

SELF-SERVICE

FOOD DRINKS

IHR LIEBEN,
BITTE BRINGT EUER
GESCHIRR WIEDER REIN –
DAS HILFT UNS SEHR.
WIR DANKEN EUCH!♥



Beetschwester 
beetschwester_ms 
beetschwester.ms 

Beetschwester
GREEN CUISINE



SWEET BREKKI

BREAKFAST
ALL DAY LONG.

UNSER LIEBLINGS-PORRIDGE:

Grobe und zarte Haferflocken, mit cremiger Kokosmilch aufgekocht, abgeschmeckt mit kanadischem Ahornsirup und frischer Vanille

BUILD ME UP, BUTTERCUP

10.9

Porridge mit Zartbitter-Schoki-Chunks, Erdnussmus, Banane und crunchy gerösteten Peanuts

HELLO AUTUMN

11.9

Porridge mit sanft eingekochtem Zwetschgen-Kompott, feinen Chai-Gewürzen und gerösteten Kürbiskernen

APPLE CRUMBLE PORRIDGE

11.9

Porridge mit warmen Zimt-Äpfelchen, Crumble und Salted Maple Mandelmus

KIDS PORRIDGE

5.5

mini Porridge – nur für die Kleinen (bis 12 Jahre)

ME & MY MOMMY

13.9

ein Kids-Porridge & ein Babyccino für Dich und ein Bonjour Paris und einen kleinen Cappuccino für Deine Mami

3 FLUFFIGE VEGANE PANCAKES

dazu Ahornsirup und Puderzucker

8.9

mit samtigem Zwetschgen-Kompott, feinen Chai-Gewürzen und gerösteten Kürbiskernen 

11.9

mit warmen Zimt-Äpfelchen, Crumble und Salted Maple Mandelmus 

11.9

BONJOUR PARIS

4.9

warmes, rundes Croissant mit hausgemachter Marmelade **oder** Butter

BANANA MORNINGS

3.9

täglich wechselndes Bananenbrot



SALTY BREKKI

GOLDEN BRUNCH CROISSANT

mit gesalzener Butter, veganem Rührei und Bacon Bites, dazu ein Beilagensalat

11.9

CHEEZY TWIST

warmes Croissant, gefüllt mit veganen Bacon Bites und Gouda, dazu ein bunter Salat

9.5

CROISSANT ROYAL

mit hausgemachtem Möhrenlaks, Babyspinat und Agaven-Senf-Sauce, dazu ein Beilagensalat

12.9

TEL AVIV BREKKI

samtiger Hummus nach Arass' Originalrezeptur, dazu ein Kichererbsen-Frühstücks-Salat, Zhoug (scharfes levantinisches Pesto), Tahinisauce und Fladenbrot

13.5

2-GANG BREKKI

MO – FR BIS MAX. 12 UHR

mini „build me up buttercup“

½ veganer Bagel mit Hummus & Gewürzgurke

11.9



VORSPEISEN & SALATE

 **INDISCHE TEIGLINGE** 8.9
fünf würzige Teiglinge – aus Kartoffeln & Erbsen – dazu Minz-Koriander-Raita, Mangosalat & Chili-Crisp

 **6 CRISPY RICE BITES**  8.9
knuspriger Sushi-Reis, smashed Avocado, spicy Tofu, Sriracha Mayo, getoppt mit Sesam und Frühlingszwiebeln

 **CLASSIC BAO BUN** 1 Stk: 3 Stk:
6.5 17.0
gedämpftes Brötchen mit Tofu, Rotkohl, crunchy Peanuts und Teriyakisauc

 **CAULIFLOWER BAO BUN** 1 Stk: 3 Stk:
6.5 17.0
gedämpftes Brötchen mit spicy Blumenkohl-Wings, Rotkohl, gepickelten Radieschen und Sriracha Mayo

HERBSTSCHWESTER  14.9
alternativ ohne Feta: 
gerösteter Kürbis trifft auf Couscous-Salat mit Babyspinat, pickled onions, Kichererbsen und Feta, getoppt mit Tahini-Harissa-Dressing

 **TEL AVIV TELLER** 13.5
samtiger Hummus nach Arass' Originalrezeptur, dazu ein knackiger Kichererbsen-salat, Zhoug (scharfes levantinisches pesto), Tahinisauce und Fladenbrot

 **CAULIFLOWER WINGS** 8.9
mariniert in würziger Gochujang-Sauce, dazu Sriracha Mayo

 **KÜRBIS-INGWER-SUPPE**  klein: groß:
6.5 9.9
alternativ ohne Brot: 
mit Orangensaft abgeschmeckt, getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Fladenbrot

 **GYOZA** 7.9
fünf mit buntem Gemüse gefüllte Teigtaschen, dazu Sriracha Mayo
 extra spiciness findest du an unserer Theke :)

 **BEETI'S BEILAGENSALAT** 4.9



K'BABS

Für unsere herzhaften K'babs wird warmes Fladenbrot mit bunten Toppings gefüllt.

SHAWARMA K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit Arass' würzigem Austernpilz-Shawarma, Rotkohlsalat, Tomaten, Pickles, Gurkentangiatelle, Salat, Tahinisauce und Joghurt-Kräuter-Dipp, dazu ein bunter Beilagensalat

INDIAN K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit würzigen Kartoffelbällchen, Minz-Koriander-Raita, Tomaten, Rotkohlsalat, Gurkenschleifen, Salat und Pickles, dazu spicy Mayo und ein bunter Beilagensalat

PUMPKIN K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit gerösteten Kürbis, Feta, Rotkohlsalat, gepickelten Zwiebelchen, Gurkenschleifen, Tomaten und Tahini-Harissa-Dressing, dazu ein bunter Beilagensalat

KIEPENKERL K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit Münsterländer Krautsalat, veganen Frikadellchen, gepickelten Zwiebeln und veganer Jus, dazu ein bunter Beilagensalat

CAULIFLOWER K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit mariniertem, spicy Blumenkohl, Pickles, Koriander und Sriracha Mayo, dazu ein bunter Beilagensalat

SABICH K'BAB

14.5

Fladenbrot gefüllt mit cremig-samtigem Hummus, dazu Scheiben von der gebratenen Aubergine, Pickles, Zhoug (eine wunderbar scharfe jemenitische Kräuterpaste) und Amba (eine levantinische Mangosauce), dazu ein bunter Beilagensalat



SCHÖN HIER?

