



*homemade organic
local food*

Liebe Gäste,

schön, dass ihr da seid.

Genießt in entspannter Atmosphäre
Ausgefallenes und Bodenständiges,
Exotisches und Bekanntes, Herzhaftes
und Süßes, Traditionelles und Modernes.

Unser Anspruch ist es, ein
Zusammenspiel aus qualitativ
hochwertigen Zutaten und
ausgefallener Zubereitung herzustellen.

In der Lebensmittelauswahl und –
verarbeitung gehen wir
ressourcenschonend und „natürlich“
sinnvoll vor.

Deshalb findet Ihr bei uns ausschließlich
vegane Speisen und Getränke. Alle
Zutaten sind – soweit möglich und unter
Nachhaltigkeitsaspekten sinnvoll – aus

biologischem Anbau.

Wir verwenden keine verarbeiteten
Lebensmittel und legen großen Wert auf
hauseigene Produktion: bei uns gibt es
neben hausgemachten Dressings und
Dips, Brot und Burgerbrötchen,
selbstgemachten Käse und Seitan aus
eigener Herstellung.

Aus eigener Erfahrung wissen wir, dass
es nicht einfach ist, woanders „ruhigen
Gewissens“ alles essen zu können oder
vielmehr zu wollen. Genau deshalb
wollen wir Euch hier einen Ort bieten, an
dem Ihr Euch zurücklehnen und nach
Herzenslust schlemmen könnt.

Ihr wollt mehr wissen über unsere
Philosophie? Dann freuen wir uns auf
Eure Fragen. Weitere Infos findet Ihr
auch auf unserer Homepage:

www.symbiose-leipzig.de.

Und jetzt dürft Ihr entspannen und
genießen.

Und falls es mal etwas länger dauern
sollte . . . wir bereiten alles frisch zu.

Alle Preise in EUR.
EC-Karten ab 15,00 EUR.

Alle gängigen Kreditkarten ab 30,00 EUR.

Sonntags-Brunch

VEGAN & BIO* & GLUTENFREI**

Euch erwarten:

- verschiedene vegane Backwaren
Salat und Obstsalat der Saison
- selbstgemachte vegane Auftriche –
süß und herzhaft
- hausgemachte vegane
Vurstplatte (nur bei uns!)
- hausgemachte vegane Kêse-
Spezialitäten (auch nur bei uns!)
- Müslis mit Sojadrink und –Joghurt
- wöchentlich wechselnde warme
Speisen
- vegane Kuchenvariationen

Unser Wasser "free refill" ist im Preis
inbegriffen.

PREISE

Der Normalpreis beträgt 14.50.
Kinder bis zum vollendeten 10. Lebensjahr
zahlen 7.90,
bis zum vollendeten 4. Lebensjahr 3.90.

Wir bieten unseren Brunch am Sonntag zu
zwei verschiedenen Zeiten an:

- von 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr
- von 12:30 Uhr bis 15:00 Uhr.

Bitte gebt uns bei
der Reservierung an,
zu welcher Zeit ihr kommen wollt.

Gegen einen Aufpreis von EUR 5,- p.
Person kann auch für beide Zeiten
gebucht werden.

Weitere Infos und Reservierungen unter

www.symbiose-leipzig.de/reservierung

* wo möglich und aus Nachhaltigkeitsgesichtspunkten
sinnvoll; konventionelle Lebensmittel als solche
gekennzeichnet

** glutenfreie, warme & kalte Speisenauswahl;
glutenfreie Backwaren gegen Aufpreis

Heissgetränke

HOT BEVERAGES

Bio-Hauskaffee <i>FAIR TRADE¹ AUS NICARAGUA</i>	Tasse	2,30
	Becher	3,70
Dinkelkaffee <i>COFFEE FROM SPELT</i>	Tasse	2,30
	Becher	3,70
Galao - portugiesischer Milchkaffee ¹ <i>CAFÉ AU LAIT PORTUGAL STYLE</i>		3,90
Schale Milchkaffee ¹ <i>CAFÉ AU LAIT</i>		4,90
Latte Macchiato ¹		3,20
Cappuccino ¹		2,90
Espresso ¹		2,00
Doppelter Espresso ¹		3,90
Espresso Macchiato ¹		2,30
Schale Zauberkakao mit Gewürznote <i>SPICED COCOA DRINK</i>		4,20
Becher Chococcino <i>CAPPUCINO WITH HOT CHOCOLATE</i>		4,90
Kurkuma-Ingwer-Latte		3,90
Kabuse Matcha Latte		4,20
Statt Sojadrink:		
Hafer- oder Dinkeldrink	+	0,50
Mandel- oder Kokos-Reis-Drink	+	0,80
Statt Rohrohrzucker: Carob oder Agavendicksaft	+	0,50

