

## 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
Lebkuchen Latte		6

## KALT

Alle Flaschengetränke a 0,33

Viva con Aqua Mineralwasser (laut, leise)	3,5   6,5
Limoment (Apfel-Minze, Birne Grüntee, naturtrübe 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: Apfel, Traube, Rhabarber)	4,5
Natural Infused Water (Ingwer   Minze   Orange   Zitrone)*	6

## DAYDRINKING

Naturwein: Orange*	Nature's Calling	0,15	7,9
Naturwein: Riesling*	Nature's Calling	0,15	7,5
Naturwein: Rosé*	Nature's Calling	0,15	7,5
Silvaner*	VDP. Gutswein, Weingut* Rudolf MAY	0,15	6,5
Rosé*	VDP. Gutswein Weingut* Rudolf MAY	0,15	6,5
Crémant	aus Deutschland Rebenhof Johannes Schmitz	0,1	8,5
Mimosa (Crémant, wahlweise mit Apfel-, Rhabarber- Trauben-, Orangensaft)			6   20,5
Fiege Flaschenbier (Helles, Pils)			4
Bellini	mit Crémant   weißer Pfirsichsaft		6,5
Avaa Rosé Spritz	mit Crémant   Verjus 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
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	6,5
Natural Matcha Latte	5,2
Frischer Tee *(Ingwer   Minze   Orange   Zitrone)	4

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

## 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
Süßes Sauerteig Brioche*   Zimt-Zucker-Kruste   Mandelsplitter   selbstgemachtes Pflaumenmus   Bourbon Vanilla Cheesecake Creme		
<b>Joghurt</b>	(V)	9,5
Plantbased Joghurt*   selbstgemachtes crunchy Granola   Orangenzeste   Früchte* der Saison   selbstgemachtes Pflaumenmus   Haselnussöl*		
<b>Pancakes</b>	(V)	14,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme   Rübensirup   Kardamom-Granola   Dattelnkaramell   Apfel-Birnenconfit   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 Dattelnkaramell		
<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 & Nuss   Käse* „wilder Bernd“   geschlagene Nussbutter		
<b>Sauerteigbrot-Happen</b>		
+ Braune Butter „Nussbutter“   Meersalz		5
+ plantbased spicy Aioli   Harissa-Öl	(V)	5,5
+ plantbased Curry Aioli   Harissa-Öl	(V)	5,5
+ whipped Schafskäse   Kräuter-Öl		6,5

## DELI-LUNCH THEKE (Di – Fr)

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

## HERZHAFTES

(natürlich auch in 100% Vegan möglich)

<b>Kürbissuppe</b>	(V)	8
Butternut Kürbis   Hokkaido Kürbis   Kartoffel*   Karotte   Orange   Ingwer   grünes Kräuteröl   Harissa-Öl   Kresse   Nussbrot-Crunch + Extra Sauerteigbrot*	(V)	+ 2
<b>Hummus Brioche</b>		12
Getoastetes Sauerteig Brioche*   Hummus   geröstetes Wurzelgemüse   karamellisierte Karotte*   gepickelte rote Zwiebeln   Harissa-Öl   Kresse		
<b>Pulled Mushroom</b>	(V)	11,5
Sauerteigbrot "Blond"   eingelegtes Kraut   Pulled Mushrooms   Harissa-Öl   plantbased spicy Aioli   gepickelte rote Zwiebeln   Grünkohl Chips		
<b>Butter Beans</b>	(V)	12
Sauerteigbrot "Bio Walnuss"   plantbased Curry Aioli   weiße Butterbohnen   Salbei   eingelegte Karotte   Kresse   gepickelte rote Zwiebeln*   grünes Kräuteröl		
<b>Kürbis Brot</b>		12
Sauerteigbrot "Blond"   aufgeschlagener Schafskäse   regionale Belugalinsen*   grünes Kräuteröl   Hokkaido Kürbis   gepickelte rote Zwiebeln   Kernemix		
<b>Grilled Cheese Sandwich</b>		13,5
aus Sauerteigbroten „Blond“   Käsevariation*   Chili Mayo   gepickeltes regionales Gemüse – Wahlweise mit:	+ Natural Kimchi* + Walnuss-Linsen-Ragout + 1,5 + Pflaumen-Tomaten-Chutney + Grilled-Paprika-Pesto	
<b>Käsespätzle</b>		14,5
Vegane Spätzle*   Käse* „wilder Bernd“   Apfel-Birnenconfit   Pecorino   eingelegte Senfsaat   Kresse   grünes Kräuteröl		
<b>Hummus</b>	(V)	12,5
Hummus   Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney   eingelegte Zwiebeln   Harissa-Öl grünes Kräuteröl   Nussbrot-Crunch   Knobi-Sauerteigbrot + Pochiertes Pecorino-Ei*		+ 4,5
<b>Walnuss-Linsen-Ragout</b>		16
Walnuss-Linsen-Ragout   Wildkräuter   Pecorino   geröstetes Wurzelgemüse   Harissa-Öl   eingelegte Senfsaat   Kresse – Wahlweise mit:	+ Vegane Spätzle* + Smashed Kartoffeln*	
<b>+ Mix &amp; Match.</b> Toppe dein herzhaftes Soulfood mit:		
+ pochiertes Ei*		+ 3,5
+ Rührei aus 3 regionalen Eiern*		+ 6
+ 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
+ Knobi-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Austausch: Glutenfreies Landbrot (Buchweizen)	(V)	+ 1

## 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.

Hier kannst du dir ein eigenes Bild machen, wo was herkommt ☺

Sauerteigbrot von der Sauerteigmanufaktur blond bakery, Essen

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

Frische Kuhmilch vom biodynamischen Gut Marienhof, Hattingen

Regionale Eier vom Oberschuirshof, Essen

Handgemachte Croissants von Borbäcker, Essen

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

Glutenfreie Hafermilch von Lazy Heroes, Berlin

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 unsere Gast:in, 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 vollen Genuss und bewussten Konsum mit ganzheitlichem social Impact.