Menü

Küchenschluss 17 Uhr

Frühstücksplatten

FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI. 27.9
Bio-Rührei | Käsevariation | hausgemachte Tomatenbutter | Chashewdip | Curry-Dattel-Aufstrich | Pink Hummus | Cherrytomaten| Gurken | hausgemachte Marmelade & Schokocreme | 2x Mini-Müsli | frischer Brotkorb (Sauerteigbrot + Croissants)
A,B,D,E,H,I,K,E202

BENNO. 15.9
Gekochtes Ei | Käsevariation | hausgemachte Tomatenbutter | Chashewdip| Curry-Dattel-Aufstrich | Cherrytomaten | Gurken | hausgemachte Marmelade | Mini-Müsli | frischer Brotkorb (Sauerteigbrot + Croissant)
A,B,D,E,H,K,E202

BERND. 15.9
Gekochtes Ei | Käsevariation | hausgemachte Tomatenbutter | Chashewdip| Curry-Dattel-Aufstrich | Cherrytomaten | Gurken | hausgemachte Marmelade | Mini-Müsli || glutenfreier Brotkorb (glutenfreies Sauerteigbrot)
B,D,E,K,E202

BERTA. 15.9
hausgemachte Tomatenbutter | Chashewdip| Curry-Dattel-Aufstrich | Tofu-Scrambled-Egg | Cherrytomaten | Gurken| hausgemachte Marmelade & Schokocreme | Pink Hummus| Mini-Müsli | frischer Brotkorb
(Sauerteigbrot + Croissant)
A,D,H,I,K,E202

+ frisch gepresster 5.4 Orangensaft 0,2

DU WILLST MEHR?
+ hausgemachte Tomatenbutter 2.3
+ vegane Butter 2.0
+ Curry-Dattel-Aufstrich 2.5
+ Pink Hummus 2.5
+ Ofentomaten (kalt serviert) 2.7
+ Ziegenkäse 3.0
+ Chashewdip 2.7
+ Gekochtes Ei 2.7
+ hausgemachte Marmelade 2.7
+ Schokocreme 2.5
+ Mini Mozzarellas (7Stk.) 3.5
+ Brotkorb (2x Sauerteigbrot) 3.5
+ Croissant 3.0

English Menu

Frühstücks Burger

KURT.(V) 12.9
Brioche-Bun | Omelette | Chashewdip | Sriracha-Soße | Chiliflocken | Salat Mix | Frühlingszwiebeln
A,B,D,H

Add on
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Ofentomaten 2.7
+ Ziegenkäse 2.3

->VEGAN: Für eine vegane Variante unseres Burgers, kannst du das Rührei gegen unser "TOFUSCRAMBLED EGG" eintauschen.

Frische Stullen

(gegrilltes Sauerteigbrot)

NEU

NELE. V 14.9
Pink Hummus | Falafel | Gurke | Tomaten-Limetten Salsa | Granatapfel | Kresse | Sriracha-Mayo
A,D,G,H,I

NILS. 15.9
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Mini-Mozzarella |Ofentomaten | Balsamico Creme | Kresse | Chiliflocken
A,E,I,K

NORBERT. 14.9
Halloumi | Chashewdip | hausgemachte Sauce Hollandaise | Ofentomaten | Kresse | Chiliflocken
A,B,D,I

NORA. V 14.9
veganer Frischkäse | Karotten-Lachs | Gurke | Ceviche Majo | Sesam | Frühlingszwiebel| Kresse
A,D,G,H

DU WILLST MEHR?
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Spiegelei 2.7
+ Ofentomaten 2.7

Breakfast
All Day Long

HIN&VEG
Café Leipzig

Rührei (G)

(mit Frühlingszwiebeln)

RÜHREI AUS 2 BIO-EIERN. 5.3

Bio Eier von unserem Bio Lieferanten des Vertrauens.

TOFU SCRAMBLED EGG. 4.3
D,I

Waffeln.

