

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, Pumpkin Spice

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 / Cola Zero

klein 0.3l	3.50
groß 0.5l	4.60

Sprite / Fanta

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

Zitronen - Minze - Limonade

Grapefruit Sparkle

Grapefruit - Rosmarin - Limonade

Berry Rose

Beere - Rosmarin - Limonade

Mango Passion

Mango - Maracuja - Minze - Limonade

je 5.90

HOMEMADE ICETEA

0.5l

Lemon Breeze

Zitrone-Minze Eistee mit unserem
hausgemachten MinzteeKonzentrat

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 - Rosmarin-Spritz

7.90

Limetten-Minze- Spritz

7.90

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 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 Latte	
Matcha & Milch deiner Wahl,	6.90
Sirup deiner Wahl	+0.50
Iced Latte	5.40
Iced Americano	4.40
Iced Chai Latte	5.40
Iced Chocolate	5.40
Iced Dirty Hippie	6.40

SWEET BOWLS (8–16 UHR)

Porridge

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

Milky Cinnamon Bowl

Warmer Milchreis mit zimtigem
Apfelkompott, gehackten
Mandeln, Zimt-Zucker und
Früchten 11.90

Sunshine Bowl

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

Very Berry Bowl

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

Holy Granoly Bowl

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

SWEET (8–16 UHR)

CROISSANT

Lotus Croissant

Buttercroissant gefüllt mit
homemade Lotuscreme,
Kekstopping 9.90
und frischen Beeren

Raspberry White Chocolate Croissant

Buttercroissant gefüllt mit
homemade Himbeercreme,
White Chocolate Raspeln und
frischen Beeren 9.90

French Toast Brioche Bites

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

SMOOTHIES

Matcha Mama



Matcha, Babyblattspinat,
Banane, White Chocolate,
Hafermilch 8.90

Mango Lassie



Mangopüree, Mangosaft
& Joghurt 7.90

Green Reset



Spinat, Gurke, Ananas, Minze,
Zitrone 8.90

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.

PLATES (8–16 UHR)

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

EGG ATTACK (8–16 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
+ Avocado	2.00

Wild Egg

Dinkelbrot geröstet, homemade
Rucolacreme, Rührei, Tomate,
Avocado, Kressemix

12.90

Wild Avo & Egg

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

15.90

+ Hollandaise extra

+1.00

Egg Benedict

2 Scheiben Brioche Toast
oder geröstetes Dinkelbrot,
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, Milchreis oder Holy Granoly Bowl	5.00

KOREAN EGG DROP

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

15.90

(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 13.90

ADD ONS:

- | | |
|--|------|
| + Bacon | 4.00 |
| + Feta | 4.00 |
| + Räucherlachs | 5.00 |
| + Burrata | 5.00 |
| + Kleine süße
Sunshine,
Very Berry,
Milchreis oder
Holy Granoly Bowl | 5.00 |
| + glutenfreies Brot | 2.00 |

FOCACCIA

Serrano Focaccia

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

9.90

Caprese Focaccia

Focaccia belegt mit
Mozzarella, Tomate,
Wildkräutersalat, 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 (12–16 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

je 15.90

Chicken Salad

Lollo Rosso, Gurke, Tomate,
Karotte, Rotkrautsalat,
gebratenen
Hähnchenbruststreifen, 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 (12–16 UHR)

TACOS

Veggie Tacos

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

12.90

Chicken Tacos

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

16.90

SOUP

Linsen-Kartoffel-Suppe

Creamige Linsen-Kartoffel-
Suppe nachtürkischer Art
mit gerösteten Pinsastreifen &
homemade Tzatziki

CLUB SANDWICH

Veggie Brioche Club

Brioche Brot geröstet,
Tomate, Lollo Rosso, 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

PASTA

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

14.90

LUNCH (12–16 UHR)

KUMPIR

**Creamig geschlagene Ofenkartoffel
mit Butter & Käse verfeinert (auch
vegan möglich)**

Make your own

Wähle bis zu 5 Toppings:

Cremes:

- Avocado creme
- Tzatziki
- Hummus
- Rucolacreme
- Chipotle Mayo
- Chilli Mayo

Toppings:

- Rucola
- Lollo Rosso Salat
- Babyblattspinat
- Couscoussalat
- Tomate
- Gurke
- saure Gurke
- Peperoni
- Jalapenos
- Mais
- Bohnen
- Rotkraut
- schwarze Oliven
- Kichererbsen
- Karotte

13.90

SEASALT'S

Signature Kumpir

Creamig geschlagene Ofenkartoffel
mit Butter & Käse verfeinert garniert
mit Rotkraut, Tzatziki, Avocado creme,
Couscosusalat, Kresse & Rote Beete
Sprossen

13.90

ADD ONS

- mariniertes Chipotle
Hähnchen 5.00
- Feta 3.00
- paniertes Hähnchen 5.00
- Burrata 5.00
- Räucherlachs 5.00
- Bacon 4.00

LUNCH (12–16 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
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
 

Potato Dippers mit
Dip nach Wahl 5.90

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

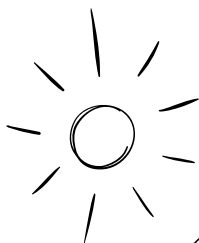
TAPAS PLATE

for 2

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

21.90

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

ZUSATZSTOFFE, ALLERGENE

Eier:

Wild Egg, Wild Egg & Avo, Egg Benedict, Korean Egg Drop, Make your Egg

Nüsse/Erdnüsse:

Mediterranean Plate, Wild Italo, Foccacia Caprese, Croissant Caprese, Holy Granoly Bowl, Pinsa Burrata, Pinsa Vegana, Very Berry Bowl, Gainz Saver

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs

Gluten:

Alle unsere glutenfreien Produkte sind von uns mit diesem Zeichen gekennzeichnet.

Außerden☎erhaltet ihr all unsere leckeren Stullen mit glutenfreien Toppings auch mit glutenfreiem Brot auf Anfrage!

Milcherzeugnisse:

Joghurtdressing, Hollondaise, Rucolacreme, Pinsa Burrata, Pinsa Serrano, Pinsa Salmone, Pinsa Al Alsace, Joghurt Rajita, Veggie Club, Chicken Club, Remoulade, Parmesan, Holy Granoly (Joghurtalternative wählbar), Mango Lassie, Lotus Croissant, Raspberry Croissant, Gainz Saver, Orient Plate, Mediterran Plate, Egg Benedict, Wild Egg, Korean Egg Drop, Mango Smoothtail

Schalenfrucht/Mandeln:

Homemade Pesto: Wild Italo, Pinsa Burrata, Focaccia Caprese, Croissant Caprese, Mediterranean Plate, Pinsa Vegana
Homemade Granola: Holy Granoly Bowl

Sellerie:

Chicken Club, Veggie Club, Couscous, Sonnen Dhal

ZUSATZSTOFFE, ALLERGENE

Konservierungstoffe:

Lemon Breeze, Sriracha Mayo, Remoulade

Senf:

Honey Mustard

Sesam:

Homemade Hummus,

Soja:

Alle Pinsaböden