



## SELBSTBEDIENUNG. BITTE BESTELLEN SIE AM COUNTER.

### SPEISEN

(Küchenzeiten: täglich 9.00 - 15:30)

<b>Kokos &amp; Granola</b> (vegan) Kokosnuss-Joghurt, hausgemachtes Granola <sup>12</sup> , Beerenkompott, frische Beeren, Haselnuss <sup>4</sup>	9
<b>Avocadobrot</b> (vegan) FREA-Hausbrot <sup>1,2,9</sup> , Avocado, Criolla, Chili, Radieschen, Sesam <sup>11</sup>	12
<b>FREA-Sandwich</b> (vegetarisch) FREA-Sandwich-Toast <sup>1,9</sup> , zwei Spiegeleier <sup>13,14</sup> , Cheddar <sup>14</sup> , Tomaten, frischer Salat, eingelegte Gurken, karamellisierte Zwiebeln, Chimichurri-Mayonnaise <sup>5</sup> , Chili-Sauce	13
<b>Pancakes</b> (vegetarisch) Drei Pancakes <sup>1,9,14</sup> , Karamellsauce <sup>3,12</sup> , Beerenkompott, frische Beeren, Hibiskus, Mascarpone <sup>14</sup>	12
<b>Egg-Drop-Brioche</b> (vegetarisch) FREA-Brioche-Toast <sup>1,9,12</sup> , Rührei <sup>13,14</sup> Cheddar <sup>14</sup> , hausgemachter Krautsalat, frischer Salat, Chili-Sauce, hausgemachte Mayonnaise <sup>5</sup> , Schnittlauch	14
<b>Focaccia-Toast</b> (vegan) FREA-Focaccia-Toast <sup>1,9</sup> , Cashewcreme <sup>10</sup> , hausgemachter Seetang-Tomaten-Gravlax <sup>9</sup> , Tomaten, Rucola, gebratene Kapern, eingelegte Schalotten, Dill, Zitronenvinaigrette	13
<b>Panzanella mit Burratina</b> (vegetarisch) Burratina <sup>14</sup> , Tomaten, FREA-Focaccia-CROUTONS <sup>1,9</sup> , Basilikum, Balsamico, Zitronen-Vinaigrette, Nektarine	14
<b>Austernpilz-Brioche</b> (vegan) FREA-Brioche-Toast <sup>1,9,12</sup> , geröstete Austernpilze <sup>3</sup> , Chimichurri-Mayonnaise <sup>5</sup> , frischer Salat, Tomaten, hausgemachter Krautsalat, eingelegte Gurken, karamellisierte Zwiebeln, Chili-Sauce	13
<b>Hausbrot Eggs &amp; Cheese</b> (vegetarisch) FREA-Hausbrot-Toast <sup>1,2,9</sup> , Mozzarella <sup>14</sup> , zwei Spiegeleier <sup>13,14</sup> , Schnittlauch, karamellisierte Zwiebeln	12

**Extras:**

Pochierte Eier <sup>13</sup> , je Stück	3,5
Rührei <sup>13,14</sup> je 2 Stück	7

(mit jedem Extra kommt eine Scheibe knuspriges Hausbrot.)

*Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.  
Unsere Eier kommen aus nachhaltiger Mobilstallhaltung aus dem Lobetal.  
Unser Käse ist nachhaltige italienische Handarbeit.  
Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.  
„Gersi“, unsere Kompostiermaschine, verarbeitet alle unsere Reste.*

<sup>1</sup>Weizen <sup>2</sup>Roggen <sup>3</sup>Mandel <sup>4</sup>Haselnuss <sup>5</sup>Senf <sup>6</sup>Sellerie <sup>7</sup>Walnuss <sup>8</sup>Soja <sup>9</sup>Gluten <sup>10</sup>Cashew <sup>11</sup>Sesam  
<sup>12</sup>Hafer <sup>13</sup>Ei <sup>14</sup>Laktose

alle Preise in €, inkl. 19% MwSt. / 7% MwSt. außer Haus



## SELF-SERVICE. PLEASE ORDER INSIDE AT THE COUNTER.

### FOOD

(kitchen opening times: daily 9:00 - 15:30)

