specialty coffee

Coffee Brew

MENU

Follow us on Instagram

THECODEAGENCYDUESSELDORF & COFFEEBREW.DE

KÜCHE VON 9-17H
SA/SO VON 10-17H

COFFEE BREW & THE CODE AGENCY
PREMIUM ESCAPE ROOMS
STRESEMANNPLATZ 4, 40210 DÜSSELDORF

+49(0)21154244830

ÖFFNUNGSZEITEN CAFÉ
MO-FR: 09:00-18:00
SA: 10:00-18:00
SO: 10:00-18:00

ÖFFNUNGSZEITEN BAR
FR+SA: 18:00-23:00

MITTAGSTISCH

Mo-Fr von 12-15h

Country Teller

2 Hähnchenspieße mit Kartoffel-Wedges, dazu hausgemachte Erdnussbuttersoße

Healthy Bowl

Basis: Reis, Salat oder beides. Dazu: Edamame, Avocado, Mais, Cashew, Kichererbsen
Topping: Wahlweise mit Lachs, Hähnchen oder Falafel

Brew Salad

Knackiger Salat mit Chicken Stripes, Avocado, Datteltomaten, Möhrenstreifen und Brioche Croutons dazu hausgemachtes Senf-Dressing

Mexikaner

Brioche Brot garniert mit Jalapeños, Rindfleisch (pulled beef), Salat, Nachostückchen und dazu hausgemachte Cheddar-Cheese-Soße

Alle Mittagsgerichte nur 8,90

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Country Teller

2 Hähnchenspieße mit Kartoffel-Wedges,
dazu hausgemachte Erdnussbuttersoße
9,90

Brew Salad

Knackiger Salat mit Chicken Stripes,
Avocado, Datteltomaten, Möhrenstreifen
und Brioche Croutons
dazu hausgemachtes Senf-Dressing
12,90

Mexikaner

Brioche Brot garniert mit Jalapeños,
Rindfleisch (pulled beef), Salat,
Nachostückchen und dazu
hausgemachte Cheddar-Cheese-Soße
11,90

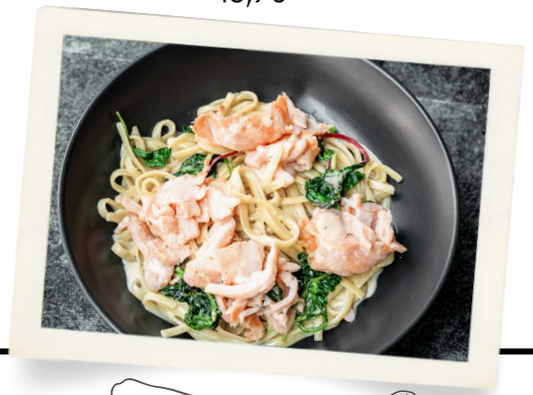
EMPFEHLUNG DES HAUSES

Grüne Pasta

Pasta verfeinert mit grünem Pesto, garniert
mit frischen Datteltomaten, Rucola und
cremiger Burrata mit Kräuter der Provinz
12,90

Salmon Noodles

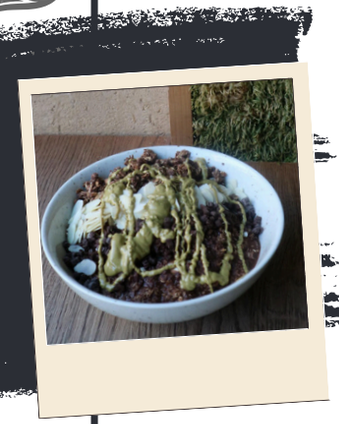
Nudelgericht mit Lachs und frischem
Spinat, verfeinert mit Dill in cremiger Sahnesoße
13,90



SPECIAL FOOD

BrioDog
Gebratene Geflügelwurst mit Salat und Cheddar-Cheese-Soße in Brioche Brot, garniert mit Röstzwiebeln und hausgemachter Hotdog Soße
9,90

Chicken Burrata Sandwich
Zwei Brioche Scheiben mit panierten Chicken stripes, Burrata, Frischkäse und hausgemachte Guacamole dazu eine kleine Salatbeilage
12,90



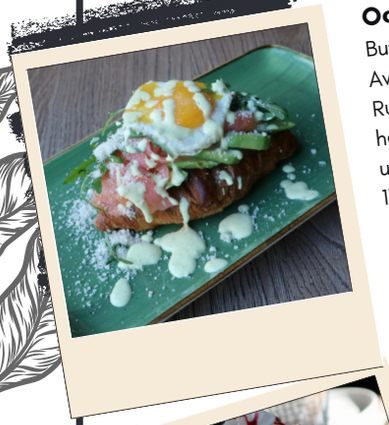
Kakaonana Bliss
Porridge-Base mit Kakao und Banane, getoppt mit Mandelsplitter, Schokosplitter und Schokoladengranola garniert mit Pistaziencreme
10,90

French Toast
French Toast mit hausgemachter Quarkcreme, frischem Obst, Mandelsplitter und Ahornsirup
11,90