*1: enthält Koffein

Tee

LOOSE-LEAF TEA

Grüntees im Kännchen	0,4l	4,90
<i>POT OF GREEN TEA</i>		

Keiko Sencha, Genmaicha Matcha, Bancha Ingwer - Zitrone
 Kräutertees im Kännchen 0,4l 4,40
POT OF HERBAL TEA

Allegro Wellnesstee - klärend & anregend
 Löwenzahn, Schachtelhalm, Schafgarbe, Brennnessel, Mate, Zitronenthymian, Ysop

Blütenreigen - fröhlich & beflügelnd
 Ringelblume, Zitronenmelisse, Holunderblüte, Thymian, Zitronenverbene,
 Kornblume, Malve

Elfentraum - magisch & entspannend
 Zitronenmelisse, Ringelblume, Lindenblüte, Pfefferminze, Salbei, Holunderblüte,
 Malve, Kornblüte

Nana Minze - frisch & verträglich
 Keine Minze schmeckt so frisch wie die Krauseminze, die im Kaugummi Spearmint
 und im Arabischen Nana heißt. Wir bewundern ihre Verträglichkeit, ihr
 ausgefallenes Aroma, die Lebendigkeit und Klarheit

Sternenklang - Mild & die Ruhe selbst
 Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Ringelblume, Thymian, Lavendel, Fenchel,
 Malve

Frisch Aufgegossenes

Heißes ayurvedisches Bio-Ingwer-Wasser	0,3l	3,30
<i>POT OF HOT AYURVEDIC GINGER TEA</i>		
... mit Zitrone & Agavendicksaft	0,3l	3,90
... mit Minze, Zitrone & Agavendicksaft	0,3l	4,20

Aperitife

Apfel Cidre	0,2l	3,40
Prosecco / Rosé Secco	0,1l	4,20
Brick Gin & Bio-Tonic	0,2l	9,90
„Hugo“	0,2l	6,90
... mit Minze, gespritztem Weißwein & Zitrone		

Warme & kalte Specials

Becher warmer Bio-Birnensaft mit Zimt <i>HOT JUICE WITH CINNAMON</i>		3,50
Becher Bio-Glühwein <i>HOT WINE PUNCH</i>		4,50
Frisch gepresster Orangensaft <i>FRESH ORANGE JUICE</i>	0,1 l	3,30

Ananas-Kokos-Cassis-Lassi/Mango-Zimt-Agave-Lassi	0,2 l	3,50
<i>GLASS OF FLAVOURED INDIAN SOJA-YOGHURT-DRINK (WARM OR COLD)</i>		

Immun-Booster - frisch entsaftet		
Rote Bete, Apfel, Möhre, Zitrone, Ingwer	0,2 l	4,90
<i>FRESHLY EXTRACTED FROM BEETROOT, APPLE, CARROT, LEMON, GINGER</i>		

Hausgemachter Eistee

... mit Minze, Zitrone, Apfel & Holunderblütensirup	0,3 l	4,20 / 0,5 l	6,90
<i>HOME MADE ICED TEA FROM PEPPERMINT, APPLE, LEMON AND ELDERFLOWER SYRUP</i>			

Superfood-Drinks

Gerstengras-Pur <i>BARLEY GRASS PURE</i>	0,2 l	3,00
als Banane-Lassi <i>BANANA LASSI WITH BARLEY GRASS</i>	0,2 l	4,20
mit Apfel - Kirsch <i>APPLE CHERRY JUICE WITH BARLEY GRASS</i>	0,2 l	4,20
mit Chia, Orange und Sojajoghurt <i>SOY YOGHURT, ORANGE, CHIA SEEDS</i>	0,2 l	4,90

Gerstengras ist reich an Mineralien, Spurenelementen und enthält eine Fülle an Vitaminen, antioxidativen Enzymen sowie sekundären Pflanzenstoffen.

