

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.

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)

Hinweis: bei Zöliakie bitte unbedingt Bescheid geben, da wir eine 100% Kreuzkontamination der Lebensmittel in unseren kleinen Küche nie ganz ausschließen können.

Daher können alle unsere Speisen Spuren von Gluten, Nüssen, Sesam und Soja enthalten.



Seasons Stullen

Küche bis 14.30 Uhr

SEASONS GRAVLAX

15.9

Sauerteigbrot | Guacamole |
pochiertes bio Ei | gebeizter
Gravlax-Lachs | Hollandaise |
Micro Greens

FETA FUSION

14.8

Sauerteigbrot | Guacamole |
Feta | bio Kirschtomaten |
schwarze Oliven | rote Zwiebel |
Micro Greens

+ Karamellisierte Pekannüsse 1.5
+ Bio Spiegelei 3.0
+ Pochiertes Ei 3.5
+ Bacon 3.5
+ Lachs 6.5

KÜRBIS STULLE

13.9

Sauerteigbrot | Frischkäse |
bio Hokkaido | karamellisierte
Pekannüsse | Mango Sauce
Thymian | Salbei | Micro Greens

+ Bio Spiegelei 3.0
+ Pochiertes Ei 3.5
+ Bacon 3.5
+ veganer Frischkäse 1.0

AVOCADO STULLE

10.8

Sauerteigbrot | Frischkäse |
bio Avocado |
hausgemachte Beersauce |
Micro Greens

+ Bio Spiegelei 3.0
+ Pochiertes Ei 3.5
+ Bacon 3.5
+ veganer Frischkäse 1.0

ON TOP

bio Spiegelei	3.0
pochiertes bio Ei	3.5
Hähnchen	5.5
Bacon	3.5
veganer Frischkäse	1.0
extra Sauerteigbrot	2.0
glutenfreies Brot	2.0

Seasons Breakfast

Küche bis 14.30 Uhr

GOOD MORNING ENERGY

18.0

Omlett aus Bio-Eiern | schwarze Oliven | getrocknete Tomaten | baby bio Spinat | Feta | bio Avocado | Wildkräutersalat | Tomaten

- + Karamellisierte Pekannüsse 1.5
- + Bacon 3.5
- + Lachs 6.5
- + extra Sauerteigbrot 2.0

SHAKSHUKA

17.0

Sauerteigbrot | 2 pochierte bio Eier | Tomaten-Paprika-Sugo | Zwiebeln | Kichererbsen | Feta | hausgemachter Hummus | Chilli-Öl, Sesamöl | Petersilie

SEASONS BREAKFAST

13.0

Sauerteigbrot | 1 Bio-Ei (Spiegelei / Rührei) | getrocknete Tomaten | Feta | Wildkräutersalat | Kokosjoghurt mit Beeren, hausgemachten glutenfreien Granola und Nussmuss

TURKISH EGGS

10.9

Sauerteigbrot | 2 pochierte bio-Eier | griechischer Joghurt | Knoblauch | flüssige Paprika-Chili-Butter | Dill

SEASONS BLT

16.5

Bio-Brioche | Bacon | bio Avocado | bio-Spiegelei | Tomate | Parmesan | Wildkräutersalat | Honig-Senf-Mayo-Sauce

ON TOP

bio Spiegelei	3.0
pochiertes bio Ei	3.5
Hähnchen	5.5
Bacon	3.5
veganer Frischkäse	1.0
extra Sauerteigbrot	2.0
glutenfreies Brot	2.0

AVOCADO-EGG-CHEEZY-BREAD

12.5

getoastetes Bio-Brioche | Bio-Folded-Egg | bio Avocado | Cheddar | Seasons Frühstückssauce | Micro Greens

- + Bacon 3.5

Alle Preise inklusive jeweiliger gesetzlicher MwSt.
Für Einsicht unserer Allergene & Zusatzstoffe - bitte unser Servicepersonal ansprechen

Seasons Specials

Küche bis 14.30 Uhr

QUINOA BOWL

11.5

bio Wildkräutersalat | Quinoa |
Süßkartoffel | 3 Falafel
hausgemachter Hummus |
Edamame | Mangosauce

+ bio Spiegelei 3.0
+ Lachs 6.5

ROASTED PUMPKIN SALAD

14.9

Ofengerösteter Hokkaido | Rote
Bete | Feta | Granatapfel,
karamellierte Pekannüsse |
reingelegte rote Zwiebeln |
Wildkräutersalat | Sauerteigbrot |
Ahorn-Balsamico-Dressing.

+ Bio Spiegelei 3.0
+ Pochiertes Ei 3.5
+ Bacon 3.5

TURKISH CHICKEN BREAKFAST BOWL

19.9

Harissa Hähnchen gegart | 2
pochierte bio Eier | kusprige
Kartoffeln | Knoblauch Joghurt | bio
Avocado | Gurken-Kräuter-Salat |
bio Kirschtomaten | Sauerteigbrot

CURRYWURST

13.5

Currywurst | Pommes | Currysauce

THURSDAY & FRIDAY 11.00–15.00

SEASONS SMASHED BURGER

18.0

bio Burger Bun | bio
Rinderhackfleisch |
Cheddar | bio Wildkräutersalat |
karamellierte Zwiebel |
hausgemachte Burgersauce |
Fries

+ bio Spiegelei 3.0
+ Sweet Potato 2.5
+ Bacon 3.5

Sweet Seasons

Küche bis 14.30 Uhr

GRANOLA DREAM BOWL



12.0

veganer Vanillejoghurt |
hausgemachte glutenfreie
Granola | hausgemachte Sauce |
Nussmuss | Kakaonibs | Früchte
der Saison

FRENCH TOAST

13.9

bio Brioche | hausgemachte
Mascarponecreme |
hausgemachte Strawberrysauce |
frische bio Beeren

HOMEMADE CAKES

ab 4.9

Täglich frisch gebacken
und immer wieder anders.
Unsere aktuelle Auswahl
findest du in der
Kuchentheke.