Kalorienbombe
Avocado, Halal Bacon, Spiegelei & Cheddar-Cheese-Soße in Brioche Brot
9,90

SPECIAL FOOD & DRINKS

Sattmacher
Chicken strips mit Honig-Senf-Sauce, Helal Bacon, Tomate & Cheddar-Cheese-Sauce in Brioche Brot
10,90



Ocean Croissant
Buttercroissant getoppt mit Avocado, Lachs, Spiegelei, Rucola und garniert mit hausgemachter Egg-Soße und gehobelten Parmesan
11,90

Strawbanna
Heißer Kakao mit Erdbeersoße getoppt mit einer Sahne-Erdbeersoße-Garnitur
5,40

Cold Pistachio Matcha
Kalter Matcha (gesüßt) mit Pistaziencreme und kalter Kokosnussmilch
5,80

Energieshot
Kalter Orangensaft mit Matcha (gesüßt)
5,60

BREAKFAST

Orientalisches Frühstück* 15,90
Frühstücksplatte mit zwei Brötchen, Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art), Avocado, Käse, hausgemachtem Hummus, Feta, Walnüsse, Tomaten, Gurken, Butter und Honig

Veganes Frühstück* 15,90
Frühstücksplatte mit zwei Brötchen, Avocado, hausgemachtem Hummus, Tomaten, Gurken, Margarine, Erdnussbutter, Erdbeermarmelade und einem Joghurt-Becher garniert mit frischem Obst der Saison und Ahornsirup

Lieblingsfrühstück* 14,90
Frühstücksplatte mit zwei Brötchen, Tomate, Mozzarella, Kräuterfrischkäse, Käse, Putenbrust, Salami, Butter und Erdbeermarmelade

Süßes Frühstück* 7,90
Zwei Croissants mit Butter, Erdbeermarmelade und Honig

Extras zum Frühstück

• *Joghurt-Becher mit Obst der Saison und Ahornsirup (Vegan)*	3,50	• *Hausgemachter Hummus*	2,50
• *Lachs*	3,50	• *Erdbeermarmelade*	1,50
• *Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art)*	3,00	• *Honig*	1,50
• *Sucuk*	2,50	• *Nutella*	1,50
• *Avocado*	2,50	• *Erdnussbutter*	2,00
• *Feta*	2,00	• *Tomate*	1,00
• *Bionella (Vegan)*	2,00	• *Butter*	1,50
• *Putenbrust*	1,50	• *Margarine*	1,00
• *Salami*	1,50	• *Brötchen*	1,20
• *Käse*	1,50	• *Bagel*	1,90
• *Mozzarella*	1,50	• *Croissant*	1,90
• *Kräuterfrischkäse*	1,50	• *Ei*	1,00
		• *Spiegelei*	1,90
		• *Rührei*	3,90

Rührei* 11,90
Rührei auf frischem Bagel mit einem Topping:
-Sucuk,
-Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art)
-Avocado oder
-Lachs

Bauernomelette* 11,90
Omelette mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln und Brot dazu

Extras zum Omelette oder Rührei

• *Lachs*	3,50	• *Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art)*	3,00	• *Tomate*	1,00
• *Sucuk*	2,50	• *Avocado*	2,50	• *Brötchen*	1,20
• *Feta*	2,00			• *Bagel*	1,90
• *Käse*	1,50				

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

SWEET AND CAKE

Zimtschnecke* 3,90

Cheesecake* 4,50

Apfelkuchen* (Vegan) 4,60

Karottenkuchen* 4,90

Schokobombe* 4,50

Verschiedene Eissorten*
Schokolade, Vanille, Mango- oder Erdbeersorbet (Vegan) 3,60

Vegan Banana Bread*
Veganes Bananenbrot Natur 3,60

Vegan Banana Bread Special*
Veganes Bananenbrot mit Apfel-Zimt, Beere oder Schoko 3,90

Sahnetörtchen*
Raffaello- o. Buenotörtchen sowie variierende Special-Sorten 4,90

Schoko Soufflé mit Eis*
Schokotörtchen mit weichem Kern, garniert mit Vanille-Eis & Sahne dazu 9,50

Pancake Tower* (Vegan & Glutenfrei)
Pancake Tower wahlweise mit Schokosoße, Ahornsirup, Honig oder Nutella 12,90

Mini Pancakes* (Vegan & Glutenfrei)
Mini Pancakes mit Obst und Puderzucker 9,90

Extras zu Pancakes

• *Frisches Saison Obst*	2,00	• *Erdnusssbutter*	2,00
• *Beeren*	2,00	• *Ahornsirup*	2,00
• *Schokosoße (Vegan)*	2,00	• *Bionella (Vegan)*	2,00
• *Sahne (Vegan)*	1,50	• *Nutella*	1,50
• *Sahne*	1,00	• *Honig*	1,50
• *Banane*	1,50		

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

POKÉ BOWLS

Base:
Reis oder Salat

Soße:
Joghurt-Minze, Tahini- , Mango-Limette-Chili oder Salsa Soße

Healthy Bowl*
Edamame, Avocado, Mais, Cashew, Kichererbsen

***Topping**: Wahlweise mit*
Lachs, 13,90
Hähnchen oder
Falafel 12,90

12,90

Mexican Burrito Bowl*
Rindfleisch (Pulled Beef), Avocado, Kidneybohnen, Mais, Jalapeños und Nachos 13,90
Empfehlung: Mit Salsa Soße