Green Power - Pur <i>PURE</i>	0,2 l	3,00
mit Mandel-Carob-Agave <i>ALMOND, AGAVE NECTAR</i>	0,2 l	4,20
mit Ananas-Cocos-Maracuja <i>PINEAPPLE-PASSIONFRUIT</i>	0,2 l	4,20

Green Power ist eine Kombination aus den besten und kraftvollsten Grünpflanzen: Moringa, Weizengras, Spirulina, Gerstengras und Chlorella.
COMBINATION OF MORINGA, WHEATGRASS, SPIRULINA, BARLEY GRASS AND CHLORELLA

Softdrinks & Säfte

Gereinigtos Osmose - Wasser still oder medium	0,2l	1,90
	1,0 l	4,90
Natur Cola ³	0,33l	3,30
NaturCola & Orange ³	0,33l	3,30
Bio Tonic ⁴ /Bitter Lemon ⁴ /Ginger Ale ⁴	0,33l	3,30
Kolle Mate ³	0,33l	3,30
Bio-Saft & -Nektar	0,2l	2,50
<i>Orange, Kirsche, Banane, Traube, Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja, Rhabarber, Ananas-Kokos, Grapefruit</i>		
Bio-Saftschorle	0,3l	2,90
	0,5l	4,50
Hausgemachte Limonaden	0,3l	3,30
	0,5l	4,90

Mango, Zitrone, Orange, Banane-Cassis, Traube-Limette, Sweet-Maracuja, Grapefruit-Cassis, Granatapfel-Rhabarber

Offene Weine WINES 0,2l 0,5l 1,0l

Bio-Hauswein weiß/rot/rosé 5,90 12,90 23,90

Biere & Hefen BEER

Fattigauer Pilsener	0,5l	3,90
Chemnitzer Hirschlein Zwickelbier	0,33l	2,90
Pinkus Special Pilsener Brauart - naturtrüb	0,5l	3,90
Pinkus Hefe Weizen	0,5l	3,90
Pinkus alkoholfrei	0,33l	2,90
Pinkus Radler	0,33l	2,90
Pinkus Radler alkoholfrei	0,5l	3,90
Lammsbräu Glutenfrei	0,33l	3,10
Gutmann Hefe trüb alkoholfrei	0,5l	3,90
Rother Ur-Weizen	0,5l	4,10
Dolden Sud oder Dark Indian Pale Ale	0,33l	4,10

Alle Biere außer „Lammsbräu Glutenfrei“ enthalten Gluten.

Zur Weihnachtszeit

Unsere Menüs (2 Gänge 22,00/ 3 Gänge 26,00/ 4 Gänge 30,00)

Menü I 2 Gänge - Suppe & Hauptgericht nach Wahl

Menü II 3 Gänge - Salat, Hauptgericht & Dessert nach Wahl

Menü III 3 Gänge - Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl

Menü IV 3 Gänge - Vorspeise, Hauptgericht & Dessert nach Wahl

Menü V 4 Gänge - Salat, Suppe, Hauptgericht & Dessert nach Wahl

Menü VI 4 Gänge - Salat, Vorspeise, Hauptgericht & Dessert nach Wahl

Salat



vinaigrierter Kräuter-Belugalinsen-Salat/
Blattspinat/ gebackenes Pastinaken-Süßkartoffel-Gemüse/
hausgemachtes Rote-Bete-Joghurt-Holunder-Dressing

8,90

... dazu hausgebackenes "grünes" Brot im Körbchen + 3,00

SALAD WITH BELUGA LENTILS IN VINAIGRETTE, SPINACH LEAVES, BAKED VEGETABLES, HOMEMADE YOGHURT DRESSING

Suppe



Tagessuppe mit
gerösteten Sonnenblumenkernen & Croutons

... dazu hausgebackenes grünes Brot im Körbchen + 3,00

SOUP OF THE DAY WITH BAKED SUNFLOWER SEEDS & CROUTONS

Vorspeise



Champignon-Sellerie-Pastete im Blätterteigmantel/ Sesam 7,90

PUFF PASTRY FILLED WITH CHAMPIGNON-CELLERY-RELISH, SESAME ON TOP

Hauptgerichte



Glasierter Linsenbraten mit getrockneten Tomaten/
Birnen-Kürbis-Rotkohl/ Pfeffersauce/ Böhmisches Knödel
mit Dattelfüllung

*LENTIL ROAST WITH DRIED TOMATOES & WALNUTS, RED CABBAGE WITH PEARS & PUMPKIN/ PEPPER SAUCE/
KNÖDEL FILLED WITH DATES*

- ... mit hausgemachtem Rauchkêse überbacken + 1,50
- ... mit Mozzarêlla aus eigener Herstellung überbacken + 2,00
- ... mit Cashew-Parmesan + 2,00
- ... mit gerösteten Cashewnüssen + 2,00

