



Soulmate

Coffee & Bar



soulmate.cafe

Drink Special

Cold Brew coffee 5.00
Kalt gebrühter Kaffee

Cappuccino on the rocks 5.80
Cappuccino auf Eiswürfel

Iced Chai Latte 6.50
Schwarztee, kalte Milch und
feinste Gewürzmischung auf
Eiswürfel

+ Espresso shot +1.00

Iced Mango Matcha Latte 7.50
Mangopüree, Matcha, kalte Milch
auf Eiswürfel

Limoncello Spritz 11.00
Zitronenlikör, Soda, Prosecco,
Zitrone

Sarti Spritz 11.00
Blutorange-Mango-Likör, Soda,
Prosecco, Orange

Kartenzahlungen sind ab 10,- Euro möglich

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
wendet euch bitte an unser Personal

Food Special

Ricotta's Paradise

13.50

Geröstetes italienisches Landbrot,
Ricotta-Käse, grüner Spargel und
Zitronenabrieb

Brioche Royale

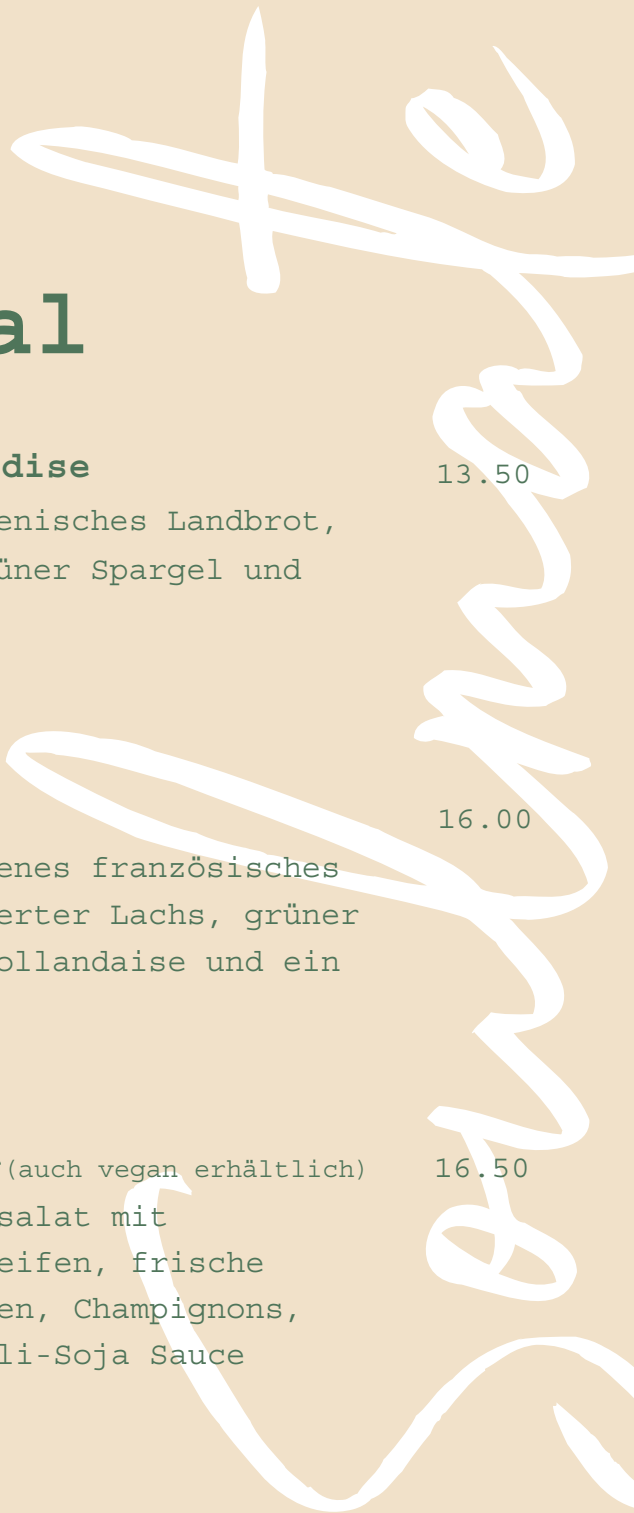
16.00

Goldbraun gebratenes französisches
Brioche, geräucherter Lachs, grüner
Spargel, Sauce Hollandaise und ein
Spiegelei

