



WILLKOMMEN IM CAFÉ BLATTGOLD KIELS ERSTEM REIN VEGANEN CAFÉ!

Alle unsere Speisen und Getränke sind frei von tierischen Produkten und Inhaltsstoffen. Wir selbst leben die vegane Philosophie aus ethischen, gesundheitlichen und ökologischen Gründen und sind dabei offen für eure Fragen. Mit dem Café bieten wir euch einen kleinen Einblick in die vegane Welt. Besonders wichtig ist es uns zu zeigen, dass diese Lebensweise keinen kulinarischen Verzicht bedeutet. Ganz im Gegenteil - bei uns könnt ihr euch durch vegane Sahnetorten, Burger und andere Leckereien probieren.



FRÜHSTÜCK

Bitte beachten: In unserer Karte verzichten wir aus Überzeugung auf vegane Wortkreationen und übermäßige Hinweise darauf, dass alles vegan ist. Wir nennen die Dinge beim Namen! Ein Cheeseburger ist und bleibt ein Cheeseburger - auch wenn er rein pflanzlich hergestellt ist. Damit vermitteln wir euch am besten die Idee und den Geschmack des Gerichts. Bei jeder Bezeichnung ist also immer eine vegane Version gemeint.

Frühstück gibt es bei uns am Wochenende von 10:00 bis 14:00 Uhr.
Jedes Frühstück beinhaltet ein Glas Orangensaft (0,2 l) oder einen Kaffee (0,2 l).
Bei anderen Getränkewünschen berechnen wir den entsprechenden Aufpreis.

KUCHEN & TORTEN

Alle Kuchen und Torten sind hausgemacht, ausschließlich weizenfrei (wir backen mit Dinkelmehl) und größtenteils auch sojafrei. Bei Fragen zu weiteren Zutaten oder bezüglich Unverträglichkeiten/Allergien spricht uns gerne an!

Täglich wechselndes Kuchen- und Tortenprogramm aus eigener Herstellung. Einfach am Tresen nachfragen oder an der Kuchen- vitrine inspirieren lassen!

Auf Wunsch bieten wir euch Torten, Kuchen, Cupcakes usw. zu jedem Anlass auf Bestellung. Auch Hochzeitstorten gestalten wir nach euren Wünschen. Sprecht uns einfach an!

Deftiges Frühstück..... 8,30€

2 Brötchen und 3 selbstgemachte Feinkostsalate: Fleischsalat, Eiersalat und Mett sowie zwei Scheiben Käse.

Süßes Frühstück..... 5,90€

2 Brötchen, 3 süße Aufstriche (hausgemachte Marmelade, Schoko-Haselnussaufstrich und Erdnussbutter).

Gemischtes Frühstück..... 8,00€

2 Brötchen und 2 hausgemachte Feinkostsalate (Fleischsalat, Eiersalat oder Mett) sowie 2 süße Aufstriche (hausgemachte Marmelade, Schoko-Haselnussaufstrich oder Erdnussbutter) nach Wahl.

Pancake Frühstück..... 6,40€

Zwei süße Pancakes mit Margarine und Grad A Ahornsirup.

Glutenfreies* Frühstück..... 8,60€

2 glutenfreie* Brötchen (aus glutenfreier Weizenstärke), 2 deftige Brotbeläge (Käse, Mett) und zwei süße Aufstriche (hausgemachte Marmelade, Schoko-Haselnussaufstrich oder Erdnussbutter).



SNACKS & MEHR

Avocado Sandwich4,90€

Eine würzige, hausgemachte Avocadocreme wird mit knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten- und Gurkenscheiben zwischen geröstetem Sauerteigbrot serviert.

mit BBQ - Steakstreifen +1,00€

Unsere Empfehlung: Das Avocado Sandwich extra mit unseren BBQ-Sojasteakstreifen.

Eiersalat Sandwich.....4,60€

Vegane Eiersalat aus eigener Herstellung, marktfrische Tomaten und Salat zwischen geröstetem Sauerteigbrot.

Nachos.....3,90€

Maischips mit frischer Avocadocreme und Salsa.

Nachoteller.....6,90€

Maischips mit veganem Käse überbacken, dazu Avocadocreme, Salsa, Chilibohnen, Zwiebeln und Sourcream.

Quesadillas.....6,30€

Ein typisch mexikanischer Snack: Weizentortilla gefüllt mit Käse, Räuchertofu und Bohnen. Dazu reichen wir unsere hausgemachte Guacamole und die herrlich feurige Chipotle-Mayonnaise.

Pommes

klein.....2,20€

groß.....3,10€

Süßkartoffelpommes

klein.....2,90€

groß.....4,20€

Onion Rings.....4,80€

Deftige Zwiebelringe im Bierteig, wir empfehlen dazu Aioli und BBQ - Sauce.

Inklusive Dip nach Wahl:
Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Aioli,
Chipotle-Mayonnaise

Unsere Dips sind immer gratis und werden auf Nachfrage gerne Nachgefüllt.



BURGER

OMG! Burger..... 7,90€

Saftiger veganer „Beef“-Patty zwischen knackigem Eisbergsalat, marktfrischen Tomaten, Zwiebeln und unserer hausgemachten Spezial-Burgersauce. Dazu servieren wir selbstgemachten Coleslawsalat.