Zart gebratene Süßkartoffelmedaillons
im Bierteig/ würzige Spalten vom Hokkaido-Kürbis/
Sesam-Kokos-Erdnuss-Sauce/ Granatapfel-Tropfen/
fermentierter Rote-Bete-Salat

*FRIED BEER-COATED MEDAILLON OF SWEET POTATOE/ PUMPKIN WEDGES/ SESAME-COCONUT-PEANUT-SAUCE/
FERMENTED BEETRED-SALAD*

- ... mit hausgemachtem Rauchkêse überbacken + 1,50
- ... mit Mozzarêlla aus eigener Herstellung überbacken + 2,00
- ... mit Cashew-Parmesan + 2,00
- ... mit gerösteten Cashewnüssen + 2,00

Desserts



Mousse-au-Chocolat mit hausgemachtem Karamell 6,00
CHOCOLATE MOUSSE/ HOMEMADE CARAMEL-TOPPING

Basilikum-Sorbet mit gefrosteten Beeren & Schlagcrème 6,00
BASIL SORBET/ FROSTED BERRIES/ VEGAN CREAM

Snacks

Quiche 5,90
... herzhaftes Kuchenstück nach Tagesangebot
PIECE OF HEARTY CAKE, DAY OFFER

Bread'n'Dips 6,90
... „grünes“ Brot mit dreierlei hausgemachten Dips,
dazu kleiner Salat & selbst gezogene Sprossen
PLATE OF HOMEMADE „GREEN“ BREAD, SMALL SALAD AND THREE HOMEMADE DIPS

Mac'n'Cheeze 9,50
Makkaroni in Kêse-Sauce/ Knusperschicht/
Blumenkohl-Wings
... mit hausgemachtem Kêse überbacken + 1,50
*TYPICAL AMERICAN MACCARONI WITH CHEEZY SAUCE, „CHICKEN WINGS“
MADE FROM CAULIFLOWER*

California Garden
rauchig-saftiges Rote-Bete-Hirse-Patty im knusprig-fluffigen
Burger-Bun aus eigener Herstellung/ Zwiebel-Relish/
hausgemachte Remouladensauce
PATTY MADE FROM BEETROOT/ HOMEMADE BURGER-BUN/ CHEEZE-CREAM/ ONION-RELISH

... mit Ecken von regionalen Frühkartoffeln *POTATOE WEDGES* 16,90

... mit rohköstlichem Salat an hausgemachtem
Kräuterdressing *MIXED SALAD* 15,90

... mit Mac'n'Cheeze 16,90

(GLUTENFREIES BUN + 2,00)

Rauchtomaten-Mozzarella-Ciabatta 10,90
... überbacken mit Mozzarella/Pesto verde/
geräuchte Tomaten/Rauke-Salat
WHITE BREAD ITALIAN STYLE WITH SMOKED TOMATOES, MOZZARELLA CHEEZE, HOMEMADE PESTO

Buchweizen-Kürbis-Pancakes 10,90
Türmchen aus zwei glutenfreien Kürbis-Pfannkuchen/
hausgemachter Ziegenkäse im Nussmantel in Ahornsirup
geschwenkt/ Quitten-Kompott/ Rauke/ geröstete Walnüsse
*TWO PUMPKIN PANCAKES, HOMEMADE LUKEWARM GOATCHEEZE WITH MAPLE SYRUP, STEWED QUINCE,
ROASTED WALNUTS*

Vegane Käseplatte für zwei 19,90
hausgemachter Käse/ Cheeze-Crème/ Tomate-Mozzarella/
Ziegenkäse im Nussmantel/ Oliven/ Pesto/
hausgebackenes, „grünes“ Brot
MIXED VEGAN CHEESE PLATE WITH OLIVES, TOMATOES, PESTO AND HOMEMADE GREEN BREAD

Zu unseren Snacks & Kleinigkeiten -
für Kinder auch einzeln - bestellbar ...

... Extra geröstetes Vollkornbaguette im Körbchen + 2,00

... Extra hausgebackenes, „grünes“ Brot im Körbchen + 3,00

... Extra Kartoffelecken in der Schale + 4,00

ADDITIONAL ROASTED BREAD, WEDGES OR HOMEMADE GREEN BREAD

... Extra Blumenkohl Wings + 4,00

ADDITIONAL CRUNCHY NÜGGETS OR CHICKEN WINGS MADE FROM CAULIFLOWER

... Extra hausgemachter Kräuter-Dip + 1,50

ADDITIONAL HOMEMADE HERBAL-SAUCE