



Getränke- und Speisekarte

Kaffee

Seeberger Kaffee, Organic + Fair Trade (langsame Trommelröstung)

Espresso	2,00€
Espresso Macchiato	2,50€
Espresso Doppio	3,00€
Americano	3,20€
Tasse Kaffee	2,60€
Cappuccino	2,90€
Latte Macchiato	3,50€
Cafe Galao	3,50€
<i>(Portugisischer Milchkaffee)</i>	
Flat White	3,90€
Heiße Schokolade	3,90€

Matcha Latte	3,90€
Star Dust Matcha von Samova mit aufgeschäumter Mandelmilch,	
Goldene Milch	3,90€
Mandelmilch, Kurkuma, weißer Pfeffer, Ingwer, Honig, Zimt	

Himbeer Rosmarin Latte Freddo (kalt) **4,40€**

Eis Kaffee **4,90€**
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis, Coldbrew Kaffee & Sahne

Alle Getränke auch gerne mit Mandel oder Hafermilch (+ 30 Cent)

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Bei Allergien fragen sie bitte unser Serviceteam nach einer gesonderten Allergiker Karte

Inhaltsstoffe: 1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoffhaltig, 3 Chininhaltig, 4 Taurinhaltig, 5 Sacharinhaltig

Tee

Losser Bio Tee von Samova im 0,4l Kännchen **4,40€**

High Darling

Darjeeling

Lazy Daze

Earl Grey

Maybe Baby

Früchtetee mit Ananas + Erdbeere

Garden Party

Früchtetee mit Apfel, Goji, Mango und Blüten

Heidi's Delight

Kräutertee mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel

Gin Soul

Kräutertee inspiriert von der Seele des Gin Sul

Team Spirit

Grüner Tee mit Zitronengras

Frischer Tee im 0,4l Kännchen

3,90€

(Mit Honig serviert)

Frische Minze

Salbei – Ingwer

Ingwer Spezial

Minze, Ingwer, Zimt, Zitronensaft

369 Tee

frische Minze, Ingwer, Zitronengras

Softs

Tafelwasser still oder prickelnd

(gefiltert)

0,20l	1,90€
0,50l	3,60€

Säfte

Cranberry, Ananas, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Bio Apfelsaft naturtrüb von Karlsruher Streuobstwiesen.

0,2l	2,50€
0,4l	4,50€

Saftshorle

0,2l	2,20€
0,4l	3,90€

Proviant 0,33l

3,50€

Cola ^{1,2}

Cola Zuckerfrei ^{1,2}

Orange

Apfelschorle

Kirsche-Granatapfel

Mistelhain *Fascinating Mixers* 0,2l 4,00€

Tonic Water *Ambition* ^{3,5}

Tonic Water *Trend* (Erdbeer/Himbeer) ^{3,5}

Ginger Ale ^{2,5}

Ginger Beer ^{2,5}

Bitter Lemon ³

Selbstgemachte Limonaden 0,4l 4,90€

wechselnde Highlights und die Dauerbrenner

Himbeer - Rosmarin

Ingwer – Zitronengras

Mandarine - Salbei

Selbstgemachter Eistee 0,4l 4,90€

Gin Soul Blueberry (alkoholfrei)

Gin Soul Tee von Samova als Basis, verfeinert mit Blaubeeren, Zitrone und Agavendicksaft für einen außergewöhnlichen, würzigen, fruchtigen und erfrischenden Eistee.

Smoothie´s & Co

Fruit Express 0,4l 4,90€

Apfel, Banane, verschiedene Beeren, Melone, Mango, Orangensaft, griechischer Joghurt und Vanillesirup

Green Power 0,4l 5,90€

Spinat, Brokkoli, Karotte, Petersilie, Apfel, Banane, Cashew´s, Hanföl, Agaven Dicksaft, Mandelmilch, gefiltertes Wasser.

Red Energy 0,4l 5,90€

Blaubeeren, Erdbeeren, Banane, Zitrone, Rote Beete, Spinat, Walnüsse, geröstetes Sesamöl, Agaven Dicksaft und Mandelmilch

Brain Maker 0,4l 6,90€

Ingwer, Karotte, Zitrone, Apfel, Blaubeeren o, Heidelbeeren, Spinat, Chiasamen, Schwarzkümmelöl, Agaven Dicksaft und griechischer Joghurt

frisch gepresste Säfte 0,2l 4,50€

Orange Grapefruit

Unsere Smoothie´s werden immer frisch vor Ort aus größtenteils regionalem und biologisch angebautem Obst und Gemüse zubereitet.

Mit unseren regionalen Superfood´s wie Brokkoli, Spinat,... in Verbindung mit verschiedenen kaltgepressten Ölen und Nüssen mutieren Sie zu echten Energie Paketen und natürlichen und nahrhaften Muntermachern.