Extras zur Bowl

• *Lachs*	3,50	• *Chicken Strips*	3,00
• *Hausgemachter Hummus*	2,50	• *Avocado*	2,50
• *Falafel*	2,00	• *Feta*	2,00
• *Spiegelei*	1,90	• *Soße*	1,50
• *Cashew*	1,50	• *Edamame*	1,50
• *Tomate*	1,00	• *Mais*	1,00

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

SMOOTHIE BOWLS

Acai Bowl* (Vegan) 11,90
Frozen (kalte) Smoothie Base:
100% Bio-Acai Püree, Zimt, Bananen und Hafermilch
Topping:
Granola, Bananen, Mandelsplitter, Lotus Kekse, Erdnussbutter und frisches saisonales Obst

Exotic Bowl* (Vegan) 10,90
Frozen (kalte) Smoothie Base:
Exotische Früchte, Bananen und Hafermilch
Topping:
Granola, Bananen, Chiasamen, Kokosraspeln und frisches saisonales Obst

Brew Bowl* (Vegan) 10,90
Frozen (kalte) Smoothie Base:
Beeren, Bananen und Hafermilch
Topping:
Granola, Bananen, Chiasamen, frische Beeren

Jill's Porridge* (Vegan) 10,90
Porridge, aufgesetzt mit Hafermilch, Ahornsirup, Blaubeeren und Bananen, garniert mit Sojajoghurt, Banane, Erdnussbutter und Nüssen

Extras zur Bowl

• *Frisches, saisonales Obst*	2,00	• *Lotus Kekse*	1,50
• *Erdnussbutter*	2,00	• *Mandeln*	1,50
• *Beeren*	2,00	• *Kokos*	1,50
• *Banane*	1,50	• *Honig*	1,50

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

FRESH BIG BAGELS (II3G)

No.1* 11,90
Frischer Bagel bestrichen mit Kräuterfrischkäse, belegt mit Lachs, Avocado und Gurke

Turkish Bagel* 11,90
Frischer Bagel bestrichen mit Kräuterfrischkäse, belegt mit Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art), Tomate und Mozzarella

Frühstücksbagel* (Vegan) 9,90
Frischer Bagel bestrichen mit hausgemachtem Hummus, Avocado und Salat

Pesto Classic* 9,90
Frischer Bagel bestrichen mit Pesto, Tomate und Mozzarella

Extras zum Bagel

• *Lachs*	3,50	• *Pastirma (Rinderschinken nach türkischer Art)*	3,00
• *Homemade Hummus*	2,50		
• *Falafel*	2,00		
• *Spiegelei*	1,90	• *Avocado*	2,50
• *Kräuterfrischkäse*	1,50	• *Feta*	2,00
• *Mozzarella*	1,50	• *Tomate*	1,00

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

FRESH WRAPS

Chicken Wrap* 11,90
Crunchy Wrap belegt mit gebackenen Chicken Strips, Kräuterfrischkäse, Avocado, Salat, Mais, garniert mit Mango-Limette-Chili Soße

Frühlingsrolle* (Vegan) 10,90
Crunchy Wrap belegt mit gebackener Falafel, hausgemachtem Hummus, Salat, Tomate, garniert mit Tahini Soße

Extras zum Wrap

• *Chicken Strips*	3,00	• *Homemade Hummus*	2,50
• *Avocado*	2,50	• *Falafel*	2,00
• *Feta*	2,00	• *Mozzarella*	1,50
• *Soße*	1,50	• *Tomate*	1,00

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

SPECIAL DEALS
UNSERE HAUSEMPFEHLUNGEN MIT SPECIAL PREISEN

Chicken Wrap + Softdrink* 13,90
(Coke, Fanta, Sprite oder Schorle Getränk)
Crunchy Wrap belegt mit gebackenen Chicken Strips, Kräuterfrischkäse, Avocado, Salat, Mais, garniert mit Mango-Limette-Chili Soße + Softrdrink

Mini Pancakes + Eis* 12,90
Mini Pancakes mit Obst und Puderzucker (Vegan & Glutenfrei) + Eis (Schokolade, Vanille, veganes Mango- oder Erdbeersorbet)

Bagel No. 1 + Latte Macchiato* 13,90
Frischer Bagel bestrichen mit Kräuterfrischkäse, belegt mit Lachs, Avocado und Gurke + Latte Macchiato

Jill's Porridge + Latte Macchiato* 13,90
Porridge, aufgesetzt mit Hafermilch, Ahornsirup, Beeren und Banane, garniert mit Soja-Joghurt, Banane, Erdnussbutter und Nüssen + Latte Macchiato

