

## Qualität, die man schmeckt.

## Bio. Hausgemacht. Mit Liebe.

Bei Seasons ist „gut“ nicht gut genug.

Denn was auf deinen Teller kommt, wurde mit größter Sorgfalt ausgewählt:

Wir beziehen den Großteil unserer Zutaten von einem **zertifizierten Bio-Großhändler unseres Vertrauens – weil Qualität für uns keine Option, sondern eine Verpflichtung ist.**

Lange haben wir es nicht groß erwähnt. Warum?

Weil es für uns selbstverständlich war.

Doch in einer Welt voller Kompromisse wollen wir eines klarstellen:

Bei uns bekommst du echte, frische, hausgemachte Qualität!

Unsere Kuchen? Selbst gebacken.

Unsere Aufstriche? Hausgemacht.

Unsere Bruchtteller? Handverlesen und mit Liebe angerichtet.

🌱 Warum das wichtig ist?

Weil du den Unterschied schmeckst.

Weil du deinem Körper etwas Gutes tust.

Weil du mit deiner Wahl echte Qualität unterstützt.

Danke, dass du das siehst.

Danke, dass du das fühlst.

Danke, dass du uns wählst.

- Dein Seasons Team -



## GOOD TO KNOW

Wusstest du, dass unser Brot vom  
Brotsommelier kommt?

Ein echtes Handwerksprodukt – Bio-  
Natursauerteig, lange Teigruhe, volle  
Fermentation.



# DRINKS

## LIMONADEN - hausgemacht

Himbeer Thymian Limonade	5.9
Holunder Minze Limonade	5.9
Ingwer Limette Minze Limonade	5.9
Limette Zitrone Limonade	5.9
Ananas Mango Agave	5.9
Limette Agave	5.9
Rote Beere Agave	5.9
Homemade Iced Tea	5.9

## SMOOTHIES

Tropical Boost <i>(Ananas, Mango, Ingwer, Limette, Kurkuma)</i>	6.9
Vanilla Sunset <i>(Papaya, Aprikose, Vanilleschote, Banane)</i>	6.9
Green Energy <i>Avocado - Birne - Grüner Apfel - Spinat - Spirulina</i>	6.9
Fitness Delight <i>Kiwi - Pflaume - Apfel - Zimt - Chia Samen</i>	6.9
Berry Red <i>Waldfrucht - Grüner Apfel - Blaubeere</i>	6.9
Straw Basil <i>Erdbeere - Pfirsich - Basilikum</i>	6.9

## ICED COFFEE

Bio-Milch, Haferdrink, Kokosmilch oder laktosefreie Milch	
Iced Latte Macchiato	4.9
Iced Chai Latte	4.9
Iced Dirty Chai Latte	6.5
Iced Matcha Latte	6.5
Iced Strawberry Matcha	6.5

*Unsere Milchgetränke sind zum Aufpreis von 0.5 mit Hafermilch und 1 mit Kokosmilch verfügbar.*

## MILKSHAKE

Berry Lime <i>(Schwarze Johannisbeere, Banane, Limette, Keks)</i>	6.9
Chocolate Cake <i>Banane - Erdbeere - Weiße Schokolade - Kakao Keks</i>	6.9
Banoffee <i>Keks - Banane - Karamell</i>	6.9
Peanut Butter Cake <i>Erdnussbutter - Avocado - Banane - Granola mit Honig</i>	6.9

## INFUSED WATER

**NEW!**

Minze   Rosmarin   Salbei 750ml	6.9
Orange   Ingwer 750ml	6.9

## EISSHAKES

**NEW!**

Vanilla Chai Shakes	7.9
Salted Caramel Espresso	7.9

Schau dir an, was andere sagen!



