

SPECIAL DRINKS

Avaa Rosé Spritz mit Crémant Avaa Rosé Orange frische Minze	6,5
Dirty-O (frisch gepresster Orangensaft* auf Eis + Espresso Shot)	6
Matcha-O (frisch gepresster Orangensaft* auf Eis + Matcha Shot)	6

KALT

Alle Flaschengetränke a 0,33

Viva con Aqua Mineralwasser (laut, leise)	3,5 5,9
Limoment (Apfel-Minze, Birne Grüntee, Durstspender)	4,5
Cucumis Lavendel & Bergamotte	4,5
Ai:tea, coldbrewed Ice Tea (Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)	4,5
Fritz (Kola, Zuckerfrei, Zitrone, Rhabarber)	4
Säfte (Direktsäfte aus der Region, versch. Sorten)	4,5
Natural Infused Water *(Ingwer Minze Orange Zitrone)	6

DAYDRINKING

Naturwein: Orange Riesling*, Nature's Calling	0,1	5,5
Naturwein: Weiß 2022*, Nature's Calling	0,1	5,5
Naturwein: Rosé 2022*, Nature's Calling	0,1	5,5
Silvaner, VDP. Gutswein, Weingut* Rudolf MAY	0,1	5
Rosé, VDP. Gutswein, Weingut* Rudolf MAY	0,1	5,5
Mimosa (Crémant, wahlweise mit Apfel-, Rhabarber- Trauben-, Orangensaft)		6
Mimosa Karaffe mit frischer Minze*		20,5
Crémant/ Winzersekt aus Deutschland	0,1	8,5
Fiege Bier (Helles, Pils, Radler)		4

WARM

Alle warmen Getränke sind auch auf Eis erhältlich.

Espresso einfach doppelt	2,5 3,5
Cafe Creme	3
Americano	3
Cappuccino	3,8
Flat White	4,5
Latte Macchiato	4,5
Heiße Schokolade	4,5
Dirty Hot Chocolate (Trinkschokolade + Espresso Shot)	5,5
Heiße Milch mit regionalem Honig	4,5
Chai Latte	5
Dirty Chai (Chai Latte + Espresso Shot)	5,5
Lavendel Latte (erst wieder im Sommer erhältlich)	5
Natural Matcha Latte	5
Frischer Tee *(Ingwer Minze Orange Zitrone)	4

+ Auswahl aus regionaler Demeter-Kuhmilch (+ 0,30 Cent) oder Haferdrink

SÜSSES

Täglich frisch, täglich anders, auch vegan.

Selbstgebackene Kuchen mit und ohne Streusel	(V)	4,5 – 5,5
Omas Käsekuchen in Variationen		5,5 – 6,5
Wechselndes Gebäck	(V)	2,5 – 4
French Toast		12
Sauerteig Brioche* pochierter Rhabarber weiße Schokolade Vanilla Cheesecake Creme Orangen-Rhabarbersirup		
Joghurt	(V)	9,5
Plantbased Joghurt* selbstgemachtes crunchy Granola Haselnussöl* Früchte* der Saison pochierter Rhabarber Zitronenzeste		
Pancakes	(V)	13,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Kardamom-Granola Rübensirup Dattelparmell Hagebuttenpulver Saisonales Obst aus der Region		
Süßes Frühstück		7,5
Süßes Sauerteig Brioche* „Bomboloni“ geschlagene Butter Rote Marmelade aus der Region		
Fudge Brownie		6,5
mit selbstgemachtem Dattelparmell		
Handgemachtes Croissant		3,5
frisch aufgebacken	(15min Wartezeit)	

KLEINES HERZHAFTES

+ Alle Speisen können mit unseren **Mix & Match** ergänzt werden

Kleine Brotzeit		7,5
Sauerteigbrote* Blond und Nuss Käse* „wilder Bernd“ geschlagene Nussbutter		
Sauerteigbrot-Happen		5
+ Brauner Butter „Nussbutter“ Meersalz		
+ plantbased Shiro Miso-Aioli Harissa-Öl	(V)	5,5
+ Hausgemachter Whipped-Schafskäse* Bärlauch-Öl		6

