

Getränke

HAUSGEMACHT



Ingwer Limonade	0,4l	4,10 €
Hibiskus Limonade	0,4l	4,10 €
Tamarinde Limonade	0,4l	4,10 €

ERFRISCHUNGEN

Schorlen / Limo / Cola	0,33l	4,20 €
Apfelschorle		
Kirsche-Granatapfel-Schorle		
Rhabarber- oder Orangen-Limo		
Cola / zuckerfrei		
Eistee	0,33l	4,50 €
Lemon, Peach oder Blueberry		

WASSER

Viva con Agua	0,75l	6,40 €
laut oder leise		
Tafelwasser	0,3l	2,50 €
laut oder leise		
	0,4l	2,90 €

SPRIZZ

Aperol Sprizz		7,90 €
nude Orange Sprizz		8,50 €
Yuzu Holunder Sprizz		8,50 €
Solrosa Blutorange Sprizz		8,50 €
Pampelle Grapefruit Sprizz		8,50 €
Himbeer Sprizz		8,50 €
Antidote Sprizz	alkoholfrei	8,00 €

WEIN

Riesling	0,2l	6,40 €
Sauvignon Blanc	0,2l	6,90 €
Leichtigkeit des Seins	0,2l	6,90 €

Unser Rosé-Tipp des Sommers!

BIER

Helles	0,5l	4,50 €
alkoholfreies Helles	0,33l	4,20 €
Radler	0,33l	4,20 €

MEHR DRINKS
findest Du auf unserer Barkarte.

Süßes

HAUSGEMACHT

Snickerz Schnitte	4,80 €
Haferflocken ^g , Datteln, Erdnuss, Cashewcreme, Karamell, Schokolade	
Bananenbrot mit Blaubeeren	3,90 €
mit Dinkelmehl ^g und Blaubeeren	
Bliss Ball	Emma's favorite 2,50 €
Power-Bällchen aus Datteln, Cashewkernen, Kakao und Kokos	
Milchreis	5,50 €
mit Kompott & Schoko-Cookie-Crumble ^g	

Kaffee

... und natürlich haben wir auch Tee. Von Charitea.
Earl Grey, Wild Fruit, Green Tea, Arabian Mint, Red Rooibos, Happy Belly Kräutertee | je 3,50 €

KLASSIKER

Espresso	Doppio nur 2,50 € 2,10 €
Kaffee Creme / Americano	2,90 €
Cappuccino	klein / groß 4,20 € / 4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Flat White	4,20 €



EPIQUE RAW CAKES

Blueberry Lavender	je 4,50 €
Cherry Choc	
Choc Chip + Cookie Dough	
Lemon Poppy	

WECHSELNDE TAGESKREATIONEN
findest Du in unserer Vitrine.

LATTE

Matcha Latte	+ Strawberry + 0,60 € 5,90 €
Iced Dirty Chai Latte	5,50 €
Goldene Milch	4,90 €
Pink Drink	Rote-Beete-Booster 4,90 €
Heiße Schokolade	5,50 €



- Barista Oat von Minor Figures
- Mandel, Kokos, Soja von alpro
- vly haben wir auch!



Wusstest Du, dass wir auch **Caterings** machen?
Und ja, Du kannst uns auch als **Eventlocation** mieten für Geburtstage oder ähnliches.
Wir freuen uns auf Deine Anfrage per E-Mail an info@nudefood.de



Your daily dose of goodness.

English menu:
nudefood.de/menu



Kleinigkeiten

Leckere Häppchen zum Starten, Teilen und Genießen!

VORSPEISEN

Perfekt zum Start, als Mezze zum Teilen oder einfach, um mal etwas Neues zu probieren.



Hummus Love

6,90 €

Hummus, Rote Beete Hummus, Linsenfalafel, Zhoug, Brot ^g

Chinesische Aubergine

4,90 €

in Ingwer-Knoblauch-Marinade

Spicy Kimchi

4,90 €

hausgemachter, fermentierter Kohl in würzig scharfer Marinade

Goldblümchen

3,90 €

gebackener Blumenkohl in Kurkuma-Chili-Marinade

Ofengemüse

4,90 €

Zucchini, Paprika, Karotte und Kartoffel aus dem Ofen

Ofenkartoffeln

4,50 €

Drillinge aus dem Ofen mit Kräuterdip

TOPPINGS

Beliebte Add-ons für Deine Bowl oder einzeln bestellbar – Du hast die Wahl:

Pilzbuletten

3,20 €

Buletten aus Dinkel ^g und Champignons auch perfekt als Finger Food!

