

## petite breakfast

Unsere Brötchen sind auf Wunsch plantbased und/ oder glutenfrei\* erhältlich.

**Paris Love** 5.20  
Croissant mit Butter, Erdbeermarmelade oder Schokocreme

**The German Hermann** 5.90  
belegtes Brötchen (2 Hälften) mit Wahl aus: Gouda, Brie, Frischkäse, Avocadocreme, Schokocreme, veganem Käse, veganer Mortadella, veganer Schokocreme, veganer Frischkäse

Brötchen als **glutenfreie\*** Option + 1.70

**Rome Love** 6.20  
Croissant und Cappuccino

## bread

Unsere Brote sind auf Wunsch plantbased und/ oder glutenfrei\* erhältlich.

**Avocado Love** 11.30  
frisch geröstetes Brot mit Frischkäse, frischer Avocadocreme, Rucola, süßen Datteltomaten, saftigen Granatapfelkernen, nussigem Sesam und Crema di Balsamico

**The Greek Guy** 11.30  
frisch geröstetes Brot mit handgemachtem Hummus, Joghurt, griechischem Bauernsalat, garniert mit Feta und frischer Minze

**The Italian Guy** 11.30  
frisch geröstetes Brot mit Pesto, Frischkäse, süßen Datteltomaten, Mozzarella, Basilikum und Crema di Balsamico

Brote als **glutenfreie\*** Option + 1.70

## platter

**Early Bird Platter** 15.90  
Frühstücksplatte mit Bio Rührei, Käsevariationen, frischer Avocadocreme, hausgemachtem Hummus, süßen Datteltomaten, Marmelade, Butter, Granola Joghurt mit Früchten, frisch geröstetes Brot und Brötchen

Brot und Brötchen als **glutenfreie\*** Option + 2.30

**Late Date Platter** 15.90  
deftige Platte mit Feta, frischer Avocadocreme, hausgemachtem Hummus, Oliven, süßen Datteltomaten, Granatapfelkernen und griechischem Bauernsalat mit frisch geröstetem Brot

geröstetes Brot als **glutenfreie\*** Option + 2.30

Ab 5 Personen Reservierung auch bunte Platter zum Teilen.  
Sprich' uns einfach an! <3

## creamy bowls

Unsere Bowls sind glutenfrei und auf Wunsch plantbased.

**Chocolate Bowl** 10.30  
Kakao, Banane, Erdnussmus, Datteln, glutenfreie Haferflocken, garniert mit Kakaonibs, Kokos Chips und crunchy Granola

**Pink Fruit Bowl** 10.30  
Joghurt, Beeren, Banane, glutenfreie Haferflocken, Agavensirup, garniert mit frischen Früchten und crunchy Granola

**Granola Joghurt Bowl** 10.30  
Joghurt, garniert mit frischen Früchten und crunchy Granola

**Vanilla Chai Smoothie Bowl** 10.30  
Joghurt, glutenfreie Haferflocken, Banane, Apfel, Agavensirup, Zimt, Vanille, Chaigewürz und crunchy Granola

## eggs & wrap

Unsere Eggs und Wraps sind auch plantbased als scrambled Tofu und/ oder glutenfrei\* erhältlich.

**Eggs** 7.90  
Rührei aus drei frischen Bio-Eier, serviert mit Schnittlauch, Butter und geröstetem Brot.

+ Tomaten, Feta und Babyspinat +2.70

+ Champignons und Zwiebeln +2.50

geröstetes Brot als **glutenfreie\*** Option + 1.70

**Simit Egg** 11.30  
Sesamring, Rührei aus drei frischen Bio-Eier, serviert mit hausgemachter Avocadocreme.

+ Tomaten, Feta und Babyspinat +2.70

+ Champignons und Zwiebeln +2.50

**Breakfastwrap** 11.30  
gerösteter Wrap mit frischem Bio-Rührei, Avocadocreme, Blattspinat, würzigen Zwiebeln, süßen Datteltomaten und Feta

**Wrapsody** 11.30  
gerösteter Wrap mit frischer Avocadocreme, gerösteten Kichererbsen, Babyspinat, Paprika und süßen Datteltomaten