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

HOT COFFEE

	REGULAR / LARGE
Espresso	2,40 / 3,40
Espresso Macchiato	2,80 / 3,80
Americano	2,70 / 3,70
Cappuccino	3,40 / 4,20
Filterkaffee	4,20
Handfilter V60	
Mokka	2,90 / 3,90
Flat White	3,90
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,90
Flavored Macchiato	4,90
Flavor: z.B. Karamell, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade, Schoko-Cookie	
Chai Latte	4,70
Matcha Latte	4,70
White Matcha	5,90
Moccachino	4,70
Golden Milk	4,90
Hot Chocolate	3,60
Frischer Minztee	4,20
Frischer Ingwertee	4,20
Omi Tee	4,20
Frische Minze, Orange, Ingwer	
Tee Bio div. von TeeGschwendner	3,60
Assam, Drjeeling, Earl Grey, Japan Sencha Grüntee, Gourmet Kräutertee, Blutorangen Früchtetee	

EXTRAS

Extra Shot Espresso, Sahne, Flavored Sirup oder Entkoffeiniert	1,00

UNSERE MILCHALTERNATIVEN

Oatly Hafermilch, Kokosnussmilch, Mandelmilch, Sojamilch, Laktosefreie Milch oder Fettarme 0,1% H-Milch	0,30

COLD COFFEE

Cold Espresso	3,70
Cold Cappuccino	4,50
Cold Americano	3,70
Cold Flat White	4,20
Cold Latte Macchiato	3,90
Cold Flavored Macchiato	4,90
Flavor: z.B.: Karamell, Haselnuss, Vanille, weiße Schokolade, Schoko-Cookie	
Cold Chai Latte	
Cold Matcha Latte	4,90
Cold Moccachino	4,90
Cold Chocolate	4,90
Cold Brew	3,80
Cold Cookie	5,90
Cold White Schoko	5,90
Cold Frappuccino	4,90
Base: Schoko oder Vanille	5,20
Cold Frappuccino Espresso	5,90
Base: Schoko oder Vanille	
Affogato	5,90
Espresso mit Eis	
Eiscafé	5,90

COLD DRINKS

Frisch gepresster Orangensaft	0,33l	4,50
Homemade Lemonade	0,33l	4,50
Pfirsich, Erdbeere-Zitrone, Zitrone, Apfel-Granatapfel		
Fruit Smoothies Berry oder Yellow (Vegan)	0,33l	5,90
Beerenmix, Banane und Hafermilch oder Tropischer Früchtemix, Banane und Hafermilch		
Homemade IceTea	0,4l	4,90
Homemade Schorlen	0,33l	4,50
Cranberry-Limette + Minze		
Rhabarber-Maracuja + Minze		
Coca-Cola, Zero, Light	0,2l	3,50
Fanta, Sprite	0,2l	3,50
Apolinaris *Sprudel* **| Vio** *Still*	0,25l	2,80
RedBull	0,25l	4,50

BEER & WINE

Pils		
Becks	0,33l	3,50
Becks Alkoholfrei 0,3%	0,33l	3,50
Tannenzäpfle	0,33l	3,50
Radler	0,40l	4,00
Alt		
Füchschen	0,33l	3,80
Craft Bier		
Superfreunde Rookie IPA 6%	0,33l	4,50
Weißwein/ Weißweinschorle	0,2l	5,90
Scheurebe feinfruchtig, Weingut Max Müller (Regional) oder Grauburgunder Rauchig und blumig, Weingut Bettenheimer (Regional)		
Sekt Scavi & Ray	0,15l	4,50
frisch, mit zartem Duft und dezenter Perlung		
Somersby Apple Cider	0,33l	3,50
sprudelnder Cider mit dem Geschmack leckerer Äpfel: spritzige Süße und fruchtige, leicht säuerlichen Komponenten		

SHOTS

Tequila	2cl	2,50
	4cl	4,50
Jägermeister	2cl	2,50
	4cl	4,50
Haselnuss	2cl	2,50
	4cl	4,50

SPIRITS

Lillet Wild Berry	0,20l	8,20
Fruchtig und Frisch überzeugt mit Leichtigkeit an heißen Sommertagen		
Aperol Spritz	0,20l	8,20
Unverkennbare Farbe und frischer, bittersüßer Geschmack		
Gin Tonic		8,50
Tanqueray Gin, Thomas Henry		
Cold Brew Gin-Tonic		8,90
Köstliche Kombination aus kalt aufgebrühtem Cold Brew, würzigem Gin und spritzigem Tonic Water		

FINGERFOOD

Nüsse*	75g	2,50
bei Longdrinks inklusive		
Chicken Strips*		5,90
3 Stück Classic American Chicken Stripes mit Salsa		
Chili-Avocadosticks*		4,90
3 Stück Chili-Avocadosticks mit hausgemachter Sauce		
Falafel*		4,90
3 Stück Falafel mit hausgemachtem Hummus		
Edamame*		3,90
Kleines Schälchen mit Sojabohnen		