Linsenfalafel

3,50 €

Bällchen aus roten Linsen und Kokos

Sesam-Curry-Tofu

3,90 €

Tofuscheiben in Mango-Curry-Marinade mit weißem Sesam

Pulled Jackfruit

3,50 €

Pulled Jackfruit mariniert in hausgemachter BBQ Soße

planted.chicken

3,90 €

Pflanzliche Proteinquelle aus Erbsen in Kräuter-Zitronen-Marinade

^g = glutenhaltig | Weitere Allergene auf Anfrage.

nude[©] Bowls

100 % plant-based & handmade with love.

Holy Moly mexikanisch glutenfrei

Hausgemachtes Chili sin Carne, geröstete Süßkartoffel, Tomate-Gurke-Mix, Avocado Smash, Baby Leaf Salat, frische Melone, Creme Fresh, Koriander, Mais-Tortilla
*Topping Tipp: + **planted.chicken***

NORMALE
BOWL

14,90 €

TAPAS
GRÖSSE

7,20 €

Servus Habibi levantinisch zuckerfrei

Gemischtes Ofengemüse, Kichererbsen, Tabbouleh ^g, Lupinen, gemischter Salat, Hummus, Rote-Beete-Hummus, Zhoug, frische Feige, Granatapfelsirup, Minze
*Topping Tipp: + **Linsenfalafel***

14,90 €

7,10 €

7th Heaven asiatisch glutenfrei zuckerfrei

Basmatireis, marinierte Aubergine, Kokos-Erbsen, Spicy Kimchi, Babyspinat, frische Mango, Algen-Sesam-Cracker, Miso-Dressing
*Topping Tipp: + **Sesam Curry Tofu***

14,90 €

6,90 €

Bombaystic orientalisch glutenfrei zuckerfrei

Indian flavored Vollkornreis, gebackener Blumenkohl, rote Beete, Kichererbsen, Babyspinat, Rote-Beete-Hummus, Apfel, Cashew-Erdnuss-Crunch, Tahin-Limetten-Dressing
*Topping Tipp: + **Linsenfalafel***

13,50 €

6,90 €

Farmer's regional glutenfrei zuckerfrei

Kartoffelstampf, Ofen-Champignons, Möhren, Berglinsen, Feldsalat, Apfel, Apfel-Meerrettich-Dressing, Sprossen
*Topping Tipp: + **Pilzbuletten** ^g*

13,90 €

6,90 €

High P. Fitnessbowl extra proteinreich glutenfrei zuckerfrei

Vollkornreis, schwarze Bohnen Dal, gemischter Salat, Karottenlachs, gedämpfter Brokkoli, rote Beete, Erbsen-Guacamole, Erdnuss-Soja-Dressing, Sesam, frische Blaubeeren & Sprossen
*Topping Tipp: + **planted.chicken***

14,90 €

7,10 €

Weitere Hauptgerichte

SANDWICH

Pulled Jackfruit Sandwich

13,80 €

Sauerteigbrot ^g, Pulled BBQ Jackfruit, Möhren, Kichererbsen, Hummus, gemischter Salat
*Beilage Tipp: + **Ofenkartoffeln***

PASTA

Pasta Bowlognese

12,90 €

Vollkornpasta Fusilli ^g, hausgemachtes Ragù alla Bolognese auf Sojabasis, Salat, Tomaten, Cashew-Parmesan, Basilikum

WECHSELNDE LECKEREIEN
findest Du auf unserer Tageskarte.

SALAT

Falafel Salat

10,90 €

Gemischte Blattsalate, Linsenfalafel, Kichererbsen, Tomaten, Brokkoli, Blaubeeren, Cashewkerne, Tahin-Limetten-Dressing

Getränketipps

HAUSGEMACHT



Ingwer Limonade

0,4l 4,10 €

Hibiskus Limonade

0,4l 4,10 €

Tamarinde Limonade

0,4l 4,10 €

SAISONTIPPS

Yuzu Matcha

0,3l 6,50 €

Iced Coffee

0,3l 4,50 €

Slow Juice Orange

0,3l 5,90 €