Wrap als **glutenfreie\*** Option + 1.70

## smoothies

**Eat your Greens** 6.30  
Spinat, Minze, Gurke, Banane, Apfel, Zitrone

**Kiss me Goodbye** 6.30  
Kirschen, Erdbeeren, Apfel, Dattel, Kokosmilch

**Blue Lagoon** 6.30  
Spirulina, Banane, Melone, Ananas, Trauben, Johannisbeeren, Mango, Kokosraspel

ALL DAY BREAKFAST

## deli

### Peanut Curry 14.80

cremig-es Erdnusscurry mit Süßkartoffeln, frischem Spinat, Kichererbsen, Kokosmilch, garniert mit Koriander und Erdnüssen, serviert mit Basmatireis

### Bollywood Beans 14.80

Herzhafte buttrige weiße Bohnen in einer Tomatensoße nach indischer Art mit wärmendem Kurkuma, frischen Korianderstängeln und belebendem Ingwer. Die Note von Zimt und Chili entführt in die vielfältigen Aromen der indischen Küche – serviert mit Basmatireis

### Plantbased Chickin Tikka 14.80

knusprig gebratene plantbased Chickin Filets serviert mit einer cremigen Masala Sauce mit pikanten und erdigen Gewürzen, exotischer Kokosmilch und einer angenehmen Schärfe – serviert mit Basmatireis

+ geröstetes Brot + 1.20

+ geröstetes Brot **glutenfrei** + 2.30

### Roasted Pumpkin Soup 9.90

cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und geröstetem Brot

geröstetes Brot als **glutenfreie\*** Option + 1.70

## bowls

### Bollywood Bowl 17.90

Basmatireis, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Paprika, Gurke, Mais, Bollywood Beans, Minz-Joghurt Soße, Cashewkerne

### Asian Fan Bowl 17.90

Basmatireis, asiatischer Gurkensalat, Edamame, Mango, Wakame, Möhre-Sesam Salat, Plantbased Chickin Tikka, Erdnuss-Ingwer Soße, Sesam

### El Chapo Salad Bowl 13.50

gemischter Salat, Tomate, Paprika, Oliven, Kidneybohnen, Mais, Avocado-creme, Chilli-Mayo Soße, Tortilla Chips

## build your bowl

ab 13.50€

### 1. BASE

- Basmatireis
- Salat
- Mix

### 2. ON TOP (5 inkl.)

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| spicy Gurkensalat      | Paprika            |
| Tomate                 | Süßkartoffelwürfel |
| Edamame                | marinierter Kürbis |
| Mango                  | Granatapfelkerne   |
| Kidneybohnen           | Bauernsalat        |
| Mais                   | Hummus             |
| Rotkohl                | Krautsalat         |
| Gurke                  | Oliven             |
| Feta (auch plantbased) | Wakame             |
| Mozzarella             |                    |
| pikante Kichererbsen   | jedes weitere      |
| Möhre-Sesam Salat      | Topping +2.30€     |
| Avocado-creme          |                    |

### 3. MAIN (+ 4.40€)

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Plantbased Chickin Tikka | Peanut Curry      |
| Bollywood Beans          | Falafel (5 Stück) |

### 4. SAUCE

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Avocado-Limette | gerösteter Sesam   |
| Erdnuss-Ingwer  | Sylter Art         |
| Minz-Joghurt    | Crema di Balsamico |
| Chili Mayo      | Granatapfelsirup   |

### 5. DRIZZLE (1 inkl.)

- |              |                   |
|--------------|-------------------|
| Sesam        | Sonnenblumenkerne |
| Minze        | Cranberries       |
| Basilikum    | Limette           |
| Koriander    | Tortilla Chips    |
| Erdnüsse     |                   |
| Cashewkerne  | jeder weitere     |
| Röstzwiebeln | Drizzle +1.10€    |

## hot classics

Espresso	2.50 / 4.10
Espresso Macchiato	2.70 / 4.30
Café Americano	3.10
Café Crema	2.90
Flat White	4.80
Cappuccino	3.50
Milchkaffee	4.10
Latte Macchiato	4.40
Salted Caramell Macchiato + Sahne	5.90
Dark Chocolate + Sahne	4.90
Affogato	4.50
Moccachino	4.10
Frische Minze	3.90
Heiße Zitrone	3.90
Frischer Ingwer	3.90

