

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT. BIO. HAUSGEMACHT. MIT LIEBE.

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Frühstück. Kaffee. Kuchen. Hausgemacht.

Bei Seasons glauben wir, dass gute Zutaten den Unterschied machen.

Deshalb verwenden wir Bio-Sauerteigbrot vom Brotsommelier, beziehen den Großteil unserer Zutaten über ausgewählte Bio-Partner und bereiten viele Komponenten täglich frisch in unserer Küche zu.

- 🍞 Sauerteigbrot vom Brotsommelier
- 🥛 Hausgemachte Aufstriche
- 🍰 Täglich frisch gebackene Kuchen
- 🥑 Frisch zubereitete Frühstücksspezialitäten
- 🌱 Viele vegetarische und vegane Optionen

Wir möchten keinen schnellen Standard servieren.

Wir möchten, dass du den Unterschied schmeckst.



GOOD TO KNOW

Unser Sauerteigbrot stammt vom Brotsommelier.

Durch lange Teigruhe und natürliche Fermentation entsteht ein Brot mit Charakter, Geschmack und hervorraglicher Bekömmlichkeit.



WEEKLY SPECIAL

von 10.00 - 15.00 Uhr

Currywurst mit Pommes 13.5

Knusprig gebratene Currywurst, serviert mit goldgelben Pommes und unserer hausgemachten, fein abgestimmten Currysauce

Strawberry Stulle 13

NEW!

Knuspriges Bio Sauerteigbrot mit cremigem Frischkäse, frischer Avocado, hausgemachter Beerensauce, frischer Kresse, süßen Erdbeeren und karamellisierten Pekannüssen.

- + Bio Spiegelei 3
- + Pochiertes Ei 3.5
- + Bacon 3.5
- + veganer Frischkäse 1

Vegane Lachsstulle „Karottenlax“ 13



Hausgemachter Karottenlax, mariniert mit Nori-Alge, Liquid Smoke, Apfelessig und feinen Gewürzen, auf knusprigem Sauerteigbrot. Verfeinert mit veganem Frischkäse, roten Zwiebeln, Kapern und einer aromatischen Senf-Dill-Sauce.

Rauchig, frisch und überraschend nah am Original – 100 % pflanzlicher Genuss.

Seasons Watermelon Salad 14

NEW!

Frischer Wildkräutersalat mit saftiger Wassermelone, cremigem Feta und Erdbeeren. Verfeinert mit gerösteten Pekannüssen und frischer Minze. Dazu knuspriges Brot und ein sommerliches Dressing.

Leicht, erfrischend und die perfekte Kombination aus süß, salzig und würzig.

Seasons Salat 12

NEW!

Knackige Gurken, sonnengereifte Tomaten und frischer Blattsalat treffen auf cremigen Feta, marinierte rote Zwiebeln, aromatische Oliven und feine Kapern. Verfeinert mit hochwertigem Olivenöl und duftendem Oregano

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

+ extra Sauerteig Brot 2

Good Morning Breakfast 13

1 Bio-Ei deiner Wahl (Spiegelei/Rührei), getrockneten Tomaten, Feta, aromatischem Wildkräutersalat, Bio Sauerteigbrot, Pistazien Overnight mit weißer Schokolade

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Lachs 4

+ Pochiertes Ei 3.5

+ extra Sauerteig Brot 2

Seasons Breakfast 13

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

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5

+ Bacon 3.5

+ Lachs 4

+ Pochiertes Ei 3.5

+ extra Sauerteig Brot 2

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 17

Zwei pochierte Eier in Tomaten-Paprika-Sugo, Zwiebeln und Kichererbsen, fein gewürzt mit Feta Käse, hausgemachten Hummus, Chili-Öl, Sesam getopppt mit Petersilie. Dazu gibt's frisches Brot zum Dippen – so schmeckt der Morgen nach Orient!

SWEETS



Granola Dream Bowl 12

Cremiger veganer Joghurt mit Vanillegeschmack, getopppt 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.

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bio Spiegelei 3
- + Pochiertes Ei 3.5
- + Bacon 3.5
- + Lachs 4

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.

Avocado Stulle 10.8

Cremige Avocado trifft auf Frischkäse, frische Kresse und unser geröstetes Sauerteigbrot vom Brotsommelier.

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bio Spiegelei 3
- + Pochiertes Ei 3.5
- + Bacon 3.5
- + veganer Frischkäse 1

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
- + 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

NO GLUTEN? No Problem!

Du kannst alle herzhaften Frühstücksspeisen auch mit einem glutenfreien Sauerteigbrot bestellen! (Mix aus Gewürzbrot mit herzhafter Kruste und Fitnessbrot mit Leinsamen, Karotten, Sonnenblumen- und Kürbiskernen). + 2€

Hinweis: bei Zöliakie bitte unbedingt Bescheid geben, da wir eine Kreuzkontamination der Lebensmittel in unseren kleinen Küche nie ganz ausschließen können.

HINWEISE

Eine Kreuzkontamination der Lebensmittel können wir leider nicht zu 100% ausschließen. Daher können alle unsere Speisen Spuren von Gluten, Nüssen, Sesam und Soja enthalten.



*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

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
Spanish latte	5.5
Affogato	5.5
Cold brew pur	5.5
cold brew tonic water	6.5
cold brew limo	7.0

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

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
Fine fizz alkoholfrei	7.9

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

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 Limonade	5.9
Matcha lychee fizz	5.9
Zitronen kamille sprizz	5.9

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

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

Prosecco Hausmarke

5

22

Prosecco

29



EVENTS, FEIERN & FRÜHSTÜCKS-CATERING IN FÜRTH

Du suchst eine Location oder ein Catering, das deine Gäste begeistert?
Dann bist du bei Seasons genau richtig.
Ob Firmenveranstaltung, Workshop, Geburtstag oder Teamfrühstück:
Wir kümmern uns um Essen, Service und Atmosphäre.

UNSER CAFÉ BIETET PLATZ FÜR:

- ✓ Firmenfeiern
- ✓ Geburtstage
- ✓ Workshops
- ✓ Kundenevents
- ✓ Weihnachtsfeiern

Mit Innenbereich, Terrasse und Innenhof.

FRÜHSTÜCKS-CATERING

Wir liefern direkt in dein Unternehmen.
Perfekt für:

- ✓ Teammeetings
- ✓ Workshops
- ✓ Kundentermine
- ✓ Business Breakfasts
- ✓ Seminare

Von 10 bis 150 Personen.

DARUM SEASONS

- ✓ Hausgemacht
- ✓ Professionell präsentiert
- ✓ Pünktlich geliefert
- ✓ Individuell betreut

Jetzt unverbindlich anfragen
☎ 0151 58101307

✉ info@seasonscafe.de

