



**MAREA**

**CAFÉ, BAR & KÖSTLICHKEITEN**

**HOLA LIEBE GÄSTE,**

wie schön, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt!  
Wir möchten zu Beginn unserer kleinen Karte noch darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte und Köstlichkeiten zu 100% mit Herz und Seele hausgemacht sind. Wir verwenden saisonale Zutaten, die stets mit Liebe in neue aufregende Gerichte verwandelt werden.

Unsere Küche ist ausschließlich vegetarisch und auf Wunsch können wir den Großteil unserer Speisen auch vegan servieren. Wir als Marea-Team sind immer bemüht, Eure Auszeit so schön und lecker wie möglich zu gestalten. Darum lasst uns doch gern eine nette Google Bewertung da, verlinkt uns auf Instagram ([cafe.marea](https://www.instagram.com/cafe.marea)) oder sagt´s euren Freunden weiter!

Wir danken euch für Euer Vertrauen und Eure Treue und wünschen Euch eine tolle Zeit bei uns !

## WINTER DRINKS



### MATCHA LATTE

+Vanille Sirup/Kokos Barista Milch (+0,50€)  
+hausgemachtes Himbeerpüree (+1,50€)  
+ ceremonial Grade (Health Bar +2,70€) 5,20

### SPEKULATIUS LATTE

(Hafer)-Milch, Biscoff Lotus Creme 4,90  
(Espresso/Matcha Shot/ Sahne +1,00€)

### HEISSER APFEL/BIRNEN SAFT

Heißer Apfel/Birnen Saft mit Zimt 4,50

### WEIßE SCHOKO MATCHA

Weißer heiße Schoki mit Matcha Shot 6.50

### WINTER LILLET

Lillet, Apfelsaft, Spicy Ginger Beer, Zimt, Eis 8,90



**MAREA**

**CAFÉ, BAR & KÖSTLICHKEITEN**

**HOLA LIEBE GÄSTE,**

wie schön, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt!  
Wir möchten zu Beginn unserer kleinen Karte noch darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte und Köstlichkeiten zu 100% mit Herz und Seele hausgemacht sind. Wir verwenden saisonale Zutaten, die stets mit Liebe in neue aufregende Gerichte verwandelt werden.

Unsere Küche ist ausschließlich vegetarisch und auf Wunsch können wir den Großteil unserer Speisen auch vegan servieren. Wir als Marea-Team sind immer bemüht, Eure Auszeit so schön und lecker wie möglich zu gestalten. Darum lasst uns doch gern eine nette Google Bewertung da, verlinkt uns auf Instagram ([cafe.marea](#)) oder sagt´s euren Freunden weiter!

Wir danken euch für Euer Vertrauen und Eure Treue und wünschen Euch eine tolle Zeit bei uns !

## DRY JANUARY



### GIN TONIC 0,0

Gordons 0.0, Tonic Water, Eis

6,90

### MUNICH MULE 0,0

Gordons 0.0, Ginger Beer, Limette, Minze, Eis

8,50

### GLÄSCHEN SEKT

Alkoholfrei 0,1L

4,90

### ZITRONE ROSMARIN TONIC

Hausgemachter Zitrone-Rosmarin Sirup,  
Soda, Rosmarin, Zitrone, Eis

7,90

### IPANEMA

Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Eis

6,90

### VIRGIN COSMO

Hausgemachter Himbeersirup, Zitrone,  
alkoholfreier Sekt, Eis

7,50

### WILD BERRY DREAMS

Wild Berry, alkoholfreier Sekt, Beeren, Minze,  
Eis

7,90

# KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 Uhr  
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

## PASTA CARBONARA

Linguine in einer hausgemachten, cremigen  
Cashew-Carbonara Sauce mit Tofuspeck,  
kandierte Walnüsse, mariniertem Salat und  
eingelegten Zwiebeln

(A, F, )  
17,90

## FLAMMKUCHEN WINTERZEIT

frische Weintrauben, Ziegenkäse,  
kandierte Walnüsse und  
marinierter Salat

+ 2,50€ Tofuspeck  
(A, F, G, H, J)  
15,90€

## FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit hausgemachtem krossen Tofu-Speck,  
roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln

(A, F, G)  
12,90€

## FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln,  
Lauchzwiebeln & Fetakäse

(A, F, G)  
13,90€

*Flammkuchen alle vegan möglich*

# KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 Uhr  
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

## SPEKULATIUS CREME

leichte Spekulatius-Sahne-Creme mit  
Kekscrumbleln und Lotussoße im Glas

(A,F)  
6,90€  
+Shot Espresso/Matcha 1€

## MAREA COOKIES

(A)  
3,00€

## SAISONALE KUCHEN SPEZIALITÄTEN

Täglich frische Kuchen  
ab 4,20€

## MAREA WAFFELN

immer frisch & vegan 

mit Puderzucker

(A)  
5,50€

+Apfelmus 1,50€

+Schoko Soße 1,00€

+Caramellsoße 1,00€

+Kekscreme 2,00€

+Sahne (vegan möglich) 1,00€

+Eis (vegan möglich) 2,40€