

**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, Gurke & Basilikum)	4,5
Ai:tea, coldbrewed Ice Tea (Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)	4,5
Fritz (Kola, Zuckerrfrei, 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
Crémant/ Winzersekt aus Deutschland	0,1	8,5
Mimosa (Crémant, wahlweise mit Apfel-, Rhabarber- Trauben-, Orangensaft)		6
Mimosa Karaffe mit frischer Minze*		20,5
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	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 <b>Kuchen</b> mit und ohne Streusel	(V)	4,5 – 5,5
<b>Omas Käsekuchen</b> in Variationen		5,5 – 6,5
<b>Wechselndes Gebäck</b>	(V)	2,5 – 4
<b>French Toast</b>		12
Sauerteig Brioche*   pochierter Rhabarber   weiße Schokolade   Bourbon Vanilla Cheesecake Creme   Orangen-Rhabarbersirup		
<b>Joghurt</b>	(V)	9,5
Plantbased Joghurt*   selbstgemachtes crunchy Granola   Haselnussöl*   Früchte* der Saison   pochierter Rhabarber   Zitronenzeste		
<b>Pancakes</b>	(V)	13,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme   Kardamom-Granola   Rübensirup Dattelkaramell   Hagebuttenpulver   Saisonales Obst aus der Region		
<b>Süßes Frühstück</b>		7,5
Süßes Sauerteig Brioche* „Bomboloni“   geschlagene Butter   Rote Marmelade aus der Region		
<b>Fudge Brownie</b>		6,5
mit selbstgemachtem Dattelkaramell		
<b>Handgemachtes Croissant</b>		3,5
frisch aufgebacken	(15min Wartezeit)	

## KLEINES HERZHAFTES

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

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

## DELI-LUNCH THEKE (werktags)

<b>Deli-Lunch (kleine Schale   große Schale)</b>	(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.

<b>Sommersüppchen</b>	(auch als feine Gazpacho (V))	8
Ofengeröstete Aprikosen-Tomaten Suppe mit Sauerteig-Nussbrot-Crunch   Harissaöl   grüne Kräuter   Kresse		
+ Extra Sauerteigbrot		+2
<b>Heimische Lupine</b>	(V)	11,5
Sauerteigbrot "Nuss"   Paprikapesto   Schmortomaten   Shiro Miso   Lupinen* aus DE   gepickelte rote Zwiebeln   Kresse   Harissa-Öl		
<b>No Avo Bread</b>	(V)	11
Sauerteigbrot "Blond"   Erbsencreme   gepickelte Senfsaat   Zucchini   Zitronenzeste   Bärlauchöl   Kernemix		
<b>Miso-Zwiebel</b>		12,5
Sauerteigbrot "Blond"   gelbe Zwiebel*   Shiro Miso-Sud   Frühlingskräuter   Harissa-Öl   aufgeschlagener Schafskäse*		
<b>Grilled Cheese Sandwich</b>		13,5
Sandwich aus Sauerteigbrot "Blond"   Käsevariation*   Miso Mayo   gepickeltes regionales Gemüse mit + Natural Kimchi* oder saisonal: + Grilled-Paprika-Pesto		
<b>Petersilienrisotto</b>		14
Gerste aus DE*   Petersiliencreme   Geröstete Haselnüsse   Aava Verjus   Haselnussöl*   Karamellisierte Karotte*   Pecorino		
<b>Whipped Schafskäse</b>		14,5
Aufgeschlagener Schafskäse*   Quinoa aus DE*   Wildkräutersalat   Sumach   Kichererbsen aus DE*   Karamellisierte Karotte*   Knob-Sauerteigbrot		
<b>„Frankfurter“ Grüne Sauce</b>	(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.