



The Deli &
Urban Concept Store

URBAN NATURAL DRINKS

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
Aava 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 €



The Deli &
Urban Concept Store

URBAN NATURAL FOOD

Frühstück, Brunch, Lunch, Snack, Dinner

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 Früchte* der Saison selbstgemachtes Pflaumenmus Haselnussöl*		
Pancakes	(V)	14,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Rübensorup Kardamom-Granola Dattelkaramell 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 Dattelkaramell		
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		
+ 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)

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:		
Wildkräutersalat + deine Salatkreationen + Toppings		
+ Extra Sauerteigbrot*	+ 2	
+ Mix & Match		

*aus nachhaltiger Landwirtschaft

(V) = Vegan

Alle unsere Speisen und Getränke enthalten keine Zusatzstoffe

Für Allergenauskünfte, frag bitte unsere Mitarbeiter:innen nach der Allergenkarte.



The Deli &
Urban Concept Store

URBAN NATURAL FOOD

Frühstück, Brunch, Lunch, Snack, Dinner

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

Hummus Brioche 12

Getoastetes Sauerteig Brioche* | Hummus | geröstetes Wurzelgemüse | karamellisierte Karotte* | gepickelte rote Zwiebeln | Harissa-Öl | Kresse

Pulled Mushroom (V) 11,5

Sauerteigbrot "Blond" | eingelegtes Kraut | Pulled Mushrooms | Harissa-Öl | plantbased spicy Aioli | gepickelte rote Zwiebeln | Grünkohl Chips

Butter Beans (V) 12

Sauerteigbrot "Bio Walnuss" | plantbased Curry Aioli | weiße Butterbohnen | Salbei | eingelegte Karotte | Kresse | gepickelte rote Zwiebeln* | grünes Kräuteröl

Kürbis Brot 12

Sauerteigbrot "Blond" | aufgeschlagener Schafskäse | regionale Belugalinsen* | grünes Kräuteröl | Hokkaido Kürbis | gepickelte rote Zwiebeln | Kernemix

Grilled Cheese Sandwich 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

Käsespätzle 14,5

Vegane Spätzle* | Käse* „wilder Bernd“ | Apfel-Birnenconfit | Pecorino | eingelegte Senfsaat | Kresse | grünes Kräuteröl

Hummus (V) 12,5

Hummus | Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney | eingelegte Zwiebeln | Harissa-Öl grünes Kräuteröl | Nussbrot-Crunch | Knobi-Sauerteigbrot
+ pochiertes Pecorino-Ei* + 4,5

Walnuss-Linsen-Ragout 16

Walnuss-Linsen-Ragout | Wildkräuter | Pecorino | geröstetes Wurzelgemüse | Harissa-Öl | eingelegte Senfsaat | Kresse – Wahlweise mit:

- + Vegane Spätzle*
- + Smashed Kartoffeln*

+ Mix & Match. Toppe dein herhaftes Soulfood mit:

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

*aus nachhaltiger Landwirtschaft

(V) = Vegan

Alle unsere Speisen und Getränke enthalten keine Zusatzstoffe

Für Allergenauskünfte, frag bitte unsere Mitarbeiter:innen nach der Allergenkarte.



The Deli &
Urban Concept Store

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

Fair gehandelte 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... Seltener 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 Verschwendungen fällt 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.

*aus nachhaltiger Landwirtschaft

(V) = Vegan

Alle unsere Speisen und Getränke

Für Allergien und spezielle Ernährungsbedürfnisse, frag bitte unsere Mitarbeiter:innen.