**Zeig uns deine Google-Bewertung  
und erhalte einen kostenlosen Kaffee**



# DRINKS

## COFFEE

Bio-Milch, Haferdrink, Kokosmilch oder laktosefreie Milch

Espresso	2.3
Espresso Doppio	3.1
Espresso Macchiato	2.8
Cafe Crema	3.1
Cappuccino	3.8
Latte Macchiato	4.9

*All unsere Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich! Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der "Rösttrommel".*

## MILCHGETRÄNKE

Bio-Milch, Haferdrink oder laktosefreie Milch

Dirty Chai Latte	6.5
Chai Latte	4.9
Pumpkin Matcha Latte	5.2
Matcha Latte	6.5
Schokotraum	4.5
Erdbeertraum	4.5

*Unsere Milchgetränke sind zum Aufpreis von 0.5 mit Hafermilch und 1 mit Kokosmilch verfügbar.*

## TEE - hausgemacht

Ingwer-Salbei-Zitronen Tee	3.9
Masala Chai	3.9
Zimt Tee - hausgemacht	3.9
Kamillien Tee	3.9
Früchteparadies	3.9
Grüner Tee (China Wuyuan Jasmin)	3.9
Grüner Tee (Japan Sencha)	3.9
Schwarzer Tee (Black Kora)	3.9

## REFRESHING

Coca Cola / Zero 0,33l	3.8
Fanta / Sprite / Spezi / Apfelsaftschorle 0,33l	3.8
Fritz Cola Rhabarber 0,2l	2.9
Wasser Aqua Monaco still 0,33l	2.5
Wasser Aqua Monaco perlend 0,33l	2.5
Wasser Aqua Monaco still 0,75l	4.9
Wasser Aqua Monaco perlend 0,75l	4.9
frischer O-Saft	4.8

## SPRITZ & DRINKS

Espresso Martini	11.9
Aperol-Rhabarber Spritz	7.9
Campari Spritz	6.9
Sarti Spritz	6.9
Lillet Wildberry	6.9
Aperol Spritz	6.9
Aperol Spritz (alkoholfrei)	5.9

## BIER

NOAM Pils 0,34l	3.9
Grünerla Vollbier Hell 0,33l	3.9
Zirndorfer Landbier alkoholfrei 0,5l	4.2
Hofmann Pils 0,33l	3.9
Hofmann Radler 0,33l	3.9
Hofmann Helles 0,33l	3.9

**NEW!**

Schau dir an, was andere sagen!



Zeig uns deine Google-Bewertung  
und erhalte einen kostenlosen Kaffee



# BREAKFAST

von 8:30 - 15:00 Uhr

## Feta Fusion 14.8

**NEW!**

Sauerteigbrot trifft auf cremigen Feta, fruchtige Kirschtomaten, herzhaft Oliven, Avocado, rote Zwiebel und frische Microgreens. Ein mediterraner Flavor-Kick mit modernem Twist - frisch, bunt, voll Geschmack.

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bio Spiegelei 3
- + Bacon 3.5
- + Feige 2.5

## Avocado Stulle 9.8

Cremige Avocado auf Frischkäse, getoppt mit Kresse auf Bio-Sauerteigbrot.  
Auch mit veganem Frischkäse erhältlich

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bio Spiegelei 3
- + Bacon 3.5
- + Feige 2.5

## Avocado-Egg-Cheezy-Bread 11.5

Getoastetes Bio-Brioche mit Avocado, Cheddar, Cranberry, Bio-Folded-Egg & unserer pikanten Seasons-Frühstückssauce

- + Bacon 3.5

## Shakshuka 13.5

Unser bunter Frühstücksklassiker: Aromatische Tomatenpfanne mit grüner, gelber und roter Paprika, Zwiebeln und Kichererbsen, fein gewürzt und mit Ei, Sesamsamen und Microgreens vollendet. Dazu gibt's frisches Brot zum Dippen - so schmeckt der Morgen nach Orient!

## Burrata Bliss 11.9

**NEW!**

Sauerteigbrot, cremiger Rote-Bete-Hummus, saftige Kirschtomaten, zarte Burrata und ein frisches Finish aus Mikrogreens - bunt, cremig & einfach zum Verlieben.

