



LUNCH MENU

11:30 – 13:15



MAINS

UNSERE SPEISEN SIND 100% PLANT BASED

IT'S GARDEN TIME 22.5

GESCHMORTER LATTICH | OLIVEN | ESTRAGON | DILL | RUEBLIESPUMA
SÜSS- & BLAUE KARTOFFELN | REIS

PASTA BASTA 20.5

PASTA | LAX | ZWIEBELN | CHAMPIGNONS | TOMATEN | CREAM

THE SOFT MACHO 20.5

HOMEMADE FOCACCIA | HUMMUS | AVOCADOCREME | MELTING AUBERGINENSTEAK
COLORZ CHIMMICHURRI | ROASTED NUTS | ONION CRUNCH | GREENZ | FLAVOURED OIL

BURGER & POTATOES 23.5

CRISPY CAULIFLOWER PATTY | AVOCADOCREME | COLORZ RED CABBAGE | VEGAN AIOLI | ONIONZ
ON HOMEMADE BURGERBUNS

OFENKARTOFFELN MIT HOMEMADE SAUCEN

DRINKS

HOMEMADE ICE TEA 6
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT 6
VALSER CLASSIC | SILENCE 5

ARANCIATA 6
CHINOTTO 6
EL TONY MATE 6

Alle Speisen sind vegan. Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragt das Team.



AFTERWORK FOOD

16:30 – 20:30



PINSA ROMANA

DIE HERZHAFT, ITALIENISCHE FOCACCIA MIT DEM KROSSEN ETWAS

GUESS WHO'S BACK?	22
TOMATENSAUCE VEGAN CHEEZE ZWIEBELN BASILIKUMPESTO	
FLAMEZ	22
VEGANES CRÈME FRAÎCHE LAUCH ZWIEBELN V-SPECK	
ITALIAN STALLION	23
TOMATENSAUCE VEGAN CHEEZE KAPERN OLIVEN ZWIEBELN MAJORAN	
CHICANO	22
TOMATENSAUCE JALAPENOS MAIS ZWIEBELN TOFU CHIMICHURRI	
FOCACCIA	16
OLIVENÖL KNOBLAUCH ROSMARIN	

BAR SNACKS

COLORZ BITEZ APERIO PLATTE	
GARLIC BREAD KRÄUTEROLIVEN HUMMUS CHIMICHURRI GESCHMORTE GEMÜSE	29.5
TOMATEN-SUGO NÜSSLI	
CHIP N' DIP	14
TORTILLA CHIPS AVOCADO VEGAN MAYO TOMATE	

DRINK RECOMMENDATIONS

ESPRESSO MARTINI	15
VODKA 40% KAFFEELIKÖR 20% ESPRESSO	
GREEN SOUR	14
P31 11% BASILIKUM ZITRONE	
BLUE COCO	16
BLUE CURACAO 21% KOKOSNUSS RUM 32% ZITRONE TONIC	

Alle Speisen sind vegan. Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragt das Team.