DELI-LUNCH THEKE (werktags)

Deli-Lunch (kleine Schale große Schale)	(V)	10 12,5
Create your own! Wähle deine eigene Zusammenstellung aus hausgemachten, feldfrischen Salaten einfach direkt an der Theke aus: Grüne Basis + deine Salatkreationen + Dressing + Toppings		
+ Extra Sauerteigbrot*		+2

HERZHAFTES

(natürlich auch in Vegan möglich)

+ Alle Speisen können mit unseren **Mix & Match** ergänzt werden.

Frühlingssüppchen	(V)	8
Zucchini Erbse Frühllauch Sauerteig-Nussbrot-Crunch Bärlauchöl + Extra Sauerteigbrot		+2
Heimische Lupine	(V)	11,5
Sauerteigbrot "Nuss" Paprikapesto Schmortomaten Shiro Miso Lupinen* aus DE gepickelte rote Zwiebeln Kresse Harissa-Öl		
No Avo Bread	(V)	11
Sauerteigbrot "Blond" Erbsencreme gepickelte Senfsaat Zucchini Zitronenzeste Bärlauchöl Kernemix		
Miso-Zwiebel		12,5
Sauerteigbrot "Blond" gelbe Zwiebel* Shiro Miso-Sud Frühlingskräuter Harissa-Öl aufgeschlagener Schafskäse*		
Grilled Cheese Sandwich		13,5
Sandwich aus Sauerteigbroten „Blond“ Käsevariation* Miso Mayo gepickeltes regionales Gemüse mit	+ Natural Kimchi*	
oder saisonal:	+ Grilled-Paprika-Pesto	
Petersilienrisotto		14
Dinkelkorn aus DE* Petersiliencreme Geröstete Haselnüsse Avaa Verjus Haselnussöl* Karamellisierte Karotte* Pecorino		
Whipped Schafskäse		14,5
Aufgeschlagener Schafskäse* Quinoa aus DE* Wildkräutersalat Zoumak Kichererbsen aus DE* Karamellisierte Karotte* Knob-Sauerteigbrot		
„Frankfurter“ Grüne Sauce	(V)	13,5
Smashed Kartoffeln* „Frankfurter“ grüne Sauce eingelegte Senfsaat Wildkräutersalat Miso-Sud Kresse		

+ Mix & Match. Toppe dein herzhaftes Soulfood mit:

+ pochiertes Ei*		+ 3,5
+ Rührei aus 3 regionalen Eiern*		+ 6
+ Landschinken* vom Weideschwein aus NRW		+ 4,5
+ Beilagensalat aus der Deli-Theke	(V)	+ 4,5
+ hausgemachte pickled Veggies aus der Region	(V)	+ 4,5
+ saisonal: Wildkräuter-Quinoasalat* mit Miso-Sud	(V)	+ 5
+ saisonal: Smashed Erbsencreme Kräuteröl	(V)	+ 4
+ Knob-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Smashed Kartoffeln* als Beilage	(V)	+ 5
+ Austausch: Glutenfreies Hirsebrot	(V)	+ 1

*aus nachhaltiger Landwirtschaft
(V) = Vegan

Alle unsere Speisen und Getränke enthalten keine Zusatzstoffe
Für Allergenauskünfte, frag bitte unsere Mitarbeiter:innen nach der Allergenkarte.

