

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

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".

REFRESHING

Coca Cola / Zero 0,33l	3.8
Sprite / Spezi / Apfelsaftschorle 0,33l	3.8
Rhabarber Schorle	3.8
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

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

Vegan? Kein Problem. Hafer +0,5. Kokos +1

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

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
Punsch Apfel Kirsch	3.9

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

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

ICED COFFEE

Vegan? Kein Problem. Hafer +0,5. Kokos +1

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.

INFUSED WATER

NEW!

Minze Rosmarin Salbei 750ml	6.9
Orange Ingwer 750ml	6.9

SMOOTHIES

Vanilla Sunset (Papaya, Aprikose, Vanilleschote, Banane)	6.9
Fitness Delight Kiwi - Pflaume - Apfel - Zimt - Chia Samen	6.9
Berry Red Waldfrucht - Grüner Apfel - Blaubeere	6.9
Straw Basil Erdbeere - Pfirsich - Basilikum	6.9

MILKSHAKE

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

Schau dir an, was andere sagen!



Zeig uns deine Google-Bewertung
und erhalte einen kostenlosen Kaffee



ME, MYSELF AND WINE

WEISSWEIN

0.20l

0.75l

Monte Zovo „Le Civaie“ Lugana DOC

8.9

29

Herkunft: Lombardei/Italien

Alkoholgehalt 13,0 % Vol.

Rebsorten: Trebbiano

Trocken – tropische Früchte und
frische Zitrusnote – mineralisch

Markus Meier Cuvée

7.9

26

Herkunft: Franken/Deutschland

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Rebsorten: Chardonnay, Grauburgunder,
Weißburgunder

Trocken – Quitte, reifer Apfel und Vanille –
cremig

ROTWEIN

0.20l

0.75l

Weingut Schmitts Kinder – „CR“ VDP

6.9

23

Herkunft: Franken/Deutschland

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Rebsorten: Domina, Spätburgunder

Trocken – Brombeere, Kirsche und Zedernholz –
harmonisch

Pietra Pura – “Mandus” Primitivo di Manduria DOC

6.9

23

Herkunft: Apulien/Italien

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

Rebsorten: Primitivo

Trocken – Sauerkirsche und Vanille – samtig

ROSEWEIN

0.20l

0.75l

Markus Meier – Rosé

7.5

25

Herkunft: Franken/Deutschland

Alkoholgehalt: 11,0 % Vol.

Rebsorten: Domina, Dornfelder

Trocken – Erdbeersahnebonbon – cremig,
beerig

Caves D’Esclans – Whispering Angel AOP

49

Herkunft: Provence/Frankreich

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Rebsorten: Grenache, Cinsault, Rolle

Trocken – frische Zitrusfrüchte
und rote Beeren – vollmundig

FÜR GLANZ UND GLAMOUR

0.10l

0.75l

Prosecco Hausmarke

5

22

Prosecco

29

SEASONS – BREAKFAST & LUNCH MENU

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 Sauerteigbrot

+ 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, aromatischem Wildkräutersalat, Bio Sauerteigbrot, Chia Pudding mit Beeren und Nussmuss

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Lachs 4.0

Seasons Breakfast (Veggi) 12

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

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Lachs 4.0

Avocado-Egg-Cheezy-Bread 11.5

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

+ Bacon 3.5

Granola Dream Bowl 12

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

Greek Crunch Waffle 11.9

hausgemachte Waffel, griechischer Joghurt, hausgemachtes Granola, Pekannüsse, Honig

Shakshuka 13.5

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

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

STULLEN (ALL DAY)

von 8.30 - 15.00 Uhr

Feta Fusion 14.8

Sauerteigbrot trifft auf cremigen Feta, fruchtige Kirschtomaten, herzhafte 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
- + Lachs 4.0

Seasons Gravlax Sourdough – 15,90

Rustikales, goldgeröstetes Sauerteigbrot wird zur Bühne für cremige Guacamole, ein butterzartes Ei im perfekten Poach, fein gebeizten Gravlax-Lachs und unsere samtige Hollandaise.

Avocado Stulle 10.8

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

Burrata Bliss 11.9

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

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

SOULFOOD – DO & FR

von 10.00 - 15.00 Uhr

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



Gutscheine

Verschenke Zeit & Genuss mit unseren SEASONS Gutscheinen.



Eventlocation & Frühstücks-Catering in Fürth

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 Frühstücks-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



WIR FREUEN UNS AUF DEINEN BESUCH



info@seasonscafe.de



+49 151 58101307



www.seasonscafe.de



Gustav-Weißkopf-Str. 7
90768 Fürth, Bayern

