

HEJ SUNSHINE,
WELCOME TO

SEASALT

CAFÈ

TASTE THE RAINBOW

TAKE A DEEP BREATH
CLOSE YOUR EYES

CATCH THE WAVE
AND
JOIN THE

tribe

HOT

Espresso	2.50
Espresso Doppio	4.10
Espresso Macchiato	2.70
Café Crema klein	2.80
Café Crema groß	4.50
Café Latte	4.50
Cappuccino klein	3.60
Cappuccino groß	5.40
Flat White	4.50
Latte Macchiato	4.90
Americano	3.90
Hot Cacao	4.90
Chai Latte	4.90
Dirty Hippie- Chai Latte, Espresso	5.90
Matcha Latte	5.90
Dirty Matcha-Matcha Latte, Espresso	6.90

Sirup: Caramel, Hazelnut,

Vanille, Chai, Kokos,

White Chocolate, Salted Caramel	0.50
---------------------------------	------

Für unsere Milchalternativen verlangen
wir keinen Aufpreis !

-Soja, Kokos, Kuhmilch, Lactosefrei, Hafer-

TEA

English Breakfast - Schwarztee

Die Acht Schätze des Shaolin - Kräutermischung

mit Erdbeer-Ananas-Geschmack

Lemonstar - Grüner Detoxtee

mit Zitronen-Geschmack

Buntes Fröchtchen - Fröchtetee

mit Orangen-Grapefruit-Geschmack

Marokkanische Nana Minze

mit Pfefferminz-Geschmack

Indischer Sonnengruß

mit Ingwer-Kurkuma-Geschmack

Nebeltee - Grüne Teemischung

Chill Out Tee- Kräuterteemischung

mit Blutorangengeschmack

je 3.80

COLD

Mineralwasser laut/leise

klein 0.3l	3.20
groß 0.75l	6.00

Cola

klein 0.3l	3.50
groß 0.5l	4.60

Cola Zero

klein 0.3l	3.50
groß 0.5l	4.60

Apfelschorle

klein 0.3l	3.50
groß 0.5l	4.60

Johannisbeerschorle

klein 0.3l	3.50
groß 0.5l	4.60

FRESH JUICE

0.3l

O-Saft (frisch gepresst)	4.90
Grapefruitsaft (frisch gepresst)	4.90

HOMEMADE LEMONADE

0.5l

Citrus Bliss

Zitrone Minze Limonade

Grapefruit Sparkle

Grapefruit Limonade

Berry Rose

Beere Rosmarin Limonade

Mango Passion

Mango Maracuja Limonade

je 5.90

HOMEMADE ICETEA

0.5l

Lemon Breeze

Zitrone-Minze Eistee, mit unserem
hausgemachten MinzteeKonzentrat

Pink Sunrise

Grapefruit-Beere Eistee, mit unserem
hausgemachten Früchteteekonzentrat

Summer Peach

Pfirsich Eistee, mit unserem
hausgemachten SchwarzteeKonzentrat

Mango Wave

Mango Eistee, mit unserem
hausgemachten SchwarzteeKonzentrat

je 5.90

WINE

WEISS

Klumpp Grauburgunder

trocken

Erfrischend leise, seidig, elegant, mit einer Aprikosennote, Quitte und ein wenig Cavallion Melone

Klumpp blanc

trocken-fruchtig

50% Sauvignon Blanc / 30% Riesling / 20% Scheurebe
fein-würzig mit einer Note von schwarzer Johannisbeere und Holunderblüte

ROSÉ

Klumpp Rosé Cuvée

trocken

Knisternde Fruchtigkeit von Him- und Erdbeeren

ROT

Klumpp Cuvée No 1

trocken

tiefgründig, würzig, warm Note von Cassis und Kakao, kandierte Kirschen

0.25l / 7.00
Flasche / 29.90

SECCO & SPRITZ

Prosecco

Glas 0.1l

4.50

Flasche Le Contesse 0.75l

29.90

MIMOSA-frisch gepresster

Grapefruit oder O-Saft

&Secco

7.90

Aperol Spritz

7.90

Mango Maracuja Spritz

7.90

Grapefruit Spritz

7.90

Limetten Spritz

7.90

Hugo

7.90

COCKTAILS

SHOTS

Mojito

8.90

Sol y Coco

Mango Smoothtail

10.90

Batida de Coco und Mangopüree

Gin Tonic

9.90

Sol de Fresa

Hugo

7.90

Rum und Erdbeerpüree

je 3.00

Aperol Sour

8.90

NOAM

BEER

NOAM-Bier, ein natürliches, ungefiltertes Lagerbier,
gebraut nach deutschem Reinheitsgebot
unter Verwendung bayrischer Zutaten.
Es wurde mit dem European Beer Star und
dem Cannes Lion Design Award ausgezeichnet.