Teils gerne in Deiner Insta-Story
@beetschwester_ms



SOME LIKE IT HOT

 **DAILY CURRY/LINSEN DHAL**  13.5
nach Tagesangebot wechselndes Gemüse, würzig abgeschmeckt von unserem indischen Chefkoch Pritpal, dazu Jasminreis

 **CHILI SIN CARNE** 13.5
alternativ ohne Crème Fraîche: 
mit 3-erlei Bohnen, Mais, Tofu, roten Zwiebelchen, Tomaten, schwarzem Kaffee und Zartbitterschokolade, dazu gibt es unsere hausgemachte Crème Fraîche und Jasminreis mit Schwarzkümmel

 **MEXICAN KUMPIR** 13.5
gebackene Ofensüsskartoffel mit Chili sin Carne, Crème Fraîche, mexikanischer Pico de Gallo-Salsa, Zhoug und Chipotle Sauce, dazu gibt es unseren Beilagensalat

 **LOX KUMPIR** 14.5
gebackene Ofensüsskartoffel mit Cream Cheese, Möhrenlaks, fein gezupftem Dill, einem spritzer Zitrone und Beilagensalat

 **KÜRBIS-INGWER-SUPPE**  klein: groß:
alternativ ohne Brot:  6.5 9.9
mit Orangensaft abgeschmeckt, getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Fladenbrot

 **SHAWARMA KUMPIR**  14.5
gebackene Ofensüsskartoffel mit spicy Austernpilz-Shawarma, Tahinisauce, Pickles und Joghurt-Kräuter-Dipp. Dazu ein bunter Beet-Beilagensalat

 **UDON UMAMI-CRUNCH**  15.5
Udon-Nudeln in cremiger Miso-Sauce, dazu gebratene Pilze, getoppt mit Chili-Crisp, Frühlingszwiebeln und Sesam. Warm. Würzig. Umami

MEHR HAUPTGERICHTE 



KIEPENKERL'S KARUSSELL

17.5

3 vegane, goldbraune Frikadellchen, dazu Münsterländer Rotkohlsalat, gerösteter Kürbis, Pellkartöffelchen, geschmorte Zwiebeln und vegane Jus

BUTTER TOFU MASALA

15.9

Tofu in cremiger Butter-Masala-Sauce, mit Paprika, Blumenkohl und Erbsen, getoppt mit frischem Koriander, dazu unseren Jasminreis

SABICH TELLER

15.9

alternativ ohne Brot: 

saftiger Hummus, dazu frittierte Aubergine, Pellkartoffeln, ein hartgekochtes Ei, Tahini, Pickles, Amba (levantinische Mangosauce) und Zhoug (scharfe jemenitische Kräuterpaste). Dazu orientalisches Brot.



NACHHALTIG

Was alle ist, ist alle.



BEETI'S BOWLS

Wähle Reis oder *Zucchini-Karotten-Nudeln*  (+ 2.5) als Basis Deiner Bowl.

INDIAN BOWL

klein: gross:
9.9 13.9

alternativ ohne Teiglinge: 

daily Curry/Linsen Dhal, Mangosalat und ein bzw. zwei indische Teiglinge, dazu erfrischende Minz-Koriander-Raita und Chili-Crisp

MEXICAN BOWL

klein: gross:
9.9 13.9

alternativ ohne Crème Fraîche: 

Chili sin Carne, Pico de Gallo, Jalapeños, Zhoug und Chipotle Sauce, dazu creamy Crème Fraîche

SHAWARMA BOWL

klein: gross:
9.9 13.9

würziges Austernpilz-Shawarma, Rotkohlsalat, Arass' Kichererbsen-Tomaten-Gurken-Salat, Tahinisauce und Joghurt-Kräuter-Dipp

NGUYENS BOWL

klein: gross:
9.9 13.9

Tofu, Pickles, Süsskartoffel, Rotkohlsalat, Teriyakisauce, Röstzwiebeln, crunchy Peanuts und Sriracha Mayo, on top frischer Koriander

+ DREI GYOZA

+3.5

nur in Verbindung mit einer Bowl

LUNCH-SPECIAL MONTAGS BIS FREITAGS

1. eine kleine Bowl deiner Wahl
2. ein Boys-Gedeck

14.9



SWEETS

Freitags und Samstags erweitern wir unser Kuchenangebot! Erkundige Dich gerne bei unserem Service!

 HERRENCRÈME	6.9
Der westfälische Klassiker mit altem Rum! Vegan interpretiert	
 APPLE CRUMBLE 	7.9
lauwarm, mit Zimt-Äpfelchen und Salted Maple Mandelmus	
 BANANA MORNINGS	3.9
täglich wechselndes Bananenbrot	
COOKIES	2.9
verschiedene fudgy Cookies, fragt gerne, welche wir heute im Angebot haben	
COOKIE-MIX	3 Stk: 7.0
 AMALFI LOVE	4.2
Zitronenkuchen	
GIRLS-GEDECK	4.5
Cookie & ein Espresso	
 BOYS-GEDECK	6.5
kleine Herrencrème & ein Espresso	

