

Vegan



MENÜKARTE
DEUTSCH

Vegan

kalte Getränke | cold beverages | Soğuk İçecekler | Boissons fraîches | Refrescos | Kalla drycker

	EUR
Theodor Mineralwasser im Glas medium still 0.2 0.3 1 Liter	2.00 2.50 6.00
Säfte im Glas 0.2 0.3 Liter (Orangen- • Apfel- • Traubensaft- • Maracuja- • Rhabarbertrunk)	2.50 3.30
Saftschorle im Glas 0.2 0.3 Liter	2.20 3.00
Hausgemachte Limonade 0.3 Liter (Zitrone • Zitrone-Ingwer • Orange-Lavendel • Holunderblüte)	2.80
Now Black Cola 0.33 Liter	2.80
O-Saft frisch gepresst im Glas 0.1 0.2 Liter	2.50 3.50
Smoothies frische Säfte Shakes siehe Tafel	

heiße Getränke | hot beverages | Sıcak İçecekler | Boissons chaudes | Bebidas calientes | Varma drycker

Wir verwenden gentechnikfreie Sojamilch. Auf Wunsch ist auch Hafermilch erhältlich oder Reis-Mandelmilch (+0.50€).

Getreidecafé & entkoffeinierter Café ist in allen Café-Varianten erhältlich.

Espresso Espresso macchiato	1.50 1.80
Café	2.20
Cappuccino	2.50
Latte Macchiato kl. gr.	2.80 3.20
Milchcafé in einer großen Schale	3.20
Moccachino	3.20
Heiße Schokolade	2.80
Heiße Zitrone frischer Ingwer	2.80
Tee (Assam, Earl Grey, Englisch Breakfast, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Roibusch, Früchte, Grün)	2.00
Chai Latte Sweet Black (Beuteltee)	2.80
Matcha Latte	2.80

Wir verwenden biologischen Fair-Trade-Kaffee von FAIRBINDUNG.

Vegan

Bier | beer | bira | bière | cerveza | öl

	EUR
Quartiersmeister Bio-Pils Flasche 0.5 Liter	3.70
Lammsbräu Alkoholfreies & glutenfreies Bier Flasche 0.33 Liter	3.00
Pinkus Pils 0.33 Liter	2.60

Weißwein | white wine | Şaraplarımız | Vins Blancs | Blancos | vitt vin

Weißweinschorle 0.2 Liter	3.00
2014 Zellertaler Keller Riesling trocken spritzig – Rheinhessen 0.25 0.5 0.75 Liter	6.00 11.00 16.00
2015 Camino Bianco Arién – Spanien 0.25 0.5 0.75 Liter	3.60 7.00 10.00

Rotwein | red wine | Şaraplarımız | Vins Rouges | Tintos | rött vin

2015 Zellertaler Keller Spätburgunder trocken – Pfalz 0.25 0.5 0.75 Liter	9.00 17.00 25.00
2016 Camino Tinto Tempranillo – Spanien 0.25 0.5 0.75 Liter	3.60 7.00 10.00

Sekt | sparkling wine | sampanya | Crémant | Cava | mousserende vin

2012 Neumer Riesling Sekt extra trocken – Rheinhessen 0.2 Liter Flasche	8.00
2014 Sueno Biosekt Brut – Spanien 0.75 Liter Flasche	18.00

Vegan

Frühstück | Breakfast | Kahvaltı | Le P'tit- déj' | Desayunos | frukost

Auf Wunsch ist auch glutenfreies Brot erhältlich + 1.00-€

EUR

Süßes Frühstück: Marmelade, Agavensirup, Schokocreme, Erdnussbutter, Margarine und frisches Obst mit zwei Schrippen 8.50

Mediterranes Frühstück: Tomate-Tofu an hausgemachtem Pesto, mediterranes Tofu, getrocknete Tomaten und Oliven mit einem Ciabatta-Brötchen und einer Schrippe 9.50

Herzhaftes Frühstück: Drei hausgemachte Aufstriche, Räuchertofu und Gemüsesticks mit einem Vollkornbrötchen und einer Schrippe 9.50

