WE ARE
Open
Sa & So
9:00 - 14:00

vorveg
MENU

MAKE A
Reservation
online
cafe@vorveghannover.de

GEGRILLTE SANDWICHES

Zu unseren Sandwiches servieren wir einen frischen Salat

KEIN Filet Steak 12,90
Rosa gebratenes pflanzliches Filet-Steak auf Basis von Soja- und Bohnenprotein, Soja-Kräuterquark, milden Zwiebeln und Rucola im weichen Sesam-Baguette

KEIN Mozzarella 10,50
Zartschmelzende Mozzarella-Alternative aus Kokos, Grillgemüse, Kürbiskernpesto, gegrilltes Panini

KEIN Käse Bacon 10,90
Cremige Käsesauce aus Kartoffel und Karotte, geriebener Käse aus Pflanzenölen, Kokos-Bacon, geröstetes Sauerteigbrot

EGG BENEDICT

KEIN Egg Benedict 12,50
Pflanzliches Ei auf Basis von Soja und Johannisbrotkernmehl – auf goldbraun geröstetem Brioche mit pflanzlichem Schinken auf Erbsenbasis und cremiger Sauce Hollandaise

KEIN Egg Nordisch 13,90
Pflanzliches Ei auf Basis von Soja und Johannisbrotkernmehl – auf goldbraun geröstetem Brioche mit rauchigem Graved-Lachs aus gerösteter Paprika, Dill und cremiger Sauce Hollandaise

KEIN Egg Florentine 11,90
Pflanzliches Ei auf Basis von Soja und Johannisbrotkernmehl – auf goldbraun geröstetem Brioche mit Babyspinat und cremiger Sauce Hollandaise

SÜSSES

Pancakes mit Ahornsirup 6,90
4 fluffige Pfannkuchen - goldbraun ausgebacken

French-Toast 7,50
In Pflanzenmilch und Zimt eingelegtes Bio-Weißbrot - luftig geröstet

Waffeln mit Puderzucker 5,90
Innen soft - außen kross

Overnight-Oats der Saison 6,50
Haferflocken und Leinsamen über Nacht in Hafermilch gebettet, Haferjoghurt, Granola und Früchte der Saison

Joghurt-Bowl 7,90
Joghurt aus Soja oder Hafer, Früchte der Saison, Granola, Kerne, Lein- und Chiasamen, Agavendicksaft

Caramel-Croffle 7,50
Frisch gebackene Fusion aus Croissant und Waffel, dazu Karamell, Meersalz und Sahne – innen buttrig, außen kross

OMELETTES

Zu unseren Omelettes servieren wir einen frischen Salat

KEIN Feta Tomate 13,90
Omelette aus roten Linsen, gefüllt mit cremiger Feta-Alternative aus Kokos, Tomate und Lauchzwiebel, auf geröstetem Sauerteigbrot

KEIN Spinat Frischkäse 12,90
Omelette aus roten Linsen, gefüllt mit zartem Babyspinat und Frischkäse aus Mandel, auf geröstetem