<b>Coconut &amp; Granola</b> (vegan) Coconut yogurt, homemade granola <sup>12</sup> , berry compote, fresh berries, hazelnut <sup>4</sup>	9
<b>Avocado bread</b> (vegan) FREA house bread <sup>1,2,9</sup> , avocado, criolla, chili, radish, sesame <sup>11</sup>	12
<b>FREA Sandwich</b> (vegetarian) FREA sandwich toast <sup>1,9</sup> , two fried eggs <sup>13,14</sup> , cheddar cheese <sup>14</sup> , tomatoes, fresh salad, pickled cucumber, caramelized onions, chimichurri mayonnaise <sup>5</sup> , chili sauce	13
<b>Pancakes</b> (vegetarian) Three pancakes <sup>1,9,14</sup> , caramel sauce <sup>3,12</sup> , berry compote, fresh berries, hibiscus, mascarpone <sup>14</sup>	12
<b>Egg drop brioche</b> (vegetarian) FREA brioche toast <sup>1,9,12</sup> , scrambled eggs <sup>13,14</sup> , cheddar cheese <sup>14</sup> , homemade coleslaw, fresh salad, chili sauce, homemade mayonnaise <sup>5</sup> , chives	14
<b>Focaccia toast</b> (vegan) FREA focaccia toast <sup>1,9</sup> , cashew cream <sup>10</sup> , homemade seaweed tomato gravlax <sup>9</sup> , tomatoes, rucola, fried capers, pickled shallots, dill, lemon vinaigrette	13
<b>Panzanella with burratina</b> (vegetarian) burratina <sup>14</sup> , tomatoes, FREA focaccia croutons <sup>1,9</sup> , basil, balsamic, lemon vinaigrette, nectarine	14
<b>Oyster mushroom brioche</b> (vegan) FREA brioche toast <sup>1,9,12</sup> , roasted oyster mushroom <sup>3</sup> , chimichurri mayonnaise <sup>5</sup> , fresh salad, tomatoes, homemade coleslaw, pickled cucumber, caramelized onions, chili sauce	13
<b>House bread eggs &amp; cheese</b> (vegetarian) FREA house bread toast <sup>1,2,9</sup> , mozzarella <sup>14</sup> , two fried eggs <sup>13,14</sup> , chives, caramelized onions	12

**Add-ons:**

poached egg <sup>13</sup> , per piece	3,5
scrambled eggs <sup>13,14</sup> , 2 pieces	7

(with every extra we are serving a toasted slice of sourdough bread)

*All our products come from sustainable cultivation.  
Our eggs come from sustainable mobile stables in the Lobetal.  
Our cheese is sustainable Italian handcraft.  
We mainly work with regional and seasonal ingredients.  
“Gersi“, our composting machine, processes all our leftovers.*

<sup>1</sup>wheat <sup>2</sup>rye <sup>3</sup>almond <sup>4</sup>hazelnut <sup>5</sup>mustard <sup>6</sup>celery <sup>7</sup>walnut <sup>8</sup>soy <sup>9</sup>gluten <sup>10</sup>cashew <sup>11</sup>sesame  
<sup>12</sup>oat <sup>13</sup>egg <sup>14</sup>lactose

all prices in €, including 19% VAT / 7% VAT for take-away



SELF-SERVICE. PLEASE ORDER INSIDE AT THE COUNTER.

DRINKS

**COFFEE** (dark roasted classic espresso with 80% Arabica and 20% Robusta)

Espresso // single / double	2,5 / 3
Espresso Macchiato // single / double	3 / 3,5
Americano // 0,25l	3
extra milk	1
Cappuccino // 0,15l	4,2
Flat white // 0,15l	4,5
Cortado // 0,15l	4,3
Latte macchiato // 0,25l	4,7
Hot chocolate // 0,25l	4,5
Mocha coffee // 0,25l	4,7
Affogato // single + soft serve	4,5
Warm milk // 0,15l	2,5
*decaf	+ 0,7

\*milk of choice: oat milk<sup>9,12</sup>, almond milk<sup>3</sup>, coconut-rice milk, cow milk<sup>14</sup>

