




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

BLACK FOREST 11.9

Porridge mit sanft eingekochten Kirschen, getoppt mit Zartbitter-Schoki-Chunks

CINNABUN DELIGHT PORRIDGE 11.9

Porridge mit einem Zimt-Vanille-Swirl, karamellisierten Apfelstückchen und Streusel- schmeckt herrlich, wie eine Zimtschnecke von OH Bagel

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 sanft eingekochten, heißen Kirschen  10.9

mit karamellisierten Apfelstückchen und Vanille-Zimt-Joghurt 11.9

BONJOUR PARIS 4.9

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

BANANA MORNINGS 3.9

täglich wechselndes Bananenbrot

 vegan |  glutenfrei | Allergien? Frag' unser Team | alle Preise in Euro



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

9.0

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
Mango-Ingwer-Chutney & Chiliöl



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

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

TAGESSUPPE NEW 5.9
ohne Fladenbrot: 
täglich wechselnde, vegane oder vegetarische Suppen. Erkundigt
Euch gerne an der Theke :), dazu ein halbes Fladenbrötchen

 **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

 **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, Mango-Ingwer-Chutney, Tomaten, Rotkohlsalat, Gurkenschleifen, Salat und Pickles, dazu spicy Mayo und ein bunter Beilagensalat

MEXICAN K'BAB 14.5

Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem Maissalat, Pico de Gallo, Feta und würziger Chipotle Sauce, dazu ein bunter Beilagensalat

KIEPENKERL K'BAB 14.5

Fladenbrot gefüllt mit Münsterländer Krautsalat, veganen Frikadellchen, gepickelten Zwiebeln und Zwiebel-Senf-Sauce, 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, gegrilltem Maissalat, mexikanischer Pico de Gallo-Salsa, Zhoag 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

🥕 PENNE ALL' ARRABIATA  13.9
feurig, aromatisch, ein Klassiker – mit unserer hausgemachten Tomaten-Chili-Sauce  **Regina's Favorite**

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

[MEHR HAUPTGERICHTE](#) 




KIEPENKERL'S KARUSSELL

17.5

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

SABICH TELLER

15.9

alternativ ohne Brot: 

samtiger 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

alternativ ohne Teiglinge: 

daily Curry/Linsen Dhal, Ananassalat und ein bzw. zwei indische Teiglinge, dazu erfrischende Minz-Koriander-Raita und Chiliöl

klein: gross:
9.9 13.9

MEXICAN BOWL

alternativ ohne Crème Fraîche: 

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

klein: gross:
9.9 13.9

SHAWARMA BOWL

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

klein: gross:
9.9 13.9

NGUYENS BOWL

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

klein: gross:
9.9 13.9

+ DREI GYOZA

nur in Verbindung mit einer Bowl

+3.5

LUNCH-SPECIAL





MONTAGS BIS FREITAGS

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

14.9



SWEETS

 HERRENCRÈME	6.9
Der westfälische Klassiker mit altem Rum! Vegan interpretiert	
 PRINCE OF PERSIA ^{new}	4.5
dark Tahini Brownie ♥	
 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	



STRAHLENDE ERFOLGE

Wir sind sooo stolz darauf, zu den Top 5 Gewinner:innen des Deutschen Gastrogründerpreises zu zählen und zudem von Rolling Pin als eines der besten Gastrokonzepte Deutschlands ausgezeichnet worden zu sein.



rolling pin.

We are Family.

Nebenbei bei meinem kleinen Bruder erwarten Dich bunte Bagels, wild belegt. Diese kannst Du übrigens, nachdem Du sie drüben bestellt hast, auch hier verzehren. 🍷