UNSERE PARTNER:INNEN

Wir arbeiten mit der Natur – nicht gegen sie

Wir arbeiten mit unseren Partner:innen – für die beste Qualität aus der Region

Wir dürfen keine Bio-Deklaration verwenden, da wir selbst kein zertifizierter Betrieb sind. Das ändert aber nichts daran, dass wir Fans und Follower und vielleicht irgendwann auch Vorreiter einer nachhaltigen, regenerativen Esskultur sind. Auch ohne Zertifikat, ist es für uns ein MUSS mit nachhaltigen Partner:innen zusammenzuarbeiten. Ein nachhaltiger Ursprung ist die Basis für die Qualität unserer Snacks!
Diese beziehen wir direkt von 100% zertifizierten Betrieben. Unser Obst und Gemüse ist aus nachhaltiger Landwirtschaft, regional, sowie immer saisonal wechselnd. Aus Selbstverständnis sind unsere tierischen Produkte ausschließlich von nachhaltigen Erzeuger:innen. Mach dir unten dein eigenes Bild, wo was herkommt ☺

Schinken vom Weideschwein aus NRW von der Bio-Fleischi Bernd Burchhardt, Essen
Frische Kuhmilch vom biodynamischen Gut Marienhof, Hattingen
Regionale Eier vom Oberschuirshof, Essen
Handgemachte Croissants von der Genussbutze Rabauken, Essen
Getreide und Hülsenfrüchte aus heimischer Landwirtschaft, Good Crop
Regionales Obst & Gemüse von Wilma & Willi, Essen
Regionales Gemüse vom Selbstpflückfeld Hof Bockholt, Witten
Lokaler Honig von der Imkerei Summasummarum, Bochum
Fairgehandelte Espressobohnen von der Kaffeemanufaktur Heilandt, Köln
Kaltgepresste, regionale Öle von der Ruhrmühle, Bottrop
Handgemachte Keramik, die NEA Collection, von abc.ramics, Dortmund

UNSERE PHILOSOPHIE

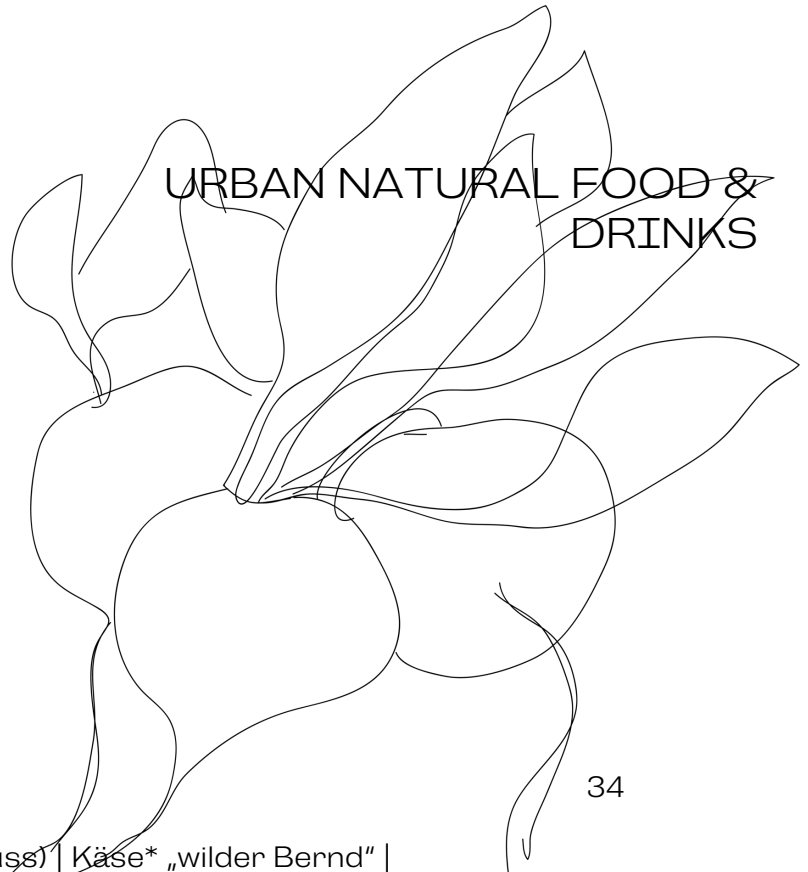
Was ist uns wichtig? Eine gelebte Transparenz, gegenüber der Herkunft unserer Produkte, ihre respektvolle Verarbeitung, eine offene Produktionskette, an denen Menschen mit viel Vergnügen mitwirken, sodass ein qualitativ hochwertiges Endprodukt entsteht.
Wir glauben, dass man genau schmeckt.