Pêle-Mêle Frühstück: Eine bunte Mischung aus hausgemachten Aufstrichen & Marmelade mit verschiedenen Tofu, Antipasti und Knuspermüsli, dazu ein Vollkornbrötchen und eine Schrippe plus ein kleiner frischgepresster O-Saft 12.50

Englisches Frühstück: Rührtofu mit weißen Bohnen in Tomatensauce und Salatbeilage, dazu zwei Vollkorntoast 9.50

Aktiv-Frühstück: Hausgemachtes Knuspermüsli mit Sojamilch oder Sojajoghurt und frischen Früchten 6.50

Dinkel-Croissant mit Margarine und Marmelade 3.90

Extra Marmelade | Margarine | Aufstrich 0.50

Extra Brötchen | Vollkorn 1.00

Extra Dinkel-Croissant 2.20

Jeden Sonntag veganer Schlemmerbrunch

Buffet von 10h bis 15h für 13.50€ p.P.

Vegan

Pêle-Mêle Standards | Les Standards | Los especiales de la casa

Auf Wunsch ist auch glutenfreies Brot erhältlich + 1.00-€

EUR

Vollkornsandwich mit Räuchertofu, Salat und knackigem Gemüse zwischen Erdnussbutter und hausgemachtem Birnenschutney

4.50

Ciabatta mit Tomate-Tofu und hausgemachtem Pesto

4.50

Gemischter Salat der Saison mit knackigem Gemüse, Tofu & Walnüssen dazu Senf-Kräuter-Dressing klein | groß

4.50 | 8.50

BBQ-Burger: Der Klassiker mit Grünkernfrikadelle, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, hausgemachter BBQ- und Senf-Dill-Sauce

6.50

Potato wedges

2.50

Beilagensalat

2.50

Wechselnde Suppen und andere Tagesgerichte siehe Tafel

Bagel: Baukasten zum selbst zusammenstellen

4.50

- | |
|---|
| <p>1 Bagel: Natur, Sesam oder Kürbiskern mit Salat</p> <p>+ 1 Aufstrich: Apfel-Zwiebel, Rote Beete, Hummus, Kürbiskern, Pesto, Marmelade, Schokocreame, Erdnussbutter</p> <p>+ 1 Tofu: Natur, Räucher, Mediterran, Olive, Basilikum, Curry</p> <p>+ 2x Frischzeugs: Tomate, Paprika, Apfel, Petersilie, Avocado, Gurke, Möhre</p> |
|---|

**Wir bieten veganes Catering für jeden Anlass
sowie Kuchen- und Torten auf Bestellung**

Herzlich Willkommen im Pêle-Mêle!

Der Name Pêle-Mêle ist französisch und steht für „bunt gemischt“ oder „durcheinander“. Für uns bedeutet das ein Aufeinandertreffen unterschiedlicher kultureller Einflüsse und kulinarischer Vorlieben, aus denen auf kreative Weise etwas Neues entsteht. Das gilt nicht nur für den Teller, sondern auch über den Tellerrand hinaus.

Wir verstehen uns als Plattform für kulturellen Austausch durch Veranstaltungen wie Lesungen, Ausstellungen oder Musikabende und schaffen Raum für gemeinsames Arbeiten im angegliederten CoWorking-Bereich.

Bei uns werden Gaumenfreuden und Wohlfühl-Atmosphäre großgeschrieben. Alle unsere Leckereien werden bei uns mit viel Liebe und Freude hausgemacht. Dabei wählen wir auch unsere Zutaten im Sinne der Nachhaltigkeit aus und selbstverständlich ist ALLES Vegan.

Aktuell haben wir kein Bio-Siegel, weil eine Zertifizierung zusätzliche Kosten verursacht. Unsere ausgewählte Ware beziehen wir hauptsächlich von der Terra Naturkost Handels KG, Beumer & Lutum und Endorphina.

Schön, dass du den Weg zu uns gefunden hast, wir freuen uns auf ein Wiedersehen!