4.00

ICED MATCHA SPECIALS



Iced Strawberry Matcha Latte

7.90

Matcha, Kokosmilch,
Erdbeerpüree

Iced Mango Matcha Latte

7.90

Matcha, Kokosmilch,
Mangopüree

Iced Raspberry Matcha Latte

7.90

Matcha, Kokosmilch,
Himbeerpüree

Iced Matcha Vanilla Protein Latte

8.90

Matcha, Vanilla Whey
Protein, Kuhmilch,
Vanillesirup

Iced Matcha Latte

6.90

Matcha, Milch deiner Wahl,
Sirup deiner Wahl

+0.50

Iced Tonic Matcha

Matcha, Tonic Water

6.90

ICED COFFEE



Iced Latte	5.40
Iced Americano	4.40
Iced Chai Latte	5.40
Iced Chocolate	5.40
Iced Dirty Hippie	6.40
Espresso Tonic	6.90

BREAKFAST (8–12 UHR)

SWEET

Porridge

Warmes zimtiges
Haferporridge mit
Mandelmus, gehackten
Mandeln & frischen Früchten 11.90

Holy Granoly Bowl

Homemade Choco-Coco
Granola, cremiger
griechischer Joghurt &
Früchtetopping
+ Kokosjoghurt  2.00 11.90

French Toast Brioche Bites

Brioche French Toast gewürfelt,
in Zimt-Zucker paniert
mit frischen Beeren
Wahlweise mit Vanillesoße,
Himbeersoße oder Ahornsirup 11.90

FROZEN BOWLS

Sunshine Bowl

(frozen)
Pürierte Mango-Banane-Kokos Bowl
mit Früchtetopping, Mangosoße,
Schokosoße & Kokos 12.90

Ocean Bowl

(frozen)
Pürierte Ananas-Banane-Kokos
Bowl mit blauem Spirulina
homemade Granola, frische
Früchte, Kokos 12.90

Very Berry Bowl

(frozen)
Pürierte Beeren-Banane-Kokos
Bowl mit Früchtetopping,
Himbeersoße, Schokosoße &
Kokos 12.90

SWEETS (8–16 UHR)

SWEET

CROISSANTS

Lotus Croissant

Buttercroissant gefüllt mit
homemade Lotuscreme,
Kekstopping
und frischen Beeren

Raspberry White Chocolate Croissant

Buttercroissant gefüllt mit
homemade Himbeercreme,
White Chocolate Raspeln und
frischen Beeren

je 9.90

SMOOTHIES

Matcha Mama

Matcha, Babyblattspinat,
Banane, White Chocolate,
Hafermilch

8.90

Mango Lassie

Mangopüree, Mangosaft
& Joghurt

7.90

Berry Baby

Himbeerpüree, Erdbeeren,
Blaubeeren, Kokosmilch

7.90

CAKES

Unsere Kuchen backen wir alle täglich frisch und
vegan. Da wir auf frische Produkte &
Qualität achten, gibt es unsere Kuchen nur
solange der Vorrat reicht.

Schau gerne in unserer Kuchenvitrine nach oder
frage unser freundliches Servicepersonal

EGG ATTACK (8–12 UHR)

MAKE YOUR OWN EGG

3 Rühreier, geröstetes Dinkelbrot
und Add on nach Wahl

8.90

ADD ON

+ Bacon	4.00
+ Feta	4.00
+ Räucherlachs	5.00
+ Serrano	4.00
+ Tomate	2.00

Wild Egg

Dinkelbrot geröstet, homemade
Rucolacreme, Rührei, Tomate,
Avocado, Kresse mix

12.90

Wild Avo & Egg

Dinkelbrot geröstet,
homemade Avocadocreme,
2 pochierte Eier, Kresse, Rote
Beete Sprossen,
Radieschen, Sesam

15.90

Egg Benedict

2 Scheiben Brioche Toast,
Babyblattspinat, 2 pochierte
Eier, Hollandaise,
Schnittlauch, Chilifäden

11.90

+ Avocado	2.00
+ Räucherlachs	5.00
+ Serrano	4.00
+ Bacon	4.00
+ Kleine süße Sunshine, Very Berry, Ocean oder Holy Granola Bowl	5.00

KOREAN EGG DROP

Brioche Sandwich geröstet,
cremig Rührei, Avocado,
Cheddar-Käse, Bacon,
Petersilie & Sriracha Mayo

15.90

BREAKFAST (8–12 UHR)