🌱 Auch viele vegane und Glutenfreie Kuchen

ACAI BOWL

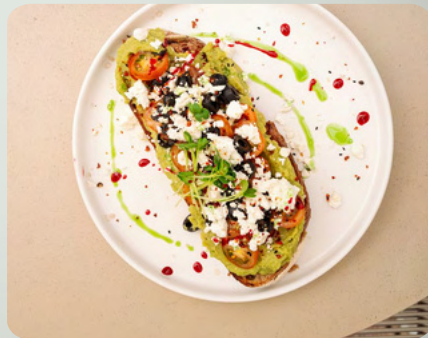
NEW!



13.9

bio-Acai-Sorbet | hausgemachte
glutenfreie Granola |
hausgemachte | frische Früchte
und Beeren | Kokos-Chia -Pudding





Hot Drinks

COFFEE

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

Alle Kaffeegetränke auch in koffeinfrei erhältlich

MILK

Dirty Chai Latte	6.5
Chai Latte	4.9
Pumpkin Matcha Latte	5.2
Strawberry Matcha	6.5
Mango Matcha	6.5
Matcha Latte	6.5
Schokotraum	4.5

Bio-Milch, Hafermilch, Kokosmilch oder laktosefreie Milch

FRESH TEA

Ingwer Zitronen Tee ☼	3.9
Masala Chai	3.9
Zimt Tee ☼	3.9
Kamillen 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

☼ Hausgemacht



Cold & Fresh Drinks

ICED COFFEE

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

Alle Kaffeegetränke auch in koffeinfrei erhältlich
Hafermilch +0.5
Kokosmilch +1.0

SPRITZ & DRINKS

Espresso Martini	11.9
Aperol Rhabarber Spritz	7.9
Campari Spritz	6.9
Sarti Spritz	6.9
Lille Wildberry	6.9
Aperol Spritz	6.9
Aperol Spritz (Alkoholfrei)	5.9
Fine Fizz (Alkoholfrei)	7.9

REFRESHING

Coca Cola / Zero 0,33l	3.8
Sprite / Spezi / Apfelsaftschorle 0,33l	3.8
Rhabarber / Johannisbeer 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
O-Saft frisch gepresst	4.8



BEER

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

Limonades & Smoothies

HOMEMADE LIMONADES

Himbeeren Thymian	5.9
Holunder Minze	5.9
Ingwer Limette Minze	5.9
Limette Zitrone	5.9
Limette Agave	5.9
Seasons Homemade Eistee	5.9
Zitronen Kamille Spritz	5.9

SMOOTHIES

Vanilla Sunset	6.9
Papaya Aprikose Vanilleschote Banane	
Green Energy	6.9
Avocado Birne Grüner Apfel Spinat Spirulina	
Berry Red	6.9
Waldfrucht Grüner Apfel Heidelbeere	
Tropical Boost	6.9
Ananas Mango Ingwer Limette Kurkuma	

MILKSHAKE

Berry Lime	6.9
Schwarze Johannisbeere Banane Limette Keks	
Chocolate Cake	6.9
Banane Erdbeere Weiße Schokolade Kakaokeks	
Banofee	6.9
Keks Banane Karamell	
Peanut Butter Cake	6.9
Erdnussbutter Avocado Banane Granola mit Honig	



Wine

WHITE WINE

	0,20l	0,75l
Monte Zovo "Le Civaie" Lugana DOC Lombardei (Italien) 13,0 % Vol. Trebbiano Trocken Tropische Früchte Frische Zitrusnote Mineralisch	8.9	29

Markus Meier Cuvée Franken (Deutschland) 13,0 % Vol. Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder Trocken Quitte reifer Apfel Vanille Cremig	7.9	26
---	-----	----

RED WINE

Weingut Schmitts Kinder "CR" VDP Franken (Deutschland) 13,0 % Vol. Domina, Spätburgunder Trocken Brombeere Kirsche Zedernholz Harmonisch	6.9	23
---	-----	----

Pietra Pura "Mandus" Primitivo di Manduria DOC Apulien (Italien) 13,0 % Vol. Primitivo Trocken Sauerkirsche Vanille Samtig	6.9	23
---	-----	----

ROSÉ

Markus Maier Rosé Franken (Deutschland) 11,0 % Vol. Domina, Dornfelder Trocken Erdbeersahnebonbon Cremig Beerig	7.5	25
--	-----	----

Caves D'Esclans Whispering Angel AOP Provence (Frankreich) 13,0 % Vol. Grenache, Cinsault, Rolle Trocken frische Zitrusfrüchte rote Beeren Vollmundig		49
---	--	----

PROSECCO

	0,10l	
Prosecco Hausmarke	5.0	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 20 bis 100 Personen.

DARUM SEASONS

- Hausgemacht
- Professionell präsentiert
- Pünktlich geliefert
- Individuell betreut

Jetzt unverbindlich anfragen
0151 58101307

info@seasonscafe.de