Mit NEA The Deli & Urban Concept Store möchten wir uns an Zeiten erinnern, wo wir das Obst und Gemüse noch frisch aus Omas Garten, von Hand zubereitet und zum Mittagessen aufgetischt bekommen haben... Selten so etwas Gutes gegessen!
Diese feldfrische Ware beziehen wir direkt von den Höfen. Manchmal benutzen wir dafür sogar gerettetes Gemüse aus regenerativer und damit nachhaltiger Landwirtschaft.

Wir geben mit unserem Team, unseren Partner:innen und Lieferant:innen jeden Tag unser Bestes, um dir, als unseren Gast, das beste Gefühls- und Geschmackserlebnis zubereiten zu dürfen. Praktisch ist, dass wir dadurch der Natur und unserer Umwelt etwas Gutes tun.
Dank unseres regionalen Ansatzes haben wir super kurze Lieferketten, denn unsere Landwirt:innen liegen in unmittelbarer Nachbarschaft. Außerdem schätzen wir deren Arbeit und Produkte, sodass wir aus Respekt sehr ressourcenschonend arbeiten. Viele unserer hergestellten Produkte sind Zero Waste. Denn Verschwendung fand halt Oma schon nicht gut.

Wir stehen hinter diesem Ideal, mit offenen Armen und heißen Dich herzlich Willkommen zu erleben, dass kleine Veränderungen und ein bewusstes Umdenken Spaß machen. Nachhaltigkeit schmeckt fantastisch und darf auch modern und cool sein.

Unsere Heimat verbindet, gemeinsames Essen verbindet. Genau dafür stehen wir als NEA The Deli & Urban Concept Store.
Wir bieten Dir Genuss und Konsum mit ganzheitlichem Social Impact.



SUNDAY FUNDAY SPECIAL

Sonntagsfrühstück für Zwei

Brotkorb mit Sauerteigbrot (Blond | Nuss) | Käse* „wilder Bernd“ | geschlagene Nussbutter | Erbsencreme | Paprikacreme | Wildkräutersalat | Schmortomaten | gepickelte Zwiebeln | Süßes Sauerteig Brioche „Bomboloni“ mit Butter und regionaler roter Marmelade | Rührei aus drei regionalen Eiern*

34

Dazu gibt es eine nachfüllbare Karaffe mit Natural Infused Water

Nur in Kombination mit dem Frühstücksspecial:

+ Drinks For Two

Mimosa (Crémant, wahlweise Apfel-, Rhabarber-, Traube-, Orangensaft) 5
 Frisch gepresster Orangensaft* 4,5

+ Mix & Match. Toppe dein herzhaftes Soulfood mit:

+ pochiertes Ei*		+ 3,5
+ Rührei aus 3 regionalen Eiern*		+ 6
+ Landschinken* vom Weideschwein aus NRW		+ 4,5
+ Beilagensalat aus der Deli-Theke	(V)	+ 4,5
+ hausgemachte pickled Veggies aus der Region	(V)	+ 4,5
+ saisonal: Wildkräuter-Quinoasalat* mit Miso-Sud	(V)	+ 5
+ saisonal: Erbsencreme Kräuteröl	(V)	+ 4
+ Knobli-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Smashed Kartoffeln* als Beilage	(V)	+ 5
+ Austausch: Glutenfreies Hirsebrot	(V)	+ 1