BBQ-Steak Burger..... 7,20€

(auch glutenfrei*)

Unser legendäres BBQ-Steak mit glasierten Zwiebeln, unserer Spezial-Burgersauce, Eisbergsalat, Zwiebeln und Tomaten. Dazu reichen wir hausgemachten Coleslawsalat.

Homemade Burger..... 7,20€

Unser „Bacon & Cheese“-Patty aus eigener Herstellung mit glasierten Zwiebeln, BBQ-Sauce, knackigem Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln, unserer hausgemachten Spezial-Burgersauce. Dazu servieren wir selbstgemachten Coleslawsalat.

Chicken-Burger..... 7,90€

Ein knuspriger „Chicken“-Patty mit sauren Gurkenscheiben, knackigem Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Mayonnaise. Dazu servieren wir selbstgemachten Coleslawsalat.

Tex Mex Burger..... 8,80€

Saftiger veganer „Beef“-Patty mit hausgemachter Avocadocreame, Chipotle Mayo, Salsa, Zwiebeln, Tomaten, Eisbergsalat. Dazu eine kleine Portion Tortilla Chips.

Wechselnde Aktionsessen:

Bitte Aushang beachten oder nachfragen.

Jeder Burger auch als Cheeseburger +1,00€



HEISSGETRÄNKE

Unser „Schwarzmaher Pechschwarz“ ist ein 100% Arabica aus biologischem Anbau, direkt und fair gehandelt. „Espressoröstung to the Maximum. 100% Arabica aus Ecuador. Beinahe so schwarz wie seine Verpackung. Langsam geröstet – nicht gebacken. Präsen- te Röstaromen ohne viel Säure und ohne unangenehmen, bitteren Geschmack.“ Alle unsere Kaffeespezialitäten werden ausschließ- lich mit Bio-Sojamilch oder Bio-Hafermilch serviert.

Kaffee 0,2l.....	2,20€
Espresso.....	1,80€
doppelter Espresso.....	2,60€
Cappuccino 0,2l.....	2,80€
Latte Macchiato 0,3l.....	3,40€
Milchkaffee 0,3l.....	3,20€

Chai Latte 0,3l..... 3,50€

David Rio's süßlich-würzige Powerchai- Mischung aus Schwarztee, Grüntee und Matcha, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Nelken und Ingwer.

Matcha Latte 0,3l..... 3,50€

Matcha gilt als besonders edle Grünteesorte. Er wird zu einem besonders feinen Pulver ge- mahlen und frisch mit Pflanzenmilch zubereitet.

Heiße Schokolade 0,3l..... 3,20€

Unsere heiße Schokolade bereiten wir mit einer eigenen, hausgemachten Kakaomischung und wahlweise Bio-Sojamilch oder Bio-Hafer- milch zu.

Teekännchen..... 3,60€

Unsere KEO-Teesorten aus biologischem An- bau und fairem Handel. Der Tee wird in einem 0,37 l Teekännchen serviert:

Earl Grey, Grüner Tee, Friesentee, Weißer Tee, Rooibos Vanille, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräuterharmonie.



KALTGETRÄNKE

Fritz Kola 0,3l.....2,50€ Kola, Kola Kaffee, Kola zuckerfrei, Misch Masch. ^{1,9,8}	Viva con Agua Wasser 0,3l.....2,20€ Laut und Leise.
Fritz Limo 0,3l2,50€ Orange, Zitrone, Melone, Apfel-Kirsch-Holunder. ^{1,3}	Saft Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Maracujasaft, Kirschsaff, Bananensaft, KiBa klein 0,2l.....2,20€ groß 0,4l.....3,40€
Fritz Schorle 0,3l.....2,50€ Bio-Rhabarber.	Saftschorle 0,4l.....3,10€
Mio Mio Mate 0,5l.....3,10€ Mio Mate ist ein koffeinhaltiges Erfrischungs- getränk aus der Matepflanze. ^{1,9}	Malzbier 0,3l2,60€ Pinkus Müller BIO-Malz.
Hausgemachte Limonade 0,4l.....3,40€ Unsere hausgemachte Limonade nach traditionellem Rezept, mit frischer Minze und Zitrone.	Alkoholfreies Weizenbier 0,5l.....3,90 € Erdinger Kristallweizen.
Hausgemachter Eistee 0,4l.....3,40€ Eisgekühlter, selbstgemachter Eistee aus Schwarztee mit einer frischen, zitronigen Note.	Rootbeer 0,3l2,50€ Rootbeer ist eine alkoholfreie Limonade aus der Wurzelrinde des Sassafrasbaumes. Es hat einen karamellig-vanilligen Geschmack mit einer leicht frischen Note. Das Getränk ist vor allem in den USA sehr beliebt und passt hervor- ragend zu Burger & Co. ^{1,2}



ZUSATZSTOFFE:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
8. Süßstoff
9. Koffein

*mit glutenfrei meinen wir, dass alle Zutaten strengstens frei von Gluten sind, aber die Produkte im selben Raum mit glutenhaltigen Lebensmitteln hergestellt/gebacken werden. Also sind Spuren von Gluten durchaus möglich