Bangkok Summer (auch vegan erhältlich)

16.50

Kalter Reisnudelsalat mit
Hähnchenbruststreifen, frische
Peperoni, Karotten, Champignons,
Sprossen und Chili-Soja Sauce



Coffee & More



Espresso	2.40
Doppelter Espresso	3.40
Americano	3.00
Großer Americano	4.00
Milchkaffee	4.80
Cortado	2.80
Cappuccino	3.50
Großer Cappuccino	4.80
Flat White	4.60
Latte Macchiato	4.40
Moccaccino (Heiße Schokolade & Espresso)	5.50
Matcha (Bio) Latte	5.50
Pistaccio (Bio) Latte	6.50
(Pistazien-Creme, Milch & Espresso)	
Heiße Schokolade	4.50
Extra	
Double Shot	1.00
Hafermilch (Oatly)	0.50

Tea

	Tasse	 	Kanne
	0,25		0,4
Earl Grey(Bio)	3.00		4.00
Darjeeling(Bio)	3.00		4.00
Grün(Bio)	3.00		4.00
Früchte(Bio)	3.00		4.00
Kamille(Bio)	3.00		4.00
Türkischer Schwarztee	3.00		4.00

Frischer Tee

	Glas	 	Kanne
	0,25		0,4
Frischer Minz Tee	3.50		4.50
Frischer Ingwer Tee	3.50		4.50
Frische Zitrone(Bio) mit Honig	3.50		4.50

Fresh Juices & Softs

	0,2 0,4
Frischer Orangensaft	4.00 6.00
Energy Booster (Apfel, Birne, Gurke, Avocado, Zitrone)	4.00 6.00
Vitamin Bomb (Apfel, Zitrone, Ingwer)	4.00 6.00

Säfte/Schorlen

Das Beste was ein Apfel werden kann	3.00 4.50
Maracuja	3.00 4.50
Johnnisbeere	3.00 4.50
Cranberry	3.00 4.50
Rhabarber	3.00 4.50
Coca Cola	3.50 4.50
Cola Zero	3.50 4.50
Schweppes Wild Berry	3.50

Wasser

	0,25 0,75
Taunusquelle Naturelle	3.50 8.50
Taunusquelle Medium	3.50 8.50

Homemade Ictea

	0,4
Himbeer-Minze	6.50
Maracuja-Gurke	6.50

Homemade Lemonade

Ingwer-Zitrone	6.50
----------------	------

	0,33
Elephant Bay Lemonade Mandarine	4.80
Elephant Bay Lemonade Pink Grapefruit	4.80

Alcoholic Drinks

Weißweine

Allendorf - Riesling Trocken	8.50
Weber - Grauburgunder Trocken	8.50

Rosé

Maurel - Pays d'Oc	8.50
--------------------	------

Sekt

Schreier&Kohn - Riesling Trocken	5.50
----------------------------------	------

Possmann Apfelwein

Klein	3.00
Gross	4.50

Bier

Carlsberg Pils	3.50
Carlsberg alkoholfreies Pils	3.50
Erdinger Weißbier	5.00
Erdinger alkoholfreies Weißbier	5.00

Aperitif

Aperol Spritz	9.00
Lillet Berry	9.00

Breakfast

Mo-Fr 09.00-17.00 Uhr
Sa-So 10.00-15.00 Uhr

French Kiss

8.50

Fluffiges Buttercroissant belegt mit

2 Bio-Rühreiern und Bio-Kresse

+ mit hausgemachter Avocadocreme

+3.50

+ mit Lachs

+3.50

Sunrise Scramble

3 Bio Rühreier, dazu eine Scheibe

Sauerteigbrot

+ mit Schnittlauch

7.50

+ mit Schafskäse und Tomaten

9.50

Soulmate Shakshuka

13.50

2 pochierte Bio-Eier in einer

pikanten Tomatensauce, Schafskäse und

frische Petersilie, dazu Naan Brot

Add-ons

Ei (Bio-Freilandhaltung)

2.00

Butter

1.00

Marmelade

1.00

Nutella

1.00

Brot/Brötchen

1.50

Französisches Buttercroissant

2.80

Lachs mit Meerrettich

6.00

Sweet Breakfast

Mo-Fr 09.00-17.00 Uhr

Sa-So 10.00-15.00 Uhr

Crispy Granola Bowl 11.50

Granola mit feinsten Nuss-Variation,
Griechischer Joghurt, Banane,
Heidelbeeren, saisonales Obst und
Blütenhonig

