

BioMenu

Plant Based & Organic food



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Frühstück

Omelett | 14 €



Mungbohnen-, Schwarzsatz- und Kurkuma-Omelett mit sautiertem Gemüse, frischer Tomatensalsa und Cashew-Sauerrahm

'Tuna' Pasteten Toastie | 12 €

Gegrilltes hausgemachtes Brot (3 Stück), Kichererbsen-Algen-Aufstrich, Kalamata-Oliven und Tomaten
/ Option: glutenfreies Brot + 2 €

Avocado Toastie | 12 €

Gegrilltes hausgemachtes Brot (3 Stück), zerdrückte Avocado, Olivenöl, Cherrytomaten, schwarzer Sesam
/ Option: glutenfreies Brot + 2 €

Schokopfannkuchen | 12 €



Hirse-Kokos-Basis, serviert mit Schoko-Haselnuss-Creme, garniert mit gerösteten Haselnüssen

Obstpfannkuchen mit Ahornsirup | 12 €



Hirse-Kokos-Basis, serviert mit Ahornsirup, frischem Obst und hausgemachtem Granola

Overnight Oats | 9 €



Haferflocken mit Mandeln, Rosinen, Zimt und frischem Obst

Overnight Oats | 9 €



Haferflocken mit Mandeln, Rosinen, Zimt und frischem Obst

Bananenbrot | 8 €



Bananen-Haselnuss-Brot mit Schokostückchen und Heidelbeeren



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Vorspeisen

Unsere Gartensuppe | 6,5 €

täglich wechselnd

Süßkartoffel-Burek | 9 €

Reisteig gefüllt mit Süßkartoffel und Mangold, serviert mit Cashew-Sauerrahm

BioMania Burek | 10,5 €



Reisteig gefüllt mit BioMania-Mischung, serviert mit Knoblauch-Sauerrahm

Pâté-Trio | 13 €

Oliven-Tapenade, Hummus und Karotten-Cashew-Pâté, serviert mit glutenfreien Crackern und Cornichons

Käseplatte | 24 €

***Empfehlung des Küchenchefs**

***Für zwei Personen**

Handwerklich hergestellte pflanzliche Käse mit lokalen Nüssen, Gemüse, Trockenfrüchten und glutenfreien Crackern



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Hauptgerichte

BioMania Burger | 16 €

Hausgemachtes "Bacon"-Patty mit Tomate, Salat, BioMania-Sauce und knusprigen Zwiebeln in einem leckeren Brötchen.

Caesar-Salat Cezar Salata | 16 €

Gemischte Salatblätter, mariniertes Räuchertofu, knuspriges Reispapier, Vollkorn-Croutons, veganer Parmesan und unser reichhaltiges Caesar-Dressing

Falafel Bowl | 18 €



Saisonales Blattgemüse, dreifarbiges Quinoa, Falafel (3 Stk.), geraspelte Karotten und Rote Bete mit Walnüssen, Granatapfel und Kräuter-Mayo

Red Curry Bowl | 18 €



Gedämpfter Basmatireis mit Tomaten-Kokos-Curry-Sauce sowie sautierten Karotten, Zucchini, Paprika und roten Zwiebeln

Spaghetti Bolognese | 17 €

Spaghetti mit langsam gekochten Tomaten und Kräutern, Karotten, gerösteten Walnüssen und BioMania-Bolognese-Mix
/ optional glutenfreie Penne +2 €

Truffle Gnocchi | 26 €



Quinoa-Gnocchi mit cashewbasierter Trüffelsauce auf Rucolabett, garniert mit frischen Trüffelscheiben und gemahlenem schwarzem Pfeffer



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Kinderkarte

Mini Burger | 13 €

Patty aus Bohnen, Roter Bete und Kichererbsen mit Salat, veganer Mayo & Ketchup im Burger-Brötchen. Serviert mit Süßkartoffel-Pommes

Spaghetti Bolognese | 12 €

Spaghetti mit langsam gekochten Tomaten und Kräutern, Karotten, gerösteten Walnüssen und BioMania-Bolognese-Mix

Zusätze

Hausbrot | 2,5 €

Glutenfreies Brot | 3 €

Geräucherter Tofu | 3 €

Veganer Käse | 4 €

Veganer Käse with Truffles | 4,5 €

Veganer Parmesan | 3 €

Mayo / Ketchup | 2 €

Herb mayo | 2,5 €



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Beilagen

Falafel (per piece) | 2 €

Coleslaw-Salat | 3,5 €

Saisonaler Salat | 5,5 €

Bean Beetroot Chickpea Patty | 6 €

Bacon'ish Patty | 6,5 €

Süßkartoffel-Pommes | 6 €

Die Speisen, die wir bei BioMania servieren, sind biologisch und rein pflanzlich.

