

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 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		12,5
Süßes Sauerteig Brioche* Mandelsplitter Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Brombeer-Lavendelkonfitüre mit Rosmarin Plantbased Lemon Curd		
Joghurt	(V)	9,5
Plantbased Joghurt* selbstgemachtes crunchy Granola Zitronenzeste* Saisonale Früchte* Brombeer-Lavendelkonfitüre mit Rosmarin natives Leinöl*		
Pancakes	(V)	14,5
mit Bourbon Vanilla Cheesecake Creme Dattelnkaramell Blaubeerkompott Rübensirup Saisonales Obst aus der Region Kardamom-Granola + Plantbased Lemon Curd		
	(V)	+ 1,5
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		5
+ plantbased spicy Aioli Harissa-Öl	(V)	5,5
+ plantbased Curry Aioli Harissa-Öl	(V)	5,5
+ selbstgemachter Hummus Harissa-Öl.	(V)	6
+ whipped Schafskäse grünes 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 Wunschsalate + crunchy Toppings + Extra Sauerteigbrot* + 2 + Deine Auswahl an Add-Ons aus unseren Mix & Match		

HERZHAFTES

(natürlich auch in 100% Vegan möglich)

Rosmarin-Butter Bean-Suppe	(V)	8
mit Sauerteig-Nuss-Croutons Harissa-Crunch Kräuteröl Gartenkresse + Extra Sauerteigbrot* (V) + 2		
Schmortomate	(V)	12
Sauerteigbrot "Blond" Petersilienpesto Schmortomaten Kresse plantbased Zitronen Aioli gepickelte rote Zwiebeln gerösteter Kernemix		
Pulled Mushroom	(V)	11,5
Sauerteigbrot "Blond" eingelegtes Kraut Pulled Mushrooms Harissa-Öl plantbased spicy Aioli gepickelte rote Zwiebeln Petersilien Chips		
Spargel Brot		13
Sauerteigbrot "Bio Walnuss" Gegrillter grüner Spargel* Curry Aioli Aufgeschlagener Schafskäse gepickeltes Gemüse* Avaa Verjus-Senfdressing + Pochiertes Pecorino-Ei* + 4,5		
No Avo Bread	(V)	12,5
Sauerteigbrot "Blond" Erbsenguacamole gepickelte Senfsaat Zucchini grünes Kräuteröl Zitronenzeste* Kresse* gerösteter Kernemix		
Grilled Cheese Sandwich		13,5
aus Sauerteigbrot "Blond" Käsevariation* Chili Mayo gepickeltes regionales Gemüse - Wahlweise mit: + Natural Kimchi* + saisonal: Petersilienpesto + Grilled-Paprika-Pesto + Pflaumen-Tomaten-Chutney		
Spargel & Aprikose	(V)	15
Smashed Kartoffeln aus der Region* Aprikosen-Senf-Sauce Erdbeere* Wildkräutersalat Gegrillter grüner Spargel* Brombeere		
Hummus	(V)	12,5
Hummus Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney eingelegte Zwiebeln Harissa-Öl grünes Kräuteröl Nussbrot-Crunch Knob-Sauerteigbrot + Pochiertes Pecorino-Ei*		
Lemon Pasta		14
Vegane Spätzle* Kohlrabi-Nudeln plantbased Zitronen-Aioli Pecorino Nussbrot-Crunch eingelegte Senfsaat Babyspinat Zitronenzeste* Kresse*		
Whipped Schafskäse		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	+ hausgemachte pickled Veggies	(V)	+ 4,5
+ Rührei aus 3 regionalen Eiern*	+ 6	+ Wildkräuter-Quinoasalat*	(V)	+ 5
+ Smashed Kartoffeln* als Beilage (V)	+ 5	+ Knob-Sauerteigbrot	(V)	+ 2,5
+ Landschinken* vom Weideschwein, NRW	+ 4,5	+ Austausch: Glutenfreies Landbrot	(V)	+ 1
+ Beilagensalat aus der Deli-Theke (V)	+ 4,5	+ saisonal: Erbsenguacamole 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.

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.