## kusmi tea,

Earl Grey Schwarzer Tee, Bergamotte	3.60
Grüntee Rose Grüner Tee, Rose	3.60
Tropical White Weißer Tee, Mango, Passionsfrucht	3.60
White Bellini Weißer Tee, Pfirsich, Aprikose	3.60
Ingwer Zitrone Grüner Tee, Ingwer, Zitrone	3.60
Feel Zen Roobios, Apfel, Melisse	3.60
Happy Mind Kräutertee, Apfel, Drachenfrucht	3.60
Aqua Summer Früchtetee, Hibiskus, Pfirsich	3.60
Prinz Wladimir Schwarzer Tee Earl Grey, Orange	3.60
English Breakfast Schwarzer Tee Ceylon Assam	3.60

## iced coffee

Eiskaffee Kaffee + Vanilleeis + Sahne	5.90
Plantbased Eiskaffee Kaffee + plantbased Eis + plantbased Sahne	5.90
Iced Latte Cold Coffee + Milch deiner Wahl	4.40

## frappés

Vanilla	6.30
Red Velvet	6.30
Cinnamon Roll	6.30
Matcha	6.30

## super lattes

Chai Latte	5.90
Sugar Free Chai Latte	5.90
Pink Latte	5.90
Cinnamon Bun Super Latte	5.90
Green Matcha Latte / Sugar Free	5.90
Pink Matcha Latte	5.90
Golden Milk	5.90
Blue Chai Latte	5.90

## iced super lattes

Super Latte + Eis + Milch Wähle deinen Super Latte, deine Eissorte und deine Milch	5.90 + Eiskugel
+ Espresso Shot	+ 1.50

## milkshakes

Base + 2 Kugeln Eissorte nach Wahl (auch plantbased)	1.90 + 2 Eiskugeln
--	--------------------

### wähle zwischen:

Vollmilch, Kokos- und Hafermilch  
keinen Aufpreis für pflanzliche Milchalternative!

### Shots zu deiner Kaffeespezialität

Wähle zwischen: geröstete Haselnuss, Cocos, Caramel  
Sugar free, Vanille Sugar free, weiße Schokolade, Salted  
Caramel, Pumpkin Spice, Spekulatius

+ 0.50

## soft stuff

	0.25 l / 0.75 l
.Aqua Morelli Wasser still/ medium	2.70 / 6.90
.Fritz Kola 0.33 l	3.50
.Fritz Kola zuckerfrei 0.33 l	3.50
.Fritz Orange 0.33 l	3.50

## juicy juice

Maracuja, Rhababer, Apfel naturtrüb, Kirsche, Ananas, Drachenfrucht, Orange	4.50
.- als erfrischende Schorle	3.90
Frisch gepresster Orangensaft	4.90

## limos Elephant Bay

	0.33 l
Exotic	3.90
Lime Mint	3.90
Mandarin	3.90
Pink Grapefruit	3.90

## ice tea Elephant Bay

	0.33 l
Pfirsich	3.90
Pfirsich Zero	3.90
Zitrone	3.90
Mango Ananas	3.90
Wassermelone	3.90
Blaubeere	3.90
Granatapfel	3.90

## drinks

Aperol Spritz	7.90
Maracuja Spritz	8.90
Wild Berry Lillet	7.90
Campari Spritz	7.90
Campari Orange	7.90
Dragon Spritz alkoholfrei Drachenfrucht, Wild Berry Tonic, Beeren	6.90
Rose Love Rosé Wein, Tonic Water, Limette, Minze	6.90

## sparkling

Frizzante Prosecco 0.1 l	4.80
Mimosa Famosa Prosecco mit Fruchtsaft deiner Wahl	7.00

## beer & wine

Veltins Pilsener 0.33 l	3.50
Veltins alkoholfrei 0,0% 0.33 l	3.50
Maisel's Weisse 0.5 l	4.90
Maisel's Weisse Alkoholfrei 0.5 l	4.90
Radler 0.33 l	3.50
Grauburgunder 0.2 l	5.90
Lugana 0.2 l	5.90
Rosé 0.2 l	5.90
Weinschorle 0.2 l	4.90
Primitivo 0.75 l	26.00

# COLD SEASON CARD

Unsere COLD SEASON Karte ist da! Hot Drinks, healthy Bowls und auch was für den süßen Zahn – mach' es dir zur kalten Jahreszeit gemütlich! <3

## lattes

### Lotus Latte – 5.90

Espresso, Milch nach Wahl, Lotus Creme,  
Lotus Kekes, Sahne

### Pumpkin Spice Latte – 5.90

Espresso, Milch nach Wahl, Pumpkin Spice  
Sirup, Pumpkin Spices

## drinks

### Hot Aperol – 6.90

Aperol, Weißwein, Orange, Vanille

### Cold Caramel Apple Mocktail – 6.90

Apfelsaft, Tonic Water  
Zimt, Karamellsirup  
(alkoholfrei)

## breakfast

### Caramel Apple Porridge – 10.30

warmes Porridge aus glutenfreien  
Haferflocken, Erdnussbutter,  
karamellisierte Äpfel, Dattel,  
Walnüsse und Zimt

### Vanilla Chai Smoothie Bowl – 10.30

Joghurt, glutenfreie Haferflocken, Banane,  
Apfel, Agavensirup, Zimt, Vanille, Chaigewürz  
und crunchy Granola

## sweets

### Cinnamon Roll – 4.90

frische warme Zimtschnecke

### Hot Brownie – 6.80

warmer Brownie mit heißen Kirschen

## deli

ab 12 Uhr

### Roasted Pumpkin Soup – 9.90

cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und geröstetem Brot

(geröstetes Brot als **glutenfreie\*** Option +1.70€)

### Harvest Bowl – 13.50

Salat, Kichererbsen, Kürbis, Feta, Rotkohl, Granatapfelkerne,  
Walnüsse, mit Granatapfelsirup und geröstetem Brot

# frische waffeln ab 4.50

(plantbased)

mit Puderzucker

Mhhh..., frische Waffeln mit Eis und Toppings deiner Wahl! Hört sich gut an? Stell' dir deine eigene Waffel zusammen und tob dich mit verschiedenen Variationen aus – wir versprechen, es wird nicht langweilig!

## toppings

Sahne	+1.20	Schokostreusel (plantbased)	+1.00
Sahne plantbased	+1.20	Bunte Streusel (plantbased)	+1.00
Schokosoße (auch plantbased)	+1.00	Haselnusskrokant	+1.00
Schoko-Kardamom-Soße (plantbased)*	+1.00	Heiße Kirschen	+2.30
Erdbeersoße (plantbased)	+1.00	Nutella	+1.80
Karamellsoße (plantbased)	+1.00	Lotus Creme	+1.80

## it's a match

8.90

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Krokant, Schoko- und Karamellsoße und Sahne

## friends with benefits

8.90

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Espresso, Karamellsoße, Krokant und Sahne

Wechselnde Eissorten findest du in unserer Eistheke oder frag unser Personal nach einer Empfehlung! <3

## kuchen & co

ab 3.90

Eine süße Auswahl an **Torten, Kuchen und Zimtschnecken** findest du in der Vitrine und auf unserer Theke. Wir bieten auch **glutenfreie** und/ oder **plantbased** Optionen an! Let's take a look!

"Das Eis von I AM LOVE ist so gut, weil wir wirklich lieben, was wir tun. Weil wir uns eine Welt vorstellen, in der Genuss nachhaltig ist und neue Wege gehen, um hochwertige Zutaten zu finden.

Wir entwickeln immer neue Rezepte, experimentieren mit natürlicher Süße, Früchten und sogar Gemüse – viele unserer Zutaten werden biologisch angebaut und unsere Importware wie Vanille, Tee und Kaffee stammt aus Quellen mit hohem social value und ist dem fairen Handel verpflichtet.

Unser Eis ist frei von künstlichen Zusätzen und viele Sorten, zum Beispiel unsere superleckeren Sorbets, sind vegan und lactosefrei. Kommt vorbei und schaut, welche Spezialitäten eure Lieblingsarten werden können.

Denn Eis von I AM LOVE ist Liebe"