(hausgemachte belgische Waffeln)
-> Große Portion

IDA. V 11.9
vegane Mascarpone | fruchtig gebackene Erdbeeren | frische Heidelbeeren | Granola | Minze
A,D,K,I

ISABELLA. 11.9
hausgemachte Schokosoße aus belgischer Schokolade | eingelegte Birnen mit Zimtnote | vegane Sahne | Granola
A,C,D,J,K

INGE. V 10.5
Zimt & Zucker
A,D

HERZENSEMPFEHLUNG
Für das perfekte Rezept unserer Waffeln haben wir einige Anläufe gebraucht.
Durch unsere Geheimzutat sind sie einfach unverwechselbar.

Dessert

Vegane Kuchen findest du an der Theke!

+ Vegane Mascarpone - D	1.3
+ Vegane Sahne	1.3

Wir spenden pro Google-Bewertung 2€ an ausgewählte Kinder- und Tierschutzprojekte. Helft uns gemeinsam etwas zu bewirken.

VISA girocard V PAY Pay EC Karte

vegan V vegan möglich (V)
glutenfrei (G) glutenfrei möglich ((G))

Menü

ab 11:30 Uhr

Salate

(kalt)

Linus. (vegan möglich) (glutenfrei möglich) **14.9**
Salat Mix | Ziegenkäse | Feigen | Granatapfel | eingelegte Birnen | karamellisierte Walnüsse gehackt| Rote Beete | Sauerteig-Crunsh | Hin & Veg Dressing
A,E,G,I,H3

Levi.(vegan möglich) (glutenfrei möglich) **14.9**
Salat Mix | spicy Pfirsich Chutney | gebratener Halloumi | geröstete Mandeln| Sauerteig-Crunsh | Minze | Kresse | Hin & Veg Dressing
A,E,K

->VEGAN: Für eine vegane Variante, kannst du den Käse gegen veganen Feta eintauschen.

->GLUTENFREI: Für eine glutenfreie Variante, kannst du die Sauerteig-Croutons gegen glutenfreie Croutons eintauschen.

***INFO GLUTENFREI:** Es können Spuren von unseren Stullen enthalten sein. Daher sollten Zöliakiekrankte unbedingt meiden!*

Burger

SIGGI. (vegan möglich) **14.9**
Brioche-Bun | Blattsalat | eingelegte Gurke | Krautsalat | gebackene Tomate | mit Käse überbackenes Röstwiebel-Tofupatty | Sriracha-Mayo | karamellisierte Zwiebelmarmelade
*auf Nachfrage gerne scharf
A,D,E,G,H,I,E202

SUSI. 14.9
Brioche-Bun | würzige Tomatenbutter | Blattsalat | eingelegte Gurken | Krautsalat | gebackene Tomate | gebratener Halloumi | Sriracha-Mayo | karamellisierte Zwiebelmarmelade
*auf Nachfrage gerne scharf
A,D,E,G,H,I,E202,E330

DU WILLST MEHR?
+ Röstwiebel-Tofupatty 2.9
+ Halloumipatty 2.9
+ Pommes mit Hin & Veg-Mayo. 5.0

Flammkuchen

ROSALIE. (vegan) **14.9**
vegane Creme Fraiche | Frühlingszwiebeln| Kräuter | Pilze | Paprikamarmelade | Balsamico
A,D,I,K

RAPHAEL. 14.9 (vegan möglich)
vegane Creme Fraiche | Frühlingszwiebeln| Ziegenkäse | Zwiebelmarmelade | Sonnenblumenkerne
A,D,E,K

Hummus Teller **11.9**

Jeder Hummus-Teller wird mit Pink Hummus, Granatapfelkernen, Frühlingszwiebeln, Sesam, Chili & zwei Scheiben Sauerteigbrot serviert.
A,D,H