**TEA**

Matcha latte // 0,4l	5,5
Homemade chai tea latte // 0,3l	5
Homemade tumeric latte // 0,3l	5
Pot of tea // 0,5l	5

peppermint, green tea, assam, Earl Grey, chamomile, lemon verbena,  
fruit tea (rosehip, hibiscus, apple, currant),  
garden herbs (caraway, elderberry, lemon balm), fresh ginger

**WASSER / SOFTS**

Still/Sparkling // Viva Con Agua	0,25l	0,7l
Ostmost, different sorts // 0,33l	2,5	5
ChariTea, different sorts // 0,33l	4	
LemonAid, different sorts // 0,33l	4	
Fritz Bio Kola // 0,33l	4	
Matchaty (matcha pear iced tea) // 0,33l	4,5	
Orange juice	4	

**FRESHLY SQUEEZED JUICE**

Health Kick // carrot, apple, ginger	0,25l
Fresh orange juice	6
	5,5

**BEER**

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7%	0,33l
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0%	4,5
Radler // Lammsbräu, Neumarkt, 2,5%	4,5
Non-alcoholic // Lammsbräu, Neumarkt, 0,0%	4,5

**WINE & SPARKLING WINE**

Riesling Sekt b. A. Brut Piccolo // Dr. v. Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz	0,2l	0,375l
Riesling trocken // „Dr. v. Bassermann-Jordan“ Rheinland-Pfalz 2022	12	16

**APERITIF**

Mondino Spritz	0,2l
	14

all wines contain sulfites  
all prices in €, including 19% VAT



SELBSTBEDIENUNG. BITTE BESTELLEN SIE AM COUNTER.

GETRÄNKE

**KAFFEE** (dunkel gerösteter klassischer Espresso mit 80% Arabica und 20% Robusta)

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3
Espresso Macchiato // einfach / doppelt	3 / 3,5
Americano // 0,25l	3
Milch dazu	1
Cappuccino // 0,15l	4,2
Flat White // 0,15l	4,5
Cortado // 0,15l	4,3
Latte Macchiato // 0,25l	4,7
Heiße Schokolade // 0,25l	4,5
Kaffee Mocha // 0,25l	4,7
Affogato // single + Softeis	4,5
Warme Milch // 0,15l	2,5
*Decaf	+ 0,7

\*Milchauswahl: Hafermilch<sup>9,12</sup>, Mandelmilch<sup>3</sup>, Kokos-Reismilch, Kuhmilch<sup>14</sup>

**TEE**

Matcha Latte // 0,4l	5,5
Hausgemachter Chai Tee Latte // 0,3l	5
Hausgemachter Kurkuma Latte // 0,3l	5
Kännchen Tee // 0,5l	5

*Pfefferminze, Grüner Tee, Assam, Earl Grey, Kamille, Zitronenverbene,  
Früchtetea (Hagebutte, Hibiskus, Apfel, Johannisbeere),  
Gartenkräuter (Kümmel, Holunder, Melisse), frischer Ingwer*

**WASSER / SOFTS**

Still/Sprudel // Viva Con Agua	0,25l	0,7l
Ostmost, verschiedene Saftschorlen // 0,33l	2,5	5
ChariTea, verschiedene Sorten // 0,33l	4	
LemonAid, verschiedene Sorten // 0,33l	4	
Fritz Bio Kola // 0,33l	4	
Matchaty (Matcha-Birne-Eistee) // 0,33l	4,5	
Orangensaft	4	

**FRISCH GEPRESSTER SAFT**

Health Kick // Karotte, Apfel, Ingwer	0,25l
Frisch gepresster Orangensaft	6
	5,5

**BIER**

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7%	0,33l
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0%	4,5
Radler // Lammsbräu, Neumarkt, 2,5%	4,5
Alkoholfrei // Lammsbräu, Neumarkt, 0,0%	4,5

**WEIN & SEKT**

Riesling Sekt b. A. Brut Piccolo // Dr. v. Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz	0,2l	0,375l
Riesling trocken // „Dr. v. Bassermann-Jordan“ Rheinland-Pfalz 2022	12	16

**APERITIF**

Mondino Spritz	0,2l
	14

alle Weine enthalten Sulfite  
alle Preise in €, inkl. 19% MwSt.