Trotz größter Sorgfalt kann Ihr Gericht Spuren von Gluten enthalten.

Einzelne Speisen können Erdnüsse, Baumnüsse, Soja oder Sesam enthalten bzw. damit in Kontakt gekommen sein.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

Die Zutaten einzelner Gerichte können je nach Verfügbarkeit von Bio-Produkten leicht variieren.



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Süße Köstlichkeiten

Schoko-Brownie | 9 €



Hirsemehl, Rohkakao, Premium-Zartbitterschokolade, Schokotropfen und Vanille

Jaffa Cake | 9 €



Cashewcreme, Orangen, Ahornsirup, Premium-Zartbitterschokolade

Lemon & Blueberry cake | 9 €



Zitronen, Heidelbeeren, Datteln, Mandeln, Ahornsirup

Double Chocolate Cake | 10 €



Cashewcreme, Haselnüsse, Rohkakao, Datteln, Dattelsirup

Indy&Pippa Ice Cream | 6,5 €



Eis ohne raffinierten Zucker

Sorten: Chocolate / Chocolate-hazelnut / Strawberry / Mango



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Soft Drinks

Water

BioMania Live Water Still 0,5 L / 1 L	1,50 € / 2,50 €
Sparkling Water 0,25 L / 0,75 L	2,90 € / 4,90 €

Juices

Apple Juice 0,25 L	4,00 €
Elderberry 0,25 L	4,00 €
Coconut Water 0,25 L	4,50 €
Homemade Ice Tea 0,33 L	4,50 €
Tonic 0,23 L	5,90 €
Ginger Beer 0,20 L	6,50 €

Freshly Squeezed Juices

Orange Juice 0,25 L	5,90 €
Lemonade 0,33 L	4,00 €
Mint Lemonade 0,33 L	4,50 €
Ginger & Maple Lemonade 0,33 L	5,50 €
Blue Lemonade 0,33 L	5,90 €

Kombucha

Kombucha Classic 0,33 L	6,50 €
Kombucha Ginger Hibiscus 0,33 L	6,50 €
Kombucha Lavander Lemon 0,33 L	6,50 €

Immune Boosting Shots

Ginger 0,05 L	2,40 €
Turmeric & Ginger 0,05 L	2,40 €

Coffee

Ristretto Italiano / Lungo Intenso / Cafe Vanilla / Mexican

Maya Gold Decaf

Espresso	2,90 €
Doubleshot Espresso	3,90 €
Americano	3,30 €
Coffee with milk	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Caffe Latte	4,50 €
Flat White	4,90 €
Ice Coffee	4,50 €
Dates Cinnamon Iced Latte	5,50 €
Affogato	5,90 €
Matcha Affogato	6,90 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L	7,80 €
Blaue Spirulina, Datteln, Banane, Mandelmilch	
BioMania Green 0,33 L	7,50 €
Blattgrün, Banane, Apfel, Zitrone, Kokoswasser	
Gorilla Shake 0,33 L	7,50 €
Hanf-Proteinpulver, Datteln, Banane, Rohkakao, Hafermilch	
Open Sesame 0,33 L	7,80 €
Schwarzes Tahini, Zimt, Datteln, Banane, Mandelmilch	

Latte

Matcha Latte 0,25 L	5,90 €
Matcha, pflanzliche Milch	
Golden Latte 0,25 L	5,90 €
Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Zimt, Ahornsirup, pflanzliche Milch	
Blue Spirulina Latte 0,25 L	6,90 €
Blaue Spirulina, Vanille, pflanzliche Milch	
Blue Matcha Latte 0,30 L	7,90 €
Blaue Spirulina, Matcha, pflanzliche Milch	

Tee

Green Pan 0,40 L	
<i>Brennnessel & Minze</i>	4,50€
Vilin Ples 0,40 L	4,50 €
Minze, Lavendel & Fenchel	
Zitronenmelisse 0,40 L	4,50 €
Premium Sencha	5,90 €
Zeremonieller Matcha-Tee 0,20 L	4,90 €
Oolong Tee 0,40 L	4,90 €
Black Tee 0,40 L	3,90 €

For tea pairing recommendations ask our waiters.