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

COCKTAILS // FR+SA AB 18H

AUSSERHALB AUCH AUF ANFRAGE

Slushed Magarita *Tequila, Limette, Triple Sec*	9
Strawberry Daiquiri *Weißer Rum, Limette, Erdbeeren*	9
Lady of the Night *9mile Vodka, frische Passionsfrucht, Orange, Sekt*	9
Sophisticated Cosmo *9mile Vodka, Cointreu, Granatapfel, Limette, Ingwer, Orange*	9
Mr. Moretta *Spiced Rum, Triple Sec, Amaretto, Ananas, Granatapfel*	9
Scepter of Light *Blue Curaçao, Tequila, Frische Zitrusfrüchte*	9
Whiskey Sour *Bulleit Bourbon, Zitrone, Zuckerrohrsirup, Eiweißschaum*	9
Gin Basil Smash *Frisches Basilikum, Tanqueray Gin, Zitrone*	9
Munich Mule *Tanqueray Gin, Gurke, Limette, Ginger Beer*	8,5
Moscow Mule *9mile Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer*	8,5
Gin Tonic *Tanqueray Gin, Thomas Henry*	8,5
Espresso Martini *9mile Vodka, Kahlua, frischer Espresso, Kaffeebohnen*	9

MOCKTAILS

NUR ZU DEN BAR ÖFFNUNGSZEITEN UND AUF ANFRAGE

Gin Basil Smash* *Frisches Basilikum, Siegfried Wonderleaf, Zitrone*	7
Gin Tonic* *Siegfried Wonderleaf, Thomas Henry*	7
Cuba Libre* *Siegfried Wonderoak, Limetten, Coca Cola*	7
Italian Spritz* *Italian Spritz, Schloss Biebrich Alkoholfrei*	7

**Unsere Mocktails sind 100% Alkoholfrei und werden mit hochwertigen Alternativen hergestellt.*

specialty coffee

Coffee Brew

KITCHEN TIME: 9 AM - 5 PM
SA/SO: 10 AM - 5 PM

ENGLISH MENU

Follow us on Instagram

THECODEAGENCYDUESSELDORF & COFFEEBREW.DE

+49(0)21154244830

OPENING HOURS CAFÉ
MO-FR: 09:00-18:00
SA: 10:00-18:00
SU: 10:00-18:00

OPENING HOURS BAR
FR+SA: 18:00-23:00

LUNCH

Mo-Fr from 12-15h

Country Plate
Two chicken skewers with potato wedges, served with homemade peanut butter sauce

Healthy Bowl
Base: Rice, Salat or both. On top: Edamame, avocado, corn, cashews, chickpeas
Topping: Choice of salmon, chicken or falafel

Brew Salad
Crispy salad with chicken strips, avocado, date tomatoes, carrot strips and brioche croutons, served with homemade mustard dressing.

The Mexican
Brioche bread topped with jalapeños, pulled beef, salad, nacho pieces and served with homemade cheddar cheese sauce.

All lunch dishes only €8.90

HOUSE RECOMMENDATION

Country Teller

2 chicken skewers with potato wedges, served with homemade peanut butter sauce

9,90

Brew Salad

Crisp salad with chicken strips, avocado, cherry tomatoes, carrot ribbons, and brioche croutons, served with homemade mustard dressing

12,90

Mexikaner

Brioche bread topped with jalapeños, pulled beef, salad, nacho chips, and served with homemade cheddar cheese sauce

11,90

HOUSE RECOMMENDATION

Green Pasta

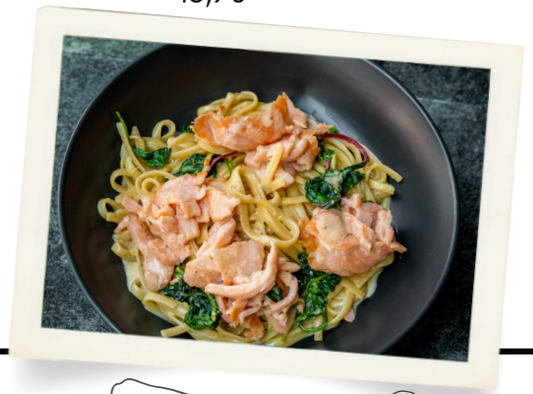
Pasta refined with green pesto, topped with fresh cherry tomatoes, arugula, and creamy burrata, seasoned with herbs of Provence

12,90

Salmon Noodles

Pasta dish with salmon and fresh spinach, refined with dill in a creamy cream sauce

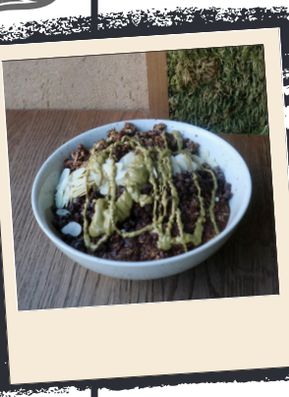
13,90



SPECIAL FOOD

BrioDog
Fried chicken sausage with salad and cheddar cheese sauce in a brioche bun, garnished with crispy onions and homemade hot dog sauce.
9,90

Chicken Burrata Sandwich
Two Brioche slices with chicken strips, burrata, cream cheese, and homemade guacamole, served with a small side salad
12,90



Kakaonana Bliss
Porridge base with cocoa and banana, topped with almond slivers, chocolate chips, and chocolate granola, garnished with pistachio cream.
10,90

French Toast
French toast with homemade quark cream, fresh fruit, almond slivers and maple syrup
11,90

