



MAREA

CAFÉ, BAR & KÖSTLICHKEITEN

HOLA LIEBE GÄSTE,

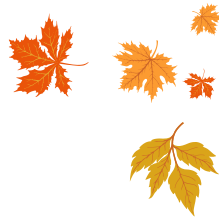
wie schön, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt!
Wir möchten zu Beginn unserer kleinen Karte noch darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte und Köstlichkeiten zu 100% mit Herz und Seele hausgemacht sind. Wir verwenden saisonale Zutaten, die stets mit Liebe in neue aufregende Gerichte verwandelt werden.

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!

HERBST DRINKS



MATCHA LATTE (AUCH ICED)

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

5,20

PUMPKIN SPICED LATTE

(Hafer)-Milch, haugemachter Pumpkin Spice Sirup
(Espresso/Matcha Shot +1,00€)

4,90

HEISSER APFEL/BIRNEN SAFT

Heiße Apfel/Birnen Saft mit Zimt

4,50

CHAI-TINI

Chai Latte, Vodka, Vanille Sirup, Sojamilch, Eis

8,90

HEIßE SCHOKI

+ Haselnuss (0,50€), + Sahne (0,90€), Baily's (+2,50€)

4,50

HERBST LILLET

Lillet, Zimtsirup, Birnensaft, Tonic, Eis

8,90

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

SUPPE DER SAISON

dazu leckeres geröstetes Sauerteigbrot

(A)

8,90 €

MAREAS BROT MIT DIPS

geröstetes Sauerteigbrot dazu unsere
hausgemachten Dips

(A, F)

5,90€

OFEN CAMEMBERT

gebackener cremiger Camembert
dazu geröstetes
Sauerteigbrot und Preiselbeeren

(A, G, H)

9,90€

KÜRBIS LINSEN SALAT

marinierter herbstlicher Linsensalat,
dazu im Ofen gebackene Kürbisspalten,
Gorgonzola (oder veganer Feta),
marinierter Salat und kandierte
Walnüsse

(A)

12,90€

+Tofu-Speck 2.50€

 = VEGAN, GF BROT +2,50€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

HERBST BROTZEIT

geröstetes Sauerteigbrot, frische Feigen,
haugemachte Mayo, kandierte Walnüsse,
Burrata (oder veganer Feta), Rucola

(A, F, H)

12,90€

QUICHE DES TAGES

Fragt gern nach der Quiche des Tages.

Dazu servieren wir einen leckeren

Beilagensalat.

+ 1.00 € haugemachter Dip

(A, G)

12,90€

SOUL FOOD PATATAS

marinierte Drillinge aus dem Ofen mit
hausgemachter Aioli

(F)

8,90€

KÜRBIS - CAMEMBERT SANDWICH

(vegan möglich)

geröstetes Sauerteigbrot, im Ofen geröstete
Kürbisspalten, eingelegte Zwiebeln, Camembert
(oder veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch
Pesto & hausgemachte Mayo,
marinierter Salat & kandierte Walnüsse

A, (C, F, G), H)

14,90€

+ Spiegelei 2.00 €

+Tofu-Speck 2.50€

BEST
SELLER

KÖSTLICHKEITEN

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

PINKE BETE PASTA

Linguine in einer cremigen Rote Bete Sauce
mit Feta (auch vegan), Tofu-Speck,
mariniertem Salat und kandierten
Walnüssen
(A, F)
17,90€

FLAMMKUCHEN HERBSTGOLD

frische Birnenspalten, Gorgonzola,
kandierten Walnüssen und
mariniertem Salat
+ 2,50€ Tofuspeck
A, (G), F
15,90€

FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit hausgemachtem krossen Tofu-Speck,
roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln
A, (G), F
12,90€

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln & Fetakäse
A, J, (G)
13,90€

Flammkuchen alle vegan möglich

KÖSTLICHKEITEN

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

HERBST PUDDING

cremiger Vanille Pudding, vegane Sahne
Creme, Karamellkeks, hausgemachter
Apfelkompott
(A,F)
7,90€
+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€