PLATES

SIESTA IBIZA

- Omelette aus 2 Eiern mit Tomate
- homemade Aioli
- homemade Tomatenpüree
- spanische grüne Oliven
- Serrano Schinken
- Manchego
- eingelegte Peperoni
- kleiner Joghurt mit Früchten
- 1 Heißgetränk
- 1 Prosecco

1 Person 29.90

2 Personen 59.90

SHARING IS CARING

Breakfast for 2

In unserem Brunch für 2 sind folgende
Seasalt Classics enthalten:

- 1 kleine Very Berry Bowl
- 1 kleine Sunshine Bowl
- 1 kleine Granolabowl
- 1 Schale Pesto
- 1 Schale Rucolacreme
- 1 Schale Avocadocreme
- 1 Schale Hummus
- Rührei aus 4 Eiern
- 1 Korb mit Brot & Baguette
- 2 Heißgetränk nach Wahl
- 2 Prosecco

49.90

SALTY (8–16 UHR)

WILD BREADS

Wild Avo

geröstetes Dinkelbrot,
Guacamole, Wildkräutersalat,
Radieschen, Gurke
& rote Beete Sprossen

Wild Hummus

geröstetes Dinkelbrot,
homemade Hummus,
Kichererbsensalat, Karotte,
Rotkrautsalat, Sesam
& Kresse mix

Wild Italo

geröstetes Dinkelbrot,
homemade vegane Pesto,
Tomatensalat, Basilikum,
geröstete Pinienkerne
& Parmesan

je 12.90

ADD ONS:

+ Bacon	4.00
+ Feta	4.00
+ Räucherlachs	5.00
+ Burrata	5.00

+ Kleine süße Sunshine, Very Berry, Ocean o. Holy Granoly Bowl	5.00
---	------

+ glutenfreies Brot	2.00
---------------------	------

FOCACCIA

Serrano Focaccia

Focaccia belegt mit Serrano,
Tomatensoße, Rucola,
Mozzarella (gegrillt)

9.90

Caprese Focaccia

Focaccia belegt mit
Mozzarella, Tomate,
homemade Pesto (gegrillt)

9.90

CROISSANTS

Serrano & Cheese Croissant

Buttercroissant mit Frischkäse,
Serrano, Emmentaler,
Wildkräutersalat
und Honig-Senf Dressing
(überbacken)

9.90

Caprese Croissant

Buttercroissant mit
Frischkäse, Rucola, Tomate,
Mozzarella und homemade
Pesto
(überbacken)

9.90

LUNCH & DINNER

(MO–SO: 12–16 UHR / FR: 12–22 UHR)

BOWLS & SALADS

Soul Bowl

Babyblattspinat,
Kichererbsensalat, Avocado,
Gurke, Karotte, Rotkrautsalat,
Hummus,
Süßkartoffelpommes &
Dattel- Balsamico-Dressing

Sunny Bowl

Rucola, Tomaten, Feta,
Avocado, Gurke, Karotte,
Couscoussalat, Tzatziki &
Joghurtdressing

Happy Bowl

Wildkräutersalat, Gurke,
Avocado, Tomate,
Rotkrautsalat, frittierte
Kartoffelecken, Rucola-
Fetacreme, Kresse &
Honig Senf Dressing

Tulum Bowl

Lollo Rosso, Tortillachips,
Rotkrautsalat, Avocado,
Bohnen, Mais, Gurke, Tomate
Sour Cream, Chipotle Mayo

je 15.90

Chicken Salad

Lollo Rosso, Gurke, Tomate,
Karotte, Rotkrautsalat, panierte
Chicken Streifen, Kresse,
Honig-Senf Dressing oder
Joghurt Dressing & Baguette 17.90

Caprese Salad

Lollo Rosso, Tomate,
Mozarella, homemade Pesto,
Pinienkerne, Balsamico
Creme & Baguette 12.90

Couscous Salad

Couscoussalat, Gurke,
Tomate, Tzatziki & Baguette 12.90

Mixed Salad

Lollo Rosso, Karotte, Rotkraut,
Gurke, Tomate, Honig-Senf
oder Joghurt Dressing &
Baguette 10.90

ADD ONS:

+ Bacon	4.00
+ Feta	4.00
+ Räucherlachs	5.00
+ Burrata	5.00
+ marinierte Chipotle	5.00
Hähnchenbrust	
+ panierte	5.00
Hähnchenstreifen	

LUNCH & DINNER

(MO-SO: 12-16 UHR / FR:12-22 UHR)

TAPAS

Frisches Baguette 2.50
Homemade Aioli 2.50
Rucola-Feta-Creme 2.50
Homemade Hummus 2.50
Spanische Oliven 3.00
Knobi Peperoni 4.00
Geröstetes Brot
mit Tomate 4.50
Pimentos de
Padron 6.00
Manchego 5.00
Serrano Schinken 5.00
4 Falafel 6.00
Frittierte
Tintenfischringe 8.00

