DRINKS

Hot

Espresso

Americano

Cappuccino

Caffe Latte

Flat White

Cortado

Chai Latte

Dirty Chai Latte

Hot Choc

Mochaccino

Babyccino

Rose Matcha

Matcha Latte

Matcha Tee

Ingwer/Minztee

All in One Tee
Ingwer, Minze, Zitrone, Orange

Milchalternative
(Hafer | Kokosmilch)
Hausgemachte Sirupe
(Vanille | Chai | Karamell | Rose)
Matcha/Espresso shot
Decaf

Cold

Black Tonic

Iced Americano

Iced Latte

Iced Matcha Latte

Rose Tonic Matcha

Matcha Specials
Strawberry | Mango | Bananabread | Blueberry

AV8 Coconut Water
Plain | Ananas | Mango | Wassermelone

AV8 Coconut Matcha
Plain | Ananas | Mango | Wassermelone

Soft

Mineralwasser
Naturell | Sprudel 0,25 | 0,75

Roy Kombucha
Ginger | Strawberry&Basil | Cucumber&Mint

Lemonaid/ChariTea
Blutorange | Red | Black | Green

Fritz
Kola | Zero

Schorlen
Apfel | Maracuja

Hauslimonade
Roter Basilikum

Am Wochenende und an Feiertagen bitte keine Laptops, Danke!

BRUNCH

Unsere Küchenzeiten:
Werktags bis 16 Uhr
Wochenende bis 15 Uhr

Savory

Brewbees Allerlei
Hausgemachter mediterraner Tomatenaufstrich, Green Smash, hausgemachter Hummus, Rührei, Salat, Tomaten, Sprossen und geröstetes Hausbrot

Simple
Rührei aus drei Eiern, Salatbouquet und geröstetes Hausbrot
+Hausgemachter Dip

Fake O'Cado
Greener Smash aus grünen Erbsen und weißen Bohnen, verfeinert mit Tahini, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitrone und frischer Zitronenzeste. Serviert auf krossem Hausbrot mit Salat, Tomaten und Sprossen

Strammer Ali
Hausgemachter mediterraner Tomatenaufstrich serviert auf krossem Hausbrot, getoppt mit Rührei und Sucuk, Salat, Tomaten und Sprossen

Lachstraum
Lachs und Frischkäse serviert auf krossem Hausbrot, getoppt mit Zitrone, Kapern, Honig und Dill

Hummus Dream
Hausgemachter Hummus serviert auf krossem Hausbrot mit Salat, Tomaten und Sprossen
+Feta

Brewbees Pastrami
Frischkäse mit hausgemachtem Zaatar serviert auf krossem Hausbrot, getoppt mit Pastrami (nach türkischer Art), getrockneten Tomaten, Feta, Walnüsse, Olivenöl und Balsamico

Burrata
Burrata mit Pesto und Salat serviert auf krossem Hausbrot, getoppt mit Balsamico und eingelegten roten Zwiebeln

Sweet

Berry Bowl Açai
Bio-Acai, Bananen und Beerenpüree, getoppt mit homemade Granola, Kokos, Kakaonibs, Heidelbeeren und Bananen (kalt)
+Erdnussmus

Homemade Granola Bowl
Griechischer Joghurt getoppt mit homemade Granola, Kokoschips, Heidelbeeren, gefriergetrockneten Erdbeeren und Honig
+Erdnussmus
Alternativ: mit Kokosjoghurt

Morning Hug
In Hafermilch eingekochte zarte Haferflocken, verfeinert mit Zimt und Agavendicksaft. Getoppt mit rotem Beerenkompott, Mandeln, dunklen Schokoflocken und Puderzucker

Hot Banana Joe
Hausgemachtes, getoastetes Bananenbrot, getoppt mit Kokosjoghurt, Heidelbeeren und unserer hausgemachten Erdbeersauce

Hot Banana Mo
Hausgemachtes, getoastetes Bananenbrot, getoppt mit Zimtzucker, Lotus Crumble, Vanilleeis und Karamellsauce

Auf Nachfrage servieren wir Butter zu jedem Gericht

Rührei
Feta
Räucherlachs
Pastrami nach türkischer Art
Erdnussmus
Eingelegte Rote Zwiebeln
Burrata
Sucuk Knoblachwurst nach türkischer Art
Hausgemachte Dips
(Green Smash|Hummus|Mediterran)

Vegan Vegetarisch

Am Wochenende und an Feiertagen bitte keine Laptops, Danke!