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bio Spiegelei 3
- + Bacon 3.5

## Kürbis Stulle auf Sauerteigbrot 9.8

**NEW!**

Rustikales Sauerteigbrot belegt mit cremigem Frischkäse, aromatischen Kürbis, gerösteten Pekannüssen und frischer Kresse - eine herbstliche Kombination mit Biss und Charakter

- + Bio Spiegelei 3
- + Bacon 3.5
- + Feige 2.5

## Breakfast Burger 14

Getoastetes Bio-Brioche, Cheddar, Bio-Folded-Egg, Tomate, Avocado, Rucola, Seasons Sauce süß/pikant

- + Bacon 3.5

## Turkish Eggs 9.9

Zwei pochierte Bio-Eier in einem Bett aus griechischem Joghurt, Knoblauch, flüssige Paprika-Chili-Butter & frischer Dill dazu unser leckeres Sauerteigbrot

# BREAKFAST

von 8:30 - 15:00 Uhr

## Good Morning Energy (Veggi) 18

Omelett zubereitet aus zwei Bio-Eiern, verfeinert mit schwarzen Oliven und sonnengereiften, getrockneten Tomaten, mit cremigem Feta, Bio Baby Spinat, frischer Avocado, aromatischem Wildkräutersalat und feinem Schnittlauch. Serviert mit Bio Brot

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Feige 2.5

## Good Morning Breakfast (Veggi) 12

1 Bio-Ei deiner Wahl (Spiegelei/Rührei), getrockneten Tomaten, Feta, Wildkräutersalat, Bio Sauerteigbrot, Chia Pudding mit Beeren und Nussmuss

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Feige 2.5

## Seasons Breakfast (Veggi) 12

1 Bio-Ei deiner Wahl (Spiegelei/Rührei), getrockneten Tomaten, Feta, Wildkräutersalat, Bio Sauerteigbrot, Kokosjoghurt mit Beeren und Nüsse

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Feige 2.5

## SWEETS

### Granola Dream Bowl 12

Cremiger veganer Joghurt mit Vanillegeschmack, getoppt mit reichlich leckerem Granola, hausgemachter Sauce, Nussmus, Früchten der Saison und Kakaonibs

### Waffel mit Gravlax, Guac & pochierem Ei 15,90

**NEW!**

Brunch war gestern – das hier ist ein Upgrade. Goldbraun gebackene, Waffel als Bühne für cremige Guacamole, butterzartes Ei im perfekten Poach, dekadente Sauce Hollandaise und fein gebeizter Gravlax-Lachs. Das ist kein Frühstück. Das ist ein verdammter Feiertag auf einem Teller.

### Bananen auf Waffel 9,90

**NEW!**

Eine goldbraune Waffel trifft auf Bananensirup und Bananenpudding.

Süß, weich, klebrig – aber ohne schlechtes Gewissen.

Für alle, die sich etwas gönnen wollen. Oder sich selbst feiern.

Kein Frühstück. Kein Dessert. Eine Belohnung.

# LUNCH & SOULFOOD

von 10:00 - 15:00 Uhr

## **Pinsa Parma Vibes 15.5**

Feinster Prosciutto auf fruchtiger Tomatensauce, dazu würziger Rucola, Zitronenöl, gereifter Parmigiano und ein knusprig-luftiger Pinsa-Teig. Herzhaft, frisch und einfach ein kleines Stück Italien für deine Woche.

## **Pinsa Basilikum 12.5**

Knuspriger Pinsa-Teig mit würzigem Tomatenpesto, cremigem Mozzarella und frischem Basilikum. Abgerundet mit einem Schuss feinem Olivenöl – ein leichter, mediterraner Genuss, der nach Sommer schmeckt!

## **Seasons Smashed Burger 18 (Do. & Fr. )**

Bio-Burger mit Rinderhackfleisch, Cheddar, Wildkräutersalat, karamellisierten Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce. Serviert mit wahlweise Pommes **oder** Sweet Potato Fries.

+ Bio Spiegelei 3

+ Bacon 3.5

## **SALATE**

### **Rote Beete Salat 12,90**

Salat mit karamellisierter Rote Bete, Feigen, Pekannüssen & Feta  
Ein fruchtig-herzhafter Genuss: süß karamellierte Rote Bete trifft auf saftige Feigen und knackige Pekannüsse. Abgerundet mit cremigem Feta und frischem Salat entsteht eine feine Komposition, die süß, salzig und nussig zugleich ist – leicht, ausgewogen und voller Geschmack.

Direkt Gutscheine sichern!



