spicy, fresh, sooo good.

DESSERTS

Panna Cotta with Rhubarb — 7,90
Creamy, delicate with fruity-tangy rhubarb — the perfect sweet finish.

Strawberry Parfait in Chocolate Biscuit — 6,50
Creamy semi-frozen strawberry parfait in a soft chocolate biscuit, with a dollop of rhubarb compote — fruity, chocolatey & next level.

G means gluten-free possible

"GIFTED BREAK"
You can buy or redeem a "gifted break" with us.
Basically it works like a voucher.
We keep the amount at our counter and people who cannot afford a meal can redeem it.
Or you can give the voucher directly to someone.

EINMAL VÖNI, BITTE!

Der vegane Superdöner 6,90
Dönervleisch im Fladenbrot, mit Salat, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln

Dönerteller G 11,90
Dönervleisch mit Pommes, Krautsalat und Zaziki

Kapsalon G 13,20
Geschichtete Dönerköstlichkeit: Pommes, Dönervleisch, Cheeze, Salat, Aioli, Tomate und Gurke getoppt mit Zwiebeln

MENÜ 1 17,90
PZ-Burger
und
Panna Cotta mit Rhabarbar

MENÜ 2 37,90
1 PZ-Burger, 1 BBQ-Burger
und
1 Erdbeer-Parfait in Schokobiscuit,
1 Panna Cotta

Burger-Extra:
+ Glutenfreies Brötchen: **1,30**
+ scharf: **0,70**
+ Salatblätter – Brötchen [Low Carb]: **0,00**
+ Extra Dip: **0,70**

Pommes G
[gerne auch ungesalzen]
Klein **3,50** Groß **5**
+Dip nach Wahl: **0,70**

BURGER

Unser PZ und BBQ Burger gibt's jeweils mit saisonal angepasstem Gemüse-Bohnenpatty. Alle Burger auf einem hausgemachten Dinkelbrötchen mit Pommes.

Teriyaki Pulled Pork 14,50
Saftiges Pulled Pork in sweet-salty Teriyaki-Style, im soften Bun serviert – dazu crunchy Slaw & frische Toppings. Herzhaft, juicy und einfach ein bisschen messy (so wie's sein soll;).

PZ-Burger G 14,10
der bessere Slowfoodburger, mit -wie immer- hausgemachter Deluxe-Sauce, Cheeze und Gurkenrelish

BBQ-Burger 14,10
mit Cheeze, Schmorzwiebeln und rauchiger BBQ-Sauce

NOCH HUNGER?

Dann kannst du gerne eine kostenlose Portion Pommes pro Gericht (mit Pommes als Beilage) nachbestellen.
Damit reduzieren wir unnötige Abfälle - und Du wirst satt!
Danke, dass du einen veganen Burger isst, damit sparst du gegenüber einem 100g Rindfleischburger in etwa:

4,9m2 Nutzfläche

1540l Wasser

2,2kg CO2 – Äquivalente

Quelle: Albert Schweitzer Stiftung

ONE VÖNI, PLEASE!

The Vegan Super Döner 6,90
Vegan döner in flatbread with salad, tzatziki, cabbage salad, tomatoes and onions.

Döner Plate [G] 11,90
Vegan döner with fries, cabbage salad and tzatziki.

Kapsalon [G] 13,20
Layered döner specialty: fries, vegan döner meat, cheese, salad, aioli, tomato and cucumber, topped with onions.

MENÜ 1 17,90
PZ-Burger
and
Panna cotta with rhubarb

MENÜ 2 37,90
1 PZ-Burger, 1 BBQ-Burger
and
1 strawberry parfait in chocolate biscuit,
1 Panna Cotta

Burger-Extra:
+ Gluten-free bun – 1.30
+ Spicy: **0,70**
+ Lettuce leaves instead of bun (low carb)]: **0,00**
+ Extra Dip: **0,70**

Pommes [G]
[Salt-free available on request]
small**3,50** large **5**
+Dip of choice: **0,70**

BURGER

Our PZ and BBQ burgers are made with a seasonal vegetable-bean patty. All burgers come on a homemade spelt bun with fries.

Teriyaki Pulled Pork [G] 14,50
Juicy pulled pork in sweet-salty teriyaki style, served in a soft bun with crunchy slaw & fresh toppings. Hearty, juicy, and a little messy (as it should be!).

PZ-Burger [G] 14,10
The classic slow-food burger with homemade deluxe sauce, cheese and cucumber relish.

BBQ-Burger 14,10
With cheese, caramelized onions and smoky BBQ sauce.

STILL HUNGRY?

You can order one extra portion of fries for free per dish (if fries are included as a side).

This helps us reduce food waste – and you get full!

Thank you for eating a vegan burger. Compared to a 100 g beef burger, you save approximately:

- 4.9 m² land use
- 1540 L water
- 2.2 kg CO_2 equivalents

Source: Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt

DAS BLATT DER INFOS

- Dieser Ort ist ein **Safe Space** und **Mitmachort** für viele verschiedene Menschen und soll als inklusiver Ort betrachtet werden. Es existieren diverse **Stammtische** und Veranstaltungen, welche sich eigenverantwortlich organisieren und an denen in der Regel jeder Mensch willkommen ist. Also feel free. Falls du in Interesse hast einen neuen Stammtisch zu gründen oder eine passende **Veranstaltung** zu organisieren, schreibe uns gerne eine Mail.

- Unsere Burgerbrötchen, Patties, Soßen, Pommes und **eigentlich alles**, was wir so kochen, backen, etc. ist mit viel Liebe **hausgemacht**, frei von Tierausbeutung, lokal und saisonal angepasst. Aus Prinzip für die Tiere und das Klima.

- Die mit „G" gekennzeichneten Gerichte sind **glutenfrei oder glutenfrei möglich**. Dies kann zu einem Aufpreis führen. Wir bereiten alle Gerichte mit größter Sorgfalt zu. Da in unserer Küche auch mit glutenhaltigen Zutaten gearbeitet wird, können wir eine Kreuzkontamination nie zu 100% ausschließen.

- Fragen zu **Inhaltsstoffen und Allergenen** beantworten wir jederzeit gerne.

- **„Geschenkte Pause":** Ihr könnt bei uns eine sogenannte geschenkte Pause kaufen beziehungsweise konsumieren. Im Prinzip funktioniert das wie ein Gutschein, nur dass dieser bei uns an der Theke hängt und Menschen, die sich keine Mahlzeit bei uns leisten können, diesen in Anspruch nehmen können.

- **Lieferservice** per Bike oder Abholung. Wir liefern gerne zu euch nach Hause. Nutzt dafür bitte das Onlinetool auf unserer Website. Kommt der liefernden Person, wenn ihr dazu in der Lage seid, bitte entgegen. Nach dem Fahrradfahren geht niemand gerne in den vierten Stock.

- Bei uns könnt ihr vegane und saisonale **Caterings** bis zu 80 Personen bestellen. Per Mail kannst du uns gerne eine Anfrage mit folgenden Informationen senden: Datum des Caterings, Anzahl der Personen, Allergien, Preisvorstellung, Vorlieben und Wünsche. Gerne machen wir dir auch einige Vorschläge.

- Auch wir kommen nicht an **Social Media** vorbei. Also folgt uns gerne und erzählt euren befreundeten Mitmenschen von uns. Hat es euch bei uns gefallen gebt uns gerne hundert Sterne, Punkte, oder was auch immer. Das würde uns sehr helfen.

- Seit Ende November bieten wir Kartenzahlung an – obwohl wir sie neun Jahre bewusst abgelehnt haben. Der Grund: In Deutschland gibt es mehrere Millionen Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen keine Kartenzahlung nutzen können und dadurch im Alltag zunehmend ausgeschlossen werden. Entwicklungen in Gastronomie und anderen Bereichen zeigen, wie schnell ein bargeldloses System Realität wird – mit spürbaren Folgen für viele.

Gleichzeitig standen wir vor praktischen Herausforderungen: Besonders in der Weihnachtszeit mit vielen internationalen Gästen wurde deutlich, dass viele kein Bargeld mehr nutzen. Tische blieben blockiert, während Gäste Geld holen mussten – und konnten in dieser Zeit nicht neu besetzt werden. Dieses Spannungsfeld hat uns letztlich zur Einführung der Kartenzahlung bewegt.
Wir sind mit einem ambivalenten Gefühl gestartet: Erleichterung auf der einen Seite, Sorge auf der anderen. Kartenzahlung ist bequem und für viele ideal – doch genau diese Bequemlichkeit kann dazu führen, dass Menschen im System zurückbleiben, für die es bislang keine ausreichenden Lösungen gibt.
Deshalb möchten wir euch einladen, darüber ins Gespräch zu kommen: Bargeld ist für viele Menschen nach wie vor essenziell – und sollte nicht einfach aus dem Blick geraten.

Danke ihr Tollen :)