

SPECIAL DRINKS

Dirty-O	(frisch gepresster Orangensaft* auf Eis + Espresso Shot)	6
Matcha-O	(frisch gepresster Orangensaft* auf Eis + Matcha Shot)	6
Iced White Peach Matcha Latte		6,5
Warmer Apfelsaft mit Orange Zimt Minze		5,5

KALT

Alle Flaschengetränke a 0,33

Viva con Aqua Mineralwasser (laut, leise)	3,5 6,5
Limoment (Apfel-Minze, Birne Grüntee, natürtrübe Apfelschorle)	4,5
Cucumis (Lavendel & Bergamotte, Gurke & Basilikum)	4,5
Ai:tea, coldbrewed Ice Tea (White Peach, Pomegranate, Black Berry)	4,5
Fritz (Kola, Zuckerfrei, MischMasch, 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	5,8
Naturwein: Weiß 2023*	Nature's Calling	0,1	5,5
Naturwein: Rosé 2023*	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	aus Deutschland Rebenhof Johannes Schmitz	0,1	8,5
Mimosa (Crémant, wahlweise mit Apfel-, Rhabarber- Trauben-, Orangensaft)			6
Mimosa Karaffe mit frischer Minze*			20,5
Fiege Bier (Helles, Pils)			4
Bellini mit Crémant weißer Pfirsichsaft			6,5
Avaa Rosé Spritz mit Crémant Avaa Rosé Orange frische Minze			7
Lavendel Spritz mit Crémant Lavendelsirup frische Minze			7
Rhabarber Spritz mit Crémant Rhabarber frische Minze Orange			7,5

WARM

Alle warmen Getränke sind auch auf Eis erhältlich.

Espresso einfach doppelt	2,8 3,8
Cafe Creme	3,5
Americano	3,2
Cappuccino	3,9
Flat White	4,6
Latte Macchiato	4,6
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
Lavendel Matcha Latte	6
Natural Matcha Latte	5,2
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
Süßes Sauerteig Brioche* Zimt-Zucker-Kruste Mandelsplitter selbstgemachtes Pflaumenmus Bourbon Vanilla Cheesecake Creme		
Joghurt	(V)	9,5
Plantbased Joghurt* selbstgemachtes crunchy Granola Orangenzeste Apfel-Birnenconfit Früchte* der Saison Haselnussöl*		
Pancakes	(V)	14,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Rübensirup Kardamom-Granola Dattelnkaramell Apfel-Birnenconfit 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 Dattelnkaramell		
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 & Nuss Käse* „wilder Bernd“ geschlagene Nussbutter		
Sauerteigbrot-Happen		5
+ Braune Butter „Nussbutter“ Meersalz		
+ plantbased spicy Aioli Harissa-Öl	(V)	5,5
+ Hausgemachter Whipped-Schafskäse* Kräuter-Öl		6

DELI-LUNCH THEKE (Di – Fr)

Deli-Lunch (kleine Schale große Schale)	(V)	10,5 13,5
Create your own! Wähle deine eigene Zusammenstellung aus hausgemachten, feldfrischen Salaten einfach direkt an der Theke aus: Grüne Basis + deine Salatkreationen + Toppings		
+ Extra Sauerteigbrot*		
+ Mix & Match	+ 2	

HERZHAFTES

(natürlich auch in 100% Vegan möglich)

Kürbissuppe	(V)	8
Butternut Kürbis Hokkaido Kürbis Kartoffel* Karotte Orange Ingwer grünes Kräuteröl Harissa-Öl Kresse Nussbrot-Crunch		
+ Extra Sauerteigbrot*	(V) + 2	
No Avo Bread	(V)	12
Sauerteigbrot "Blond" Erbsenguacamole gepickelte Senfsaat Zucchini grünes Kräuteröl Zitronenzeste Kresse gerösteter Kernemix		
Pulled Mushroom	(V)	11,5
Sauerteigbrot "Blond" eingelegtes Kraut Pulled Mushrooms Harissa-Öl plantbased spicy Aioli gepickelte rote Zwiebeln Petersilien Crisps		
Kürbis Brot		12
Sauerteigbrot "Blond" aufgeschlagener Schafskäse regionale Belugalinsen* grünes Kräuteröl Hokkaido Kürbis gepickelte rote Zwiebeln Kernemix		
Grilled Cheese Sandwich		13,5
aus Sauerteigbrot "Blond" Käsevariation* Chili Mayo gepickeltes regionales Gemüse		
	mit + Natural Kimchi*	
	oder: + Grilled-Paprika-Pesto	
	saisonal: + Pflaumen-Tomaten-Chutney	
Whipped Schafskäse		14,5
Aufgeschlagener Schafskäse* Quinoa aus DE* Wildkräutersalat Sumach Kichererbsen Karamellisierte Karotte* Knob-Sauerteigbrot		
Hummus	(V)	12,5
Hummus Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney eingelegte Zwiebeln Harissa-Öl grünes Kräuteröl Nussbrot-Crunch Knob-Sauerteigbrot		
+ Pochiertes Pecorino-Ei*	+ 4,5	
Smashed Kartoffeln	(V)	14,5
Smashed Kartoffeln* Grilled-Paprika-Pesto Kürbis Wildkräutersalat Karotte* regionale Belugalinsen Avaa-Senf-Dressing eingelegte Senfsaat		
+ Pochiertes Pecorino-Ei*	+ 4,5	

+ Mix & Match. Toppe dein herzhaftes Soulfood mit:

+ pochiertes Ei*		+ 3,5
+ Rührei aus 3 regionalen Eiern*		+ 6
+ selbstgemachter Hummus	(V)	+ 3
+ Smashed Kartoffeln* als Beilage	(V)	+ 5
+ Landschinken* vom Weideschwein aus NRW		+ 4,5
+ Beilagensalat aus der Deli-Theke	(V)	+ 4,5
+ hausgemachte pickled Veggies aus der Region	(V)	+ 4,5
+ Wildkräuter-Quinoasalat*	(V)	+ 5
+ Knob-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Austausch: Glutenfreies Landbrot (Buchweizen)	(V)	+ 1
+ Ofengerösteter Kürbis	(v)	+ 4,5

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 ☺

Sauerteigbrot von der Sauerteigmanufaktur blond bakery, Essen

Schinken vom Weideschwein aus NRW von der Bio-Fleischei Bernd Burchhardt, Essen

Frische Kuhmilch vom biodynamischen Gut Marienhof, Hattingen

Regionale Eier vom Oberschuirshof, Essen

Handgemachte Croissants von Borbäcker, Essen

Regionale Microgreens und Kresse von plantforge, Bochum

Getreide und Hülsenfrüchte aus heimischer Landwirtschaft, Good Crop

Regionales Obst & Gemüse von Wilma & Willi, Essen

Regionales Gemüse vom Selbstpflückfeld Hof Bockholt, Witten

Lokaler Blütenhonig von der Bioland Imkerei Ralf Berghane, Gelsenkirchen

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.