WÄHLE DEINE LIEBELINGSTOPPINGS:
+ 3 x Falafel 3.5
+ Chashewdip 2.7
+ gebratener Halloumi Käse 2.9
+ crispy Röstzwiebel Tofu 2.9
+ Spiegelei 2.9
+ Ziegenkäse 2.3
+ Zwiebelmarmelade 2.6
+ Ofentomaten 2.7
+ Mini Mozzarellas (7Stk.) 3.5

Kleinigkeiten

Gemischter Beilagensalat. (vegan) **5.9**
D,G,H

Pommes mit hausgemachter (vegan) **5.0**
Hin & Veg-Mayo
D,G,I

6 x Falafelbällchen mit (vegan) **6.8**
hausgemachter Sriracha-Mayo
D,G

Liebe Gäste,
wir legen sehr großen Wert auf die Qualität unserer Produkte. Daher beziehen wir den Großteil unserer Ware von unserem Bio-Großhändler des Vertrauens, sowie von unseren regionalen Partnern. Wir möchten jedem Gast noch mal bewusst machen, dass bei uns wirklich qualitativ hochwertige und tolle Lebensmittel in allen Gerichten verarbeitet werden und obendrein noch alles hausgemacht ist. Wir sind sehr stolz auf diese Arbeit und freuen uns, dass ihr das ebenfalls sehr zu schätzen wisst.
Danke von Herzen für eure Unterstützung !

Mittagskarte
11:30 - 17 Uhr

HIN&VEG
Café Leipzig

Allergene
A-Gluten B-Eier C-Erdnüsse D-Soja
E-Milch F-Sellerie G-Senf H-Sesam
H3 - Walnüsse I-Sulfite J-Lupine
K-Schalenfrüchte

Zusatzstoffe
E202 = Kaliumsorbat (Gelierzucker)
E330 = Zitronensäure
E160 = Carotine

vegan (vegan) vegan möglich (vegan möglich)
glutenfrei (glutenfrei) glutenfrei möglich (glutenfrei möglich)

Getränke

HIN & VEG SPECIALS

PINK DRINK. 6.5
Geschäumte Kokosmilch | Himbeere | Granatapfel | Holunderblüte | Eiswürfel

PURPLE MYSTERY hot/iced. 6.5
Mandelmilch | Heidelbeere | Birne | Lavendelsirup | Zimt | Geheimzutat

GOLDEN GLOW SMOOTHIE. 6.9
Banane | Mango | Maracuja | Datteln | Zitrone

NEU
COCONUT LATTE hot/iced. 6.5
Kokosdrink | Kokossirup | Espresso | Kokosraspel | Eiswürfel

PUMPKIN SPICE LATTE hot/iced. 6.5
homemade Pumpkin Spice Sirup | Milch | Espresso | Zucker & Zimt

CHAI LATTE. hot/iced. 5.9
homemade Chai | geschäumte Milch
DIRTY CHAI LATTE. hit/iced 6.6
+ Espresso

SCHOKI hot/iced. 5.2
homemade aus belgischer Schokolade

MATCHA BAR

MATCHA LATTE hot/iced. 5.9

STRAWBERRY-MATCHA LATTE iced. 6.5
MANGO-MATCHA LATTE iced.
Milch | Mangosaft/Erdbeersaft | Matcha | Eiswürfel

NEU
WHITE CHOCOLATE MATCHA LATTE. 6.5 hot/iced.
Geschäumte Milch | Matcha | White chocolate sirup

Unser Matcha Pulver besteht aus 100% Bio-Zutaten und ist frei von Zusätzen & Zucker.

> frisch gepresster Orangensaft 0,2 **5.4**

KAFFEE

Americano kl/gr 3.8/4.1
Cappuccino 4.3
Latte Macchiato 4.6
Flat White 4.1
Espresso/Espresso doppio 2.6/3.6
Espresso Macchiato 3.3
Americano koffeinfrei 3.8
Cappuccino koffeinfrei 4.3

+ Extra Shot Espresso 1.5

Gerne bereiten wir alle Getränke auch mit Hafer-, Soja- oder Mandeldrink zu.

