

**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		6,8
Iced Cherry Matcha Latte		6,8

**KALT**

Viva con Aqua Mineralwasser (laut, leise)	0,33	3,5   6,5
Limoment (Apfel-Minze, Birne Grüntee, naturtrübe Apfelschorle)	0,33	4,5
Cucumis (Lavendel & Bergamotte, Gurke & Basilikum)	0,33	4,5
Ai:tea coldbrewed Ice Tea (White Peach, Pomegranate, Black Berry)	0,33	4,5
Fritz (Kola, Zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber)	0,33	4
Säfte (Direktsäfte aus der Region: Apfel, Traube, Rhabarber)	0,2	4,5
Frisch gepresster Orangensaft*	0,2	5,8
Natural Infused Water (Ingwer   Minze   Orange   Zitrone)*	Flatrate	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
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
Fiege Flaschenbier (Helles, Pils)		0,33	4

**WARM**

Alle warmen Getränke sind auch auf Eis erhältlich.

Espresso einfach   doppelt		2,9   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
Chai Latte		5
Dirty Chai (Chai Latte + Espresso Shot)		5,5
Lavendel Latte		5
Lavendel Matcha Latte		6,5
Natural Matcha Latte		5,5
Frischer Tee *(Ingwer   Minze   Orange   Zitrone)		4
Heiße Milch mit regionalem Honig		4,5

+ Haferdrink  
 + regionale Demeter-Kuhmilch + 0,3  
 + glutenfreier Haferdrink + 0,3

\*aus nachhaltiger Landwirtschaft  
 (V) = Vegan

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

## SÜSSES

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>		12,5
Süßes Sauerteig Brioche*   Mandelsplitter   Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Brombeer-Lavendelkonfitüre mit Rosmarin   Plantbased Lemon Curd		
<b>Joghurt</b>	(V)	9,5
Plantbased Joghurt*   selbstgemachtes crunchy Granola   Zitronenzeste*   Saisonale Früchte*   Brombeer-Lavendelkonfitüre mit Rosmarin   Haselnussöl*		
<b>Pancakes</b>	(V)	14,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme   Dattelnkaramell   Rübensirup   Apfel-Birnen-Confit   Saisonales Obst aus der Region   Kardamom-Granola + Plantbased Lemon Curd		
	(V)	+ 1,5
<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>		5
+ Braune Butter „Nussbutter“   Meersalz		
+ plantbased spicy Aioli   Harissa-Öl	(V)	5,5
+ plantbased Curry Aioli   Harissa-Öl	(V)	5,5
+ whipped Schafskäse   grünes 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 Wunschsalate + crunchy Toppings + Extra Sauerteigbrot* + 2 + Deine Auswahl an Add-Ons aus unseren Mix & Match		

**HERZHAFTES**

(natürlich auch in 100% Vegan möglich)

<b>Rosmarin-Butter Bean-Suppe</b>	(V)	8
mit Sauerteig-Nuss-Croutons   Harissa-Crunch   Gartenkresse		
+ 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>No Avo Bread</b>	(V)	12,5
Sauerteigbrot "Blond"   Erbsenguacamole   gepickelte Senfsaat   Zucchini   grünes Kräuteröl   Zitronenzeste*   Kresse*   gerösteter Kernemix		
<b>Grilled Cheese Sandwich</b>		13,5
aus Sauerteigbrot "Blond"   Käsevariation*   Chili Mayo   gepickeltes regionales Gemüse		
- Wahlweise mit:	+ Natural Kimchi*	
	+ Walnuss-Linsen-Ragout	+ 1,5
	+ Pflaumen-Tomaten-Chutney	
	+ Grilled-Paprika-Pesto	
<b>Walnuss-Linsen-Ragout</b>	(V)	16
Smashed Kartoffeln   hauseigene „Bolo“   Wildkräuter   eingelegte Senfsaat   geröstetes Wurzelgemüse   Harissa-Öl   Kresse + Pecorino		
<b>Hummus</b>	(V)	12,5
Hummus   Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney   eingelegte Zwiebeln   Harissa-Öl   grünes Kräuteröl   Nussbrot-Crunch   Knob-Sauerteigbrot		
+ Pochiertes Pecorino-Ei*	+ 4,5	
<b>Whipped Schafskäse</b>		14,5
Aufgeschlagener Schafskäse*   Quinoa aus DE*   Wildkräutersalat   Sumach   Kichererbsen aus DE*   Karamellisierte Karotte*   Knob-Sauerteigbrot		

**+ Mix & Match.** 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
+ Knob-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Austausch: Glutenfreies Landbrot (Buchweizen)	(V)	+ 1
+ saisonal: Erbsenguacamole   grünes Kräuteröl	(V)	+ 4

\*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. 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.