

# 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 Brunchteller? 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.



# 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 und aromatischem Wildkräutersalat  
Serviert mit Bio Sauerteigbrot

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

## **Good Morning Breakfast 13**

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

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Lachs 4.0

## **Seasons Breakfast 13**

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 12.5**

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

+ Bacon 3.5

## **Turkish Eggs 10.9**

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

## **Shakshuka 13.5**

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!

## SWEETS

### **Granola Dream Bowl 12**

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

### **French Toast 13.9**

Gebratenes Brioche, serviert mit hausgemachter Mascarponecreme, Strawberrysauce, Puderzucker und frischen Früchten

### **Hausgemachte Kuchen ab 4.9**

Unsere Theke? Ein Paradies für Kuchenfans.

Hausgemacht, frisch und wechselnd – frag uns gerne nach der heutigen Kuchenauswahl.

# STULLEN (ALL DAY)

von 8.30 - 15.00 Uhr

## **Feta Fusion 14.8**

*Sauerteigbrot trifft auf cremigen Feta, fruchtige Kirschtomaten, herzhaftes Oliven, Guacamole, 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 - 15.9**

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

- + grüner Spargel 4.5

## **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

## **Seasons BLT 16.5**

*Bio-Brioche, Bacon, Avocado, Spiegelei, Tomaten, Parmesan, Wildkräutersalat, Honig-Senf-Mayo Sauce*

# BOWLS

von 11.00 - 15.00 Uhr

## **Quinoa Bowl 11.5**

*Lunchbowl mit knackigem Salat, Quinoa, Süßkartoffel, 3 Falafel, Hummus, Edamame und Mangosauce*

- + Lachs 4.0
- + Bio Spiegelei 3

# SOULFOOD - DO & FR

von 11.00 - 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
- + Sweet Potato 2.5



**Gutscheine**

Verschenke Zeit & Genuss mit unseren SEASONS Gutscheinen.

# 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
Strawberry Matcha	6.5
Mango Matcha	6.5

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

## TEE - hausgemacht

Ingwer-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
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

## 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

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
Limette Agave	5.9
Homemade Eistee	5.9

## ICED COFFEE

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

Iced Latte Macchiato	5.5
Iced Chai Latte	5.5
Iced Dirty Chai Latte	6.5
Iced Matcha Latte	6.5
Iced Strawberry Matcha	6.9

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

## SMOOTHIES

Vanilla Sunset <i>(Papaya, Aprikose, Vanilleschote, Banane)</i>	6.9
Green Energy <i>Avocado-Birne-Grüner Apfel-Spinat-Spirulina</i>	6.9
Berry Red <i>Waldfrucht - Grüner Apfel - Blaubeere</i>	6.9
Tropical Boost <i>Ananas-Mango-Ingwer-Limette-Kurkuma</i>	6.9

## 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

Schau dir an, was andere sagen!



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



# 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	
<b>Prosecco Hausmarke</b>	5	22
<b>Prosecco</b>		29



# 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](mailto:info@seasonscafe.de)

 +49 151 58101307

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

 Gustav-Weißkopf-Str. 7  
90768 Fürth, Bayern