Der Hochleistungsmixer macht es möglich, hier werden die Nährstoffe optimal gespalten und sind in dieser Form für den Körper ideal aufnehmbar. Ob rot, grün, süß oder cremig – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Bier

Privatbrauerei Waldhaus 0,33l **3,00€**
Premium Bier aus dem Südschwarzwald

Pils
Pils alkoholfrei
Radler
Naturtrüb
Helles

Aperitif & Cocktails

*Die Barempfehlung und weitere
Spirituosen findet Ihr in einer separaten
Karte und auf Nachfrage.*

Wein / Sekt

Weinschorle 0,2l **5,50€**
mit Wambsganss Rießling, Pfalz

Wambsganss Rießling 0,2l **7,50€**
Nußdorf, Pfalz

Grauburgunder Schaurer 0,75l **33,90€**
Insheim, Pfalz

Klein 0,2l / 0,75l **7,50€ / 25,00€**
Cabernet Sauvignon Rose, Pfalz

Aradon Rioja 0,2l / 0,75l **7,50€ / 25,00€**
Spanien

Salento, Primitivo 0,75l **36,90€**
Italien

KESSLER Winzer Sekt Brut 0,1l **5,50€**

KESSLER Winzer Sekt Rose 0,1l **5,50€**

KESSLER Winzer Sekt 0,75l **33,90€**

Esslingen, Baden Württemberg

SalArtBar & Kitchen

Herbstsalat

Bunt gemischter Salat frisch vom Markt, Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Radieschen,...
mit gerösteten Kürbiskernen
und Apfel/Birne Topping
(Haus Dressing)
- Bio Ei extra 2€
klein 4,80€ / groß 7,80€

Red Green Bowl

Reis, Rote Paprika, Brokkoli, Tomaten, Gurken,
Rote Zwiebeln, Spinat, rote Bete Hummus,
Schafskäse, Apfelstücke, Walnüsse, Kräuter,
Tahini - Dressing
10,80€

Burrata 369 Bowl

Grillgemüse, frische Tomaten & Erdbeeren,
Burrata, mit Premium Olivenöl
und einem Schuss Balsamico, Meersalz & Pfeffer
11,80€

Pasta Napoli

Pasta der Woche, Tomatensoße, geröstete
Sonnenblumenkerne, Basilikum und Parmesan
dazu ein Bunt gemischter Salat
frisch vom Markt
9,80€

Melanzane Parmigiana / mit Hähnchenbrustfilet

Italienischer Auberginen Auflauf mit Mozzarella
und gegrillter Hähnchenbrust,
Tomatensoße und feinem Parmesan, fr. Basilikum
dazu ein Bunt gemischter Salat frisch vom Markt
9,80€ / 14,80€

Pasta Pesto 369

Pasta der Woche, selbstgemachtes Ruccolapesto,
Hähnchenbrust, Grillgemüse, Parmesan, Cashew´s,
dazu ein Bunt gemischter Salat
frisch vom Markt
14,80€

Suppe der Woche

(siehe Wochenkarte)
6,90€

**Weitere Gerichte findet Ihr in
unserer Wochenkarte!**

Toppings

Hähnchenbrust Streifen	4,00€
Grillgemüse	3,00€
Burrata	6,00€
Schafskäse	2,00€
Rote Beete Humus	2,00€
Bio Ei	2,00€

Unsere Dressings

Hausdressing

Olivenöl, Essig, Himbeeren, geröstetes Sesamöl, Senf,
Meersalz, Pfeffer

Balsamico

Balsamico Essig, Olivenöl, Honig, Meersalz, Pfeffer

Tahini

Knoblauch, Kreuzkümmel, Orangensaft, Sesam Mus,
Gurke, Joghurt, Meersalz & Pfeffer

Limetten Joghurt

Griechischer Joghurt, Limettensaft und Abrieb, Honig,
Meersalz, Pfeffer

oder einfach nur gutes Öl mit Salz & Pfeffer :)

Snacks

Frisch zubereitete Bagel's / Focaccia

Grillgemüse	4,90€
Frischkäse, bunter Salat an Balsamico Dressing & Cashew's	
Tomaten – Mozzarella	4,90€
Ruccola, Balsamico Dressing & Parmesan	
Hähnchenbrust	9,90€
Rote Bete Hummus, Grillgemüse, Salat an Balsamico Dressing, Cashew's & Parmesan	
mit buntem Beilagensalat	+ 2 €

Desserts

Selbstgemachter Kuchen Stück ab **3,50€**
(wechselnde Highlight's)

Rübli Vegan (Karottenkuchen mit Dinkelmehl)

Apfelkuchen mit Cranberry's
Käsekuchen oder Linzertorte

Energy Balls 3 Stück **2,50€**
Verschiedene Sorten, auch Ohne Zucker!

Früchte Bowl im Weckglas **4,90€**
Apfel, Birne, Melone, Heidelbeeren, Himbeeren,
Granatapfel, Walnuss, Leinsaat, Limette & Minze
Wahlweise mit Agavendicksaft oder unserem
selbstgemachtem Vanillesirup

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren **6,90€**
und gerösteten Mandeln

Feinkost

Seeberger Bio Fairtrade Kaffee 250g	9,60€
Samova Tee 100g (verschiedene Sorten siehe Teekarte)	9,60€
Himbeer Rosmarien Sirup 250ml	5,90€
500ml	9,60€
Ingwer Zitronengras Sirup 250ml	5,90€
500ml	9,60€
Ruccola Pesto 200g	6,90€
Parmesan, Ruccola, Cashews, Olivenöl (weitere Sorten auf Bestellung)	

Miet-Bar!

Noch keine Geburtstags Location?
Private & Firmenveranstaltung in kleiner Runde?
Wir freuen uns auf eure Anfrage.

Unsere Partner

Ab Sofort bekommt Ihr eure TakeAway Gerichte auch in den stylischen Vytal Mehrweg Behältern.

Welcome to Mehrweg! www.vytal.org

Unser Obst & Gemüse holen frisch vom Dorlacher Markt bei **Beate Weiler Obst & Gemüsemarkt**

oder vom **Dorlacher Obst Stand** an der Pfinz.

Unsere Wurst und Fleischwaren beziehen wir zum großteil bei

Meet & Meat / s'Stierle

Immer Donnerstags auf dem Dorlacher Markt Regional, und Bio www.meetandmeat.de