Calorie Bomb
Avocado, halal bacon, fried egg, and cheddar cheese sauce in a brioche bun.
9,90

SPECIAL FOOD & DRINKS

Sattmacher
Chicken strips with honey mustard sauce, halal bacon, tomato, and cheddar cheese sauce in brioche bread.
10,90

Ocean Croissant
Butter croissant topped with avocado, salmon, fried egg, arugula, and garnished with homemade egg sauce and Parmesan
11,90

Cold Pistachio Matcha
Sweetened iced matcha with pistachio cream and cold coconut milk
5,80

Strawbanna
Hot cocoa with strawberry sauce, topped with a whipped cream and strawberry sauce garnish
5,40

Energy shot
Cold orange juice with sweetened matcha
5,60

BREAKFAST

Oriental Breakfast* 15,90
Breakfast platter with two rolls, pastirma (turkish-style beef ham), avocado, cheese, homemade hummus, feta, walnuts, tomatoes, cucumber, butter and honey

Vegan Breakfast* 15,90
Breakfast platter with two rolls, avocado, homemade hummus, tomatoes, cucumber, margarine, peanut butter, strawberry jam and a yoghurt pot garnished with fresh seasonal fruit and maple syrup

Favourit Breakfast* 14,90
Breakfast platter with two rolls, tomato, mozzarella, herb cream cheese, cheese, turkey breast, salami, butter and strawberry jam

Sweet Breakfast* 7,90
Two croissants with butter, strawberry jam and honey

Extras Breakfast

• *yoghurt cup with seasonal fruit and maple syrup (vegan)*	3,50	• *homemade ummus*	2,50
• *salmon*	3,50	• *strawberry jam*	1,50
• *pastirma (Turkish-style beef ham)*	3,00	• *homey*	1,50
• *sucuk*	2,50	• *nutella*	1,50
• *avocado*	2,50	• *peanut butter*	2,00
• *feta*	2,00	• *tomato*	1,00
• *bionella (Vegan)*	2,00	• *butter*	1,50
• *turkey breast*	1,50	• *margarine*	1,00
• *salami*	1,50	• *bread roll*	1,20
• *cheese*	1,50	• *bagel*	1,90
• *mozzarella*	1,50	• *croissant*	1,90
• *herb cream cheese*	1,50	• *egg*	1,00
		• *fried egg*	1,90
		• *scrambled egg*	3,90

Scrambled Egg* 11,90
Scrambled eggs on a fresh bagel, with a choice of sucuk, pastirma (Turkish-style beef ham), avocado or salmon

Farmer's Omelette* 11,90
Omelette with fresh vegetables, spring onions and bread on the side

Extras for Omelette or Scrambled Eggs

• *salmon*	3,50	• *pastirma (turkish-style beef ham)*	3,00	• *tomato*	1,00
• *sucuk*	2,50	• *avocado*	2,50	• *bread roll*	1,20
• *feta*	2,00			• *bagel*	1,90
• *cheese*	1,50				

**Allergens and additives can be viewed on request*

SWEET AND CAKE

Cinnamon bun * 3,90

Cheesecake* 4,50

Apple pie * (vegan) 4,60

Carrot Cake* 4,90

Chocolate bomb (Chocolate pie)* 4,50

Various flavours of ice cream *
Chocolate, vanilla, mango or strawberry sorbet (vegan) 3,60

Vegan Banana Bread Special*
Vegan banana bread with apple-cinnamon, berry or chocolate flavour 3,90

Cream Tartlets*
Raffaello or Bueno tartlets 4,40

Chocolate soufflé with ice cream
Chocolate tartlets with a soft centre, topped with vanilla ice cream and whipped cream 9,50

Pancake Tower* (vegan & gluten-free)
Pancake tower with a choice of chocolate sauce (vegan), maple syrup, honey or Nutella 12,90

Mini Pancakes* (vegan & gluten-free)
Mini Pancakes with fruit and icing sugar 9,90

Extras for Pancakes

• *fresh seasonal fruit*	2,00	• *peanutbutter*	2,00
• *Beeries*	2,00	• *maple syrup*	2,00
• *chocolate sauce (Vegan)*	2,00	• *bionella (Vegan)*	2,00
• *cream (vegan)*	1,50	• *nutella*	1,50
• *cream*	1,00	• *honey*	1,50
• *banana*	1,50		

**Allergens and additives can be viewed on request*

FRESH BIG BAGELS

No.1* 11,90
Fresh bagel with herb cream cheese, topped with salmon, avocado and cucumber

Turkish Bagel* 11,90
Fresh bagel with herb cream cheese, topped with Kayseri Pastirma (turkish-style beef ham), tomato and mozzarella

Breakfast Bagel* (vegan) 9,90
Fresh bagel topped with homemade hummus, avocado and salad

Pesto Classic* 9,90
Fresh bagel topped with pesto, tomato and mozzarella

Extras for Bagel

• *salmon*	3,50	• *pastirma (turkish-style beef ham)*	3,00
• *homemade Hummus*	2,50	• *avocado*	2,50
• *falafel*	2,00	• *feta*	2,00
• *fried egg*	1,90	• *tomato*	1,00
• *herb cream cheese*	1,50		
• *mozzarella*	1,50		

