Emmi's Brunch Club

Wilhelmstraße 43, 80801 muenchen
+49 89 3805 4123

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SWEET BRUNCH

Coconut milk rice (v) VEGAN **13,90 €**
Kokosmilchreis mit hausgemachter Mangosauce und frischen Früchten, gehackte Pistazien & geröstete Kokoschips

Summertime pancakes (v) VEGAN **16,90 €**
3 fluffige American Pancakes mit hausgemachter Waldbeerensauce, frische Beeren und Banane, hausgemachtes Granola, Ahornsirup

Pistachio lover pancakes (v) VEGAN **16,90 €**
3 fluffige American Pancakes mit cremiger Pistaziensauce, frische Beeren & Schlagsahne, gehackte Pistazien und hausgemachtes Granola, Ahornsirup

Pistachio bliss french toast VEGAN **16,90 €**
2 Butter Brioche French Toasts mit cremiger Pistaziensauce, frische Beeren und Schlagsahne, gehackte Pistazien & Ahornsirup

Croissant VEGAN **3,50 €**
gefüllt mit Blaubeer-oder Himbeermarmelade

FAVORITES

Chili cheese eggs VEGAN **15,90 €**
2 Bio Spiegeleier mit hausgemachtem Crispy Chilli Öl, geriebenem Gran Marava Käse, auf getoastetem Sauerteigbrot Brothandwerk 25 von Julius Brantner mit körnigem Frischkäse, Tomate, Baby Leaf Salat und Chili Mayo

Surfer's scramble VEGAN **16,50 €**
Cremiges Rührei mit frischen Tomaten und Zwiebeln, körniger Frischkäse und Salat, dazu geröstetes Sauerteigbrot Brothandwerk 25 von Julius Brantner

Healthy morning (v) VEGAN **17,90 €**
Mix aus: Würzigem Tofu Scramble mit frischen Tomaten und Babyspinat, Coconut Milkrice mit frischen Früchten und Granola, Rote-Beete Hummus & pikante Avocadocreme, dazu geröstetes Sauerteigbrot 25 von Julius Brantner

BOWLS & HEALTHY

Immunity bowl (v) VEGAN **16,90 €**
Ofengeröstetes Gemüse, Quinoa, Baby Leaf & Blattspinat, geröstete Kichererbsen und Walnüsse, Rote-Beete Hummus, gerösteter Sesam und hausgemachtes Orangen-Kürbis-Dressing

BUSINESS LUNCH

Wöchentlich wechselndes gericht VEGAN **12,50 €**
MO - FR 11 - 15 UHR

TOASTS & BAGELS

Smashed avo toast (v) VEGAN **13,90 €**
Pikante Avocadocreme, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und gerösteter Sesam auf Sauerteigbrot Brothandwerk 25 von Julius Brantner, dazu Balsamico Karotten

Avocado toast deluxe VEGAN **13,90 €**
Körniger Frischkäse & frische Avocado, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und gerösteter Sesam auf Sauerteigbrot 25 von Julius Brantner

Hot honey burrata toast VEGAN **15,90 €**
Saurteigbrot 25 von Julius Brantner mit hausgemachtem grünen Basilikum-Pesto, Baby Leaf Salat, cremiger Burrata, geschmorten Cocktailtomaten, Olivenöl, geröstete Pistazien & hausgemachter Hot Spicey Honey

Chicken bagel VEGAN **15,90 €**
Sauerteig Bagel mit pikanter Avocadocreme, würziges planted Chicken mit Cheddar Cheeze, Salat und Tomate und hausgemachtem würzig süßem Gochujang-Dressing

BURGER

Smashed cheese burger (v) VEGAN **16,90 €**
Brioche Bun, smashed plant Patty, Salat, Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurken, House Sauce, Veganer Keese oder Cheddar. Mit hausgemachten Ofen-Wedges oder gemischtem Salat

Double smashed cheese (v) VEGAN **18,90 €**
Brioche Bun, double smashed plant Patty, Salat, Tomate, Zwiebeln und Gewürzgurken, House Sauce, double Veganer Keese oder Cheddar. Mit hausgemachten Ofen-Wedges oder gemischtem Salat

KIDS

Kids burger VEGAN **5,90 €**

Coconut milk rice VEGAN **5,90 €**

Joghurt mit früchten VEGAN **5,90 €**

Pancake mit waldbeerensauce und früchten VEGAN **5,90 €**