Fruit Fusion Porridge ✓ 9.50

Lauwarmes Porridge mit Haselnuss-
Cashew Topping, karamellisierter
Apfel, Banane, Heidelbeeren und
Zimt

Sweet Dreams Pancakes 11.50



Buttermilch Pancakes mit Banane,
Beeren, saisonalem Obst und Nüssen

- mit Nutella Creme
- mit Ahornsirup und Puderzucker +1.00
- mit Pistaziencreme +3.00

Sandwiches

Mo-Fr 09.00-17.00 Uhr

Sa-So 10.00-15.00 Uhr

- Avocado Squash**  13.00
Hausgemachte Avocadocreme, frische Tomaten, Chiliflocken und Bio-Kresse
- + Burrata (cremiger Kuhmilch-Mozzarella) +5.00
+ zwei Spiegeleier (Bio) on top +4.00
- Hummus Harmony**  9.50
Hausgemachter Hummus, Kichererbsen, frische Petersilie und Chiliflocken
- Burrata Breeze** 15.00
Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Burrata, Tomaten, Rucola und Granatapfelkernen
- Wild Alaska** 15.00
Räucherlachs, zwei Spiegeleier (Bio), hausgemachte Honig-Senf-Sauce und Schnittlauch
- Tuna Love** 15.00
Hausgemachte Thunfischcreme, Chiliflocken, gekochtes Bio-Ei und Bio-Gartenkresse
- Pastrami Supreme** 16.00
in Pfefferlake eingelegtes Rindfleisch, Sauce Hollandaise, Gewürzgurken, frischer Rucola und Parmesanflocken

For a little bite

Hummus ✓

8.50

Hausgemachte Kicherbsencreme mit Olivenöl, Sesam, frischer Petersilie, dazu warmes Naan Brot

+ mit zwei Falafelbällchen

+4.00

Bissara ✓

8.50

Hausgemachte Erbsencreme mit Sesam, Zimt, Zitronensaft, Olivenöl, dazu warmes Naan Brot

+ mit zwei Falafelbällchen

+4.00

Weekly Soulmate Soup

ab 8.50

Aromatische Suppe des Tages, saisonal varrierend, dazu servieren wir eine Scheibe Natursauerteigbrot

Side Salad ✓

4.50

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und hausgemachter Vinaigrette

Salads

Mo-Fr 09.00-17.00 Uhr
Sa-So 13.00-15.00 Uhr

Chicken Avocado Dream

15.50

Quinoasalat, hausgemachte Avocado-creme, Hähnchenbruststreifen eingelegt in Sweet-Chili-Sauce, mit warmen Naan Brot

Sweet Shepard

16.50

Frischer bunter Salat, Schafskäse, Wassermelone, Beeren, Tomaten, rote Zwiebeln, karamellisierte Walnüsse und hausgemachtes Ingwer-Honig-Zitronen-Dressing

Cakes & More

ab 3.80

Fragt uns nach unseren hausgemachten Kuchen und Muffins oder schaut in unsere Kuchenvitrine. Zu unserer Auswahl gehören auch vegane und glutenfreie Kuchen.

Lunch

Mo-Fr 09.00-17.00 Uhr

Sa-So 13.00-15.00 Uhr

Beirut Bliss ✓ 10.50

Pitabrot gefüllt mit Falafeln, Tomaten, Salat, Gewürzgurken, frischer Minze, Hummus und Sesam-Kimchi-Mayonnaise

+ mit gegrillter Aubergine +1.50

+ mit gegrilltem Halloumi +2.50

Curry in a Hurry 15.00

Aromatisches rotes Curry mit Reis, Hähnchenbruststreifen, cremiger Kokosmilch, Bambusstreifen, Prinzessbohnen und Chili

Oriental Pleasure ✓ 14.50

Rote Beete Hummus, Couscous, Soja-Minz-Sauce, Sesam und Naan Brot

- mit drei Falafelbällchen

- oder mit gegrillter Aubergine

- oder mit Hähnchenbruststreifen

Soulmate Bowl ✓ 14.00

Sushireis, grüne Bohnen, Gurken, Mais, Tomaten, Karotten, Avocadocreme, Bio-Kresse und Sesam-Kimchi-Mayonnaise

+ mit Lachs +4.00

+ mit zwei Falafelbällchen +4.00