Für die KIDS bringen wir Euch sehr gerne einen BABYCCINO. (Tasse mit Milchschaum) *begrenzt auf eine Tasse pro Kind :-)

TEE

1 Tasse 4.5
1 Kanne (=4 Tassen) 8.0

FRISCHE SORTEN
wähle bis zu 2 Zutaten:
>Minze
>Ingwer
>Zitrone
>Orange

Loser Tee. 4.5
frisch aufgebrüht im Sieb von unserem regionalen Partner "Tee Contor"

>Mango Tango (Früchte)
>Connewitzer Mischung (Früchte)
>Fockeberg Power (Schwarz/Grün)
>Darjeeling Tiger Hill (Schwarz)
>Leipziger Träumerei (Kräuter)

Pimp deinen Tee mit einem Extra Shot frisch gepresster Zitrone/ Orange/ Grapefruit **1.0**

KALT

Mineralwasser still/spritzig 0,75 **6.0**
Mineralwasser still/ spritzig 0,25 **3.3**
Fritz Kola Limonaden 0,33 **3.9**
(Kola, Kola Zero, Zitrone, Orange, Bio-Apfel-, Rhabarber- und Traubenschorle)
Club Mate 0,33 **3.9**

LIMONADE & EISTEE 0,5

(mit Eis und frischer Minze)

Homemade Tages-Limonade. 6.6
Homemade Eistee. 6.6

HOMEMADE SODA 0,5

Mix dir mit bis zu drei Komponenten dein Lieblingsgetränk!

Wir gießen unsere frisch gepressten Säfte mit spritzigem Mineralwasser auf und pimpen sie mit frischen Kräutern!

Das Getränk ist komplett clean & zuckerfrei!

UNSERE SORTEN:
Frisch gepresste Zitrone
Frisch gepresste Orange
Frisch gepresste Grapefruit

EXTRA FLAVOR:
Frische Minze
Frischer Rosmarin
Frischer Ingwer

UNSERE FAVORITEN:
Orange-Grapefruit-Rosmarin. 6.6
Zitrone-Ingwer-Minze. 6.6

Schau gern auf unserem Instagram Account vorbei, drücke auf folgen und bleibe somit immer auf dem Laufenden.

Scan me!

HIN&VEG
Café Leipzig

Alkoholisch

BREAKFAST DRINKS

HBREAKFAST APEROL. 8.9
AperoI | Prosecco | Grapefruitsaft|
Orangesaft | Soda

MANGO - MARACUJA - MIMOSA. 8.9
Prosecco | Mangosaft | Maracujasaft

HIN & VEG SPECIALS

HIN & VEG SPRITZ. 8.1
Prosecco | Erdbeere | Holunderblüte |
Soda | Minze

ROSEN SPRITZ. 8.1
Prosecco | Soda | Sarti | Granatapfel |
Limette | Eiswürfel

LAVENDEL ZITRONEN SPRITZ. 8.1
Prosecco | Zitronensaft | Soda |
Lavendel

LIMONCELLO SPRITZ. 7.6
Limoncello | Prosecco | Soda |Zitrone

APEROL SPRITZ. 7.6
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

HIN & VEG SPRITZ &
Lavendel & Aperol SPRITZ
sind auch alkoholfrei
möglich

BIERE

Helles: Spaten 0,5l 3.9
alk.frei: Spaten 0,5l 3.9
Hefeweizen: Paulaner 3.9
(alk./alk.frei) 0,5l
Radler: Gösser Naturradler 3.9
0,5

PROSECCO

Glas 0,2l: 4.6
Flasche 0,75l: 15.5

Sekt Alk.frei: 5.6

SCHORLE

Weißweinschorle 4.5
Glas 0,2l (v)

WEIßWEINE

Nelemann - Verdejo Otganic
Geschmack: trocken
Glas 0,2l: 6.0/ Flasche 0,75l:24.5

Riesling feinherb
Geschmack: halbtrocken
Glas 0,2l: 6.5/ Flasche 0,75l: 26

HIN&VEG
Café Leipzig