BITES

Frittierte  
Kartoffelecken mit
Dip nach Wahl 5.90

Süßkartoffelpommes
mit Dip nach Wahl 7.90
 
Tortillachips mit Dip
nach Wahl 5.90

Potato Dippers mit
Dip nach Wahl 5.90

Wähle deinen Dip:
Chili-Mayo , Mayo,
Ketchup, Chipotle Mayo

TAPAS PLATE for 2

Mixed Tapas aus
Rucolacreme, Hummus,
Serranoschinken,
Manchego, Oliven,
eingelegte Pepperoni,
Aioli , knusprigen
Pinsastreifen & frischem
Baguette 24.90

TORTILLA DELUXE

Tortilla Chips
mit Cheddar überbacken,
Tomatensalsa,
Guacamole, Sourcreme,
Chipotle Mayo & Petersile
12.90

LUNCH & DINNER

(MO–SO: 12–16 UHR / FR:12–22 UHR)

PINSA

Pinsa Burrata

Tomatensugo, Burrata,
homemade Pesto, Basilikum,
Olivenöl & Pinienkernen 18.90

Pinsa Serrano

Tomatensugo, Mozzarella
überbacken, Serrano, Rucola,
Cherrytomate, Parmesan 18.90

Pinsa Vegana

Tomatensugo, Rucola,
Tomate, homemade vegan
Pesto, Olivenöl, Pinienkerne 14.90

TACOS

Veggie Tacos

3 Tacos mit Guacamole,
Chipotle Mayo, Rotkraut,
Gurke, Tomate, rote Zwiebel
(vegie) 12.90

Chicken Tacos

3 Tacos mit Guacamole,
Chipotle Mayo, Rotkraut,
Gurke, Tomate, rote Zwiebel,
mariniertem Chipotle
Hähnchen 16.90

+ Tortilla Chips extra 2.00€

CLUB SANDWICH

Veggie Brioche Club

Brioche Brot geröstet,
Tomate, Lollo Rosso, panierte
Avocado Streifen,
geschmolzener Cheddar,
homemade Chilli Mayo dazu
knusprig frittierte Potato
Dippers 16.90

Chicken Brioche Club

Brioche Brot geröstet,
Tomate, Lollo Rosso, panierte
Chicken Streifen,
geschmolzener Cheddar,
homemade Chilli Mayo dazu
knusprig frittierte Potato
Dippers 18.90

Pastrami Club

Dinkelbrot geröstet,
geschmolzener Cheddar,
geschmorte rote Zwiebel,
saure Gurke & homemade
Aioli dazu knusprig
frittierte Potato Dippers 18.90

PASTA

Penne, homemade Pesto,
gehobelter Parmesan,
Basilikum, Pinienkerne,
Cherrytomaten
(auch vegan & glutenfrei
möglich) 14.90

SEASALT KIDS



Little Surfer

Dinkelbrot geröstet mit
Avocadocreme, Gurke &
Tomate

6.90

Beach Babe

Griechischer Joghurt mit
frischen Beeren

6.90

Moon Child

Croissant mit Puderzucker &
frischen Beeren

4.90

Coral Crunch(ab 12 Uhr)

Gurke, Tomate, 3 Falafel &
homemade Hummus

6.90

Hippie Chicken (ab 12 Uhr)

panierte Hähnchenstreifen,
frittierte Kartoffelecken,
Ketchup oder Mayo

8.90

Hello Little Hippie,
wir freuen uns dass du da bist.
Hier kannst du entspannen,
naschen und dich wie am Strand
fühlen. Damit dir nicht
langweilig wird, haben wir an der
Theke eine bunte Beachbox für
dich bereit gelegt.
Darin findest du
Spiele, Rätsel & Malsachen .

Dein Gemälde kannst du Mama
& Papa schenken- da werden sie
sich riesig freuen!

Bitte bring den Rest der Box
wieder vollständig zurück, damit
die anderen Hippie Kids
auch was davon haben.

ZUSATZSTOFFE&ALLERGENE

DEINE GESUNDHEIT
LIEGT UNS SEHR
AM HERZEN!

BEI FRAGEN RUND UM
INHALTSSTOFFE,
ALLERGENE UND
UNVERTRÄGLICHKEITEN,
WENDET EUCH GERNE AN
UNSER TEAM.

AN DER THEKE LIEGT EINE
DETAILLIERTE LISTE ZU ALL
UNSEREN PRODUKTEN FÜR
EUCH BEREIT