**UNSERE GUTSCHEINE**



Verschenke gemeinsame Zeit mit unserem SEASONS Gutschein z.B. "BREAKFAST FOR TWO"

# ME, MYSELF AND WINE

<b>WEISSWEIN</b>	0.20l	0.75l
<b>Monte Zovo „Le Civaie“ Lugana DOC</b>	8.9	29
<i>Herkunft: Lombardei/Italien Alkoholgehalt 13,0 % Vol. Rebsorten: Trebbiano Trocken - tropische Früchte und frische Zitrusnote - mineralisch</i>		
<b>Markus Meier Cuvée</b>	7.9	26
<i>Herkunft: Franken/Deutschland Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Rebsorten: Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder Trocken - Quitte, reifer Apfel und Vanille - cremig</i>		
<b>ROTWEIN</b>	0.20l	0.75l
<b>Weingut Schmitts Kinder – „CR“ VDP</b>	6.9	23
<i>Herkunft: Franken/Deutschland Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Rebsorten: Domina, Spätburgunder Trocken - Brombeere, Kirsche und Zedernholz - harmonisch</i>		
<b>Pietra Pura – “Mandus” Primitivo di Manduria DOC</b>	6.9	23
<i>Herkunft: Apulien/Italien Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. Rebsorten: Primitivo Trocken - Sauerkirsche und Vanille - samtig</i>		
<b>ROSEWEIN</b>	0.20l	0.75l
<b>Markus Meier – Rosé</b>	7.5	25
<i>Herkunft: Franken/Deutschland Alkoholgehalt: 11,0 % Vol. Rebsorten: Domina, Dornfelder Trocken - Erdbeersahnebonbon - cremig, beerig</i>		
<b>Caves D'Esclans – Whispering Angel AOP</b>		49
<i>Herkunft: Provence/Frankreich Alkoholgehalt: 13,0 % Vol. Rebsorten: Grenache, Cinsault, Rolle Trocken - frische Zitrusfrüchte und rote Beeren - vollmundig</i>		
<b>FÜR GLANZ UND GLAMOUR</b>	0.10l	0.75l
<b>Prosecco Hausmarke</b>	5	22
<b>Prosecco</b>		29



# Eventlocation & Frühstück- Catering in Fürth – Seasons Café

Sie suchen eine stilvolle Location in Fürth für Ihre Feier oder Ihr Firmenevent?

Sie möchten ein Catering, das Ihre Gäste begeistert – visuell und geschmacklich?

Dann ist das Seasons Café Ihre Adresse für unvergessliche Events & Brunch-Momente.

## **Für Events mit Seele – drinnen & draußen**

Ob Geburtstagsfeier im engsten Kreis, Kundenbrunch oder Teamfest: In unserem lichtdurchfluteten Innenhof mit Glasdach oder dem eleganten Innenbereich feiern Sie mit Stil & Seele. Jeder Raum, jeder Tisch, jedes Buffet wird liebevoll auf Ihr Event abgestimmt.

## **Firmen-Events & Business-Brunch**

Planen Sie eine Weihnachtsfeier, ein Kundenevent oder ein Team-Frühstück? Wir gestalten Ihr Firmenevent mit Genuss & Atmosphäre – inklusive Speisen, Deko & Service.

Optional bieten wir auch Catering außer Haus: direkt in Ihr Büro, aufgebaut als stylischer Business-Brunch.

## **Externes Frühstück-Catering – Delivered Delight.**

Sie möchten lieber bei sich feiern oder tagen? Wir liefern unseren hausgemachten Brunch auch direkt zu Ihnen: mit Käseplatten, Antipasti, Wraps, hausgebackenen Kuchen, Kaffee & allem, was Stimmung macht.

## **Ideal für:**

Firmenmeetings, Geburtstagsfrühstücke, Workshops & Mädelsbrunches

Jetzt SEASONS Eventlocation für dein nächstes Event anfragen!



Oder schreibe uns eine E-Mail an [info@seasonscafe.de](mailto:info@seasonscafe.de)



# WIR FREUEN UNS AUF DEINEN BESUCH

 [info@seasonscafe.de](mailto:info@seasonscafe.de)

 +49 151 58101307

 [www.seasonscafe.de](http://www.seasonscafe.de)

 Gustav-Weißkopf-Str. 7  
90768 Fürth, Bayern