**Allergene und Zusatzstoffe können auf Anfrage eingesehen werden*

FRESH WRAPS

Chicken Wrap* 11,90
Crunchy wrap topped with baked chicken strips, herb cream cheese, avocado, lettuce, sweetcorn, garnished with mango-lime-chilli sauce

Spring roll Wrap* (Vegan) 10,90
Crunchy wrap topped with baked falafel, homemade hummus, lettuce, tomato, garnished with tahini sauce
tahini sauce

Extras for Wrap

• *chicken Strips*	3,00	• *homemade Hummus*	2,50
• *avocado*	2,50	• *falafel*	2,00
• *feta*	2,00	• *mozzarella*	1,50
• *sauce*	1,50	• *tomato*	1,00

**Allergens and additives can be viewed on request*

SPECIAL DEALS

OUR HOUSE RECOMMENDATIONS WITH SPECIAL PRICES

Chicken wrap + soft drink* 13,90
(Coke, Fanta, Sprite or spritzer drink)
Crunchy wrap topped with baked chicken strips, herb cream cheese, avocado, salad, sweetcorn, garnished with mango-lime-chilli sauce + soft drink

Mini pancakes + ice cream*
Mini pancakes with fruit and icing sugar (vegan & gluten-free) + ice cream (chocolate, vanilla, vegan mango or strawberry sorbet) 12,90

Bagel No. 1 + latte macchiato*
Fresh bagel spread with herb cream cheese, topped with salmon, avocado and cucumber + latte macchiato 13,90

Jill's porridge + latte macchiato*
Porridge, topped with oat milk, maple syrup, berries and banana, garnished with soya yoghurt, banana, peanut butter and nuts + latte macchiato 13,90

**Allergens and additives can be viewed on request*

POKÉ BOWLS

Base:
Rice or salad
Sauce:
Yoghurt-mint, tahini, mango-lime-chilli or salsa sauce
salsa sauce

Healthy Bowl*
Edamame, avocado, sweetcorn, cashew, chickpeas

Topping: *Optionally with*

salmon	13,90
chicken or	12,90
falafel	12,90

Mexican burrito bowl* 13,90
Beef (pulled beef), avocado, kidney beans, sweetcorn, jalapeños and nachos
Recommendation: *With salsa sauce*

Extras for Bowl

• *salmon*	3,50	• *chicken strips*	3,00
• *homemade hummus*	2,50	• *avocado*	2,50
• *falafel*	2,00	• *feta*	2,00
• *fried egg*	1,90	• *sauce*	1,50
• *cashew*	1,50	• *edamame*	1,50
• *tomato*	1,00	• *corn*	1,00

**Allergens and additives can be viewed on request*

SMOOTHIE BOWLS

Acai Bowl* (vegan) 11,90
Frozen (cold) smoothie base:
100% organic acai puree, cinnamon, bananas and oat milk
Topping:
Granola, bananas, almond slivers, lotus biscuits, peanut butter and fresh seasonal fruit

Exotic Bowl* (vegan) 10,90
Frozen (cold) smoothie base:
Exotic fruit, bananas and oat milk
Topping:
Granola, bananas, chia seeds, shredded coconut and fresh seasonal fruit

Brew Bowl* (vegan) 10,90
Frozen (cold) smoothie base:
Berries, bananas and oat milk
Topping:
Granola, bananas, chia seeds, fresh berries

Jill's Porridge* (vegan) 10,90
Porridge, topped with oat milk, maple syrup, blueberries and bananas, topped with soya yoghurt, banana, peanut butter and nuts

Extras for Bowl

• *fresh seasonal fruit*	2,00	• *lotus biscuits*	1,50
• *peanut butter*	2,00	• *almonds*	1,50
• *berries*	2,00	• *coconut*	1,50
• *banana*	1,50	• *honey*	1,50

**Allergens and additives can be viewed on request*

HOT COFFEE

	REGULAR / LARGE
Espresso	2,40 / 3,40
Espresso Macchiato	2,80 / 3,80
Americano	2,70 / 3,70
Cappuccino	3,40 / 4,20
Filter coffee	4,20
Hand filter V60	
Mokka	2,90 / 3,90
Flat White	3,90
Milchkaffee (Latte)	3,80
Latte Macchiato	3,90
Flavored Macchiato	4,90
Flavor: caramel, hazelnut, vanilla, white chocolate, chocolate cookie	
Chai Latte	4,70
Matcha Latte	4,70
White Matcha	5,90
Moccachino	4,70
Golden Milk	4,90
Hot Chocolate	3,60
Fresh mint tea	4,20
Fresh ginger tea	4,20
Omi Tee	4,20
Fresh mint, orange, ginger	
Tea Bio div. from TeeGschwendner	3,60
Assam, Drjeeling, Earl Grey, Japan Sencha green tea, gourmet herbal tea, blood orange fruit tea	

EXTRAS

Extra shot espresso, cream, Flavored syrup or decaffeinated	1,00

OUR MILK ALTERNATIVES

Oatly oat milk, coconut milk, almond milk, soy milk, Lactose-free milk or low-fat 0.1% UHT milk	0,30

COLD COFFEE

Cold Espresso	3,70
Cold Cappuccino	4,50
Cold Americano	3,70
Cold Flat White	4,20
Cold Latte Macchiato	3,90
Cold Flavored Macchiato	4,90
Flavor: caramel, hazelnut, vanilla, white chocolate, chocolate cookie	
Cold Chai Latte	
Cold Matcha Latte	4,90
Cold Moccachino	4,90
Cold Chocolate	4,90
Cold Brew	3,80
Cold Cookie	5,90
Cold White Schoko	5,90
Cold Frappuccino	4,90
Base: Chocolate or vanilla	5,20
Cold Frappuccino Espresso	5,90
Base: Chocolate or vanilla	
Affogato	5,90
Espresso with ice cream	
Eiscoffee (coffee with ice cream)	5,90

COLD DRINKS

Freshly squeezed orange juice	0,33l	4,50
Homemade Lemonade	0,33l	4,50
Peach, strawberry-lemon, lemon, apple-pomegranate		
Fruit Smoothies: Berry or Yellow (vegan)	0,33l	5,90
Berry mix, banana and oat milk or tropical fruit mix, banana and oat milk		
Homemade IceTea	0,47l	4,90
Homemade Schorlen	0,33l	4,50
Cranberry-lime + mint		
Rhubarb-passion fruit + mint		
Coca-Cola, Zero, Light	0,2l	3,50
Fanta, Sprite	0,2l	3,50
Apolinaris *w. gas* **| Vio** *Still*	0,25l	2,80
RedBull	0,25l	4,50

BEER & WINE

Pils		
Becks	0,33l	3,50
Becks non-alcoholic 0,3%	0,33l	3,50
Tannenzäpfle	0,33l	3,50
Radler	0,40l	4,00
Alt		
Füchschen	0,33l	3,80
Craft Beer		
Superfreunde Rookie IPA 6%	0,33l	4,50
White wine/ white wine spritzer	0,2l	5,90
Scheurebe fruity, Max Müller Winery (regional) or Pinot Gris Smoky and flowery, Bettenheimer Winery (regional)		
Sekt Scavi & Ray	0,15l	4,50
fresh, with a delicate fragrance and subtle sparkle		
Somersby Apple Cider	0,33l	3,50
Sparkling cider with the flavour of delicious apples: tangy sweetness and fruity, slightly tart components		

SHOTS

Tequila	2cl	2,50
	4cl	4,50
Jägermeister	2cl	2,50
	4cl	4,50
Hazelnut	2cl	2,50
	4cl	4,50

SPIRITS

Lillet Wild Berry	0,20l	8,20
Fruity and fresh convinces with lightness on hot summer days		
Aperol Spritz	0,20l	8,20
Unmistakable colour and fresh, bittersweet flavour		
Gin and tonic		8,50
Tanqueray Gin, Thomas Henry		
Cold brew gin and tonic		8,90
Delicious combination of cold brewed cold brew, flavoured gin and sparkling tonic water		

FINGERFOOD

Nuts*	75g	2,50
included with long drinks		
Chicken Strips*		5,90
3 pieces Classic American Chicken Strips with salsa		
Chilli avocado sticks*		4,90
3 chilli avocado sticks with homemade sauce		
Falafel*		4,90
3 pieces of falafel with homemade hummus		
Edamame*		3,90
Small bowl of soya beans		

**Allergens and additives can be viewed on request*

COCKTAILS // FR+SA FROM 18H

ALSO ON REQUEST

Slushed Magarita *Tequila, lime, triple sec*	9
Strawberry Daiquiri *White rum, lime, strawberries*	9
Lady of the Night *9mile vodka, fresh passion fruit, orange, sparkling wine*	9
Sophisticated Cosmo *9mile Vodka, Cointreu, pomegranate, lime, ginger, orange*	9
Mr Moretta *Spiced rum, triple sec, amaretto, pineapple, pomegranate*	9
Scepter of Light *Blue Curaçao, tequila, fresh citrus fruits*	9
Whiskey Sour *Bulleit Bourbon, lemon, sugar cane syrup, egg white foam*	9
Gin Basil Smash *Fresh basil, Tanqueray gin, lemon*	9
Munich Mule *Tanqueray gin, cucumber, lime, ginger beer*	8,5
Moscow Mule *9mile Vodka, cucumber, lime, ginger beer*	8,5
Gin and tonic *Tanqueray Gin, Thomas Henry*	8,5
Espresso Martini *9mile Vodka, Kahlua, fresh espresso, coffee beans*	9

MOCKTAILS

ONLY DURING BAR OPENING HOURS AND ON REQUEST

Gin Basil Smash* *Fresh basil, Siegfried Wonderleaf, lemon*	7
Gin and tonic* *Siegfried Wonderleaf, Thomas Henry*	7
Cuba Libre* *Siegfried Wonderoak, lime, Coca Cola*	7
Italian Spritz* *Italian Spritz, Schloss Biebrich non-alcoholic*	7

**Our mocktails are 100% alcohol-free and are made with high-quality alternatives.*