

HELLO LATE SUMMER

LEICHT & LECKER

V1 Kleiner Gartenmoment ^G

4,90

Knackige Blattsalate, süße Cherrytomaten, Gurke, Karotte & ein bisschen gute Laune in jeder Gabel. Frisch, bunt und perfekt zum Reinstarten – dazu unser hausgemachtes Dressing. Klein, aber macht direkt glücklich.

V2 Bruschetta Trio ^G

9,90

Knusprig geröstetes Ciabatta, dreifach belegt: mit Frischer Tomatensalsa, Caprese und Frischkäse, Rucola & Pfirsich-Chutney. Der perfekte Start in deinen Genussmoment.

V3 Linsenbowl ^G

14,90

Knusprige Linsenbällchen aus deutschen Linsen auf einer bunten Bowl mit knackigem Gemüse, frischem Salat und aromatischem Dressing. Herzhaft, Frisch und voller Geschmack.

SÜSSER ABSCHLUSS

D1 Sweet Berry Vibes ^G

6,50

Hausgemachtes Parfait aus sonnengereiften Himbeeren und Brombeeren – cremig und fruchtig-frisch.

D2 Haselnussmousse mit Schokowaffel Bueno Style

6,50

Haselnuss-Mousse aus Seidentofu und echten Haselnüssen – cremig, schokoladig und voller Protein. Getoppt mit einer knusprigen Schokowaffel im Bueno-Style – das perfekte Dessert für alle Haselnuss-Fans.

LIEBLINGSGERICHTE

H1 Brokkolitaler & Ofenkartoffel ^G

16,90

Goldbraun gebratene Brokkolitaler treffen auf knusprige Ofenkartoffel, aromatische Champignons, knackigen Salat und einen erfrischenden Minzdip – ein Teller voller Geschmack.

H2 Sticky Orange Tofu ^G

15,50

Knuspriger Tofu in fruchtig-würziger Orangenglasur auf zartem Spitzkohl und einer Mischung aus duftendem Jasmin- und schwarzem Reis. Getoppt mit geröstetem Sesam und frischen Frühlingszwiebeln – ein asiatisch inspirierter Genuss mit feiner Süße und dezenter Schärfe.

H3 Thunvish Club Sandwich

15,20

Cremiger Kichererbsen-Aufstrich mit Kichererbsen aus NRW und Nori-Algen sorgen für den typischen Meeresgeschmack – dazu frischer Salat und knackiges Gemüse auf knusprigem Vollkorntoast. Wahlweise Salat oder Pommes dazu.

„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.

“G” bedeutet
glutenfrei möglich

EINMAL VÖNI, BITTE!

D1 Der vegane Superdöner 6,90

wahlweise mit Dönervleisch oder
Linsenbällchen im Fladenbrot, mit Salat,
Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln

D2 Dönerteller⁶ 11,90

Dönervleisch mit Pommes,
Krautsalat und Zaziki

D3 Kapsalon⁶ 13,20

Geschichtete Dönerköstlichkeit:
Pommes, Dönervleisch, Cheeze, Salat,
Aioli, Tomate und Gurke
getoppt mit Zwiebeln

MENÜ 1 18,90

PZ-Burger
und
Haselnussdessert

MENÜ 2 37,90

1 PZ-Burger, 1 BBQ-Burger
und
1 Haselnussdessert
1 Beerenparfait

Burger-Extra:

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

Pommes⁶

[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.

B1 Monkey Burger 15,50

Keine Sorge – Bananen gehören hier definitiv
rein! Karamellisierte Banane, cremige
Erdnusscreme und ein rauchiges
Räuchertofupatty im soften Bun. Verrückt?
Ja. Lecker? Erst recht.

B2 PZ-Burger⁶ 14,10

der bessere Slowfoodburger, mit
-wie immer- hausgemachter
Deluxe-Sauce, Cheeze und Gurkenrelish

B3 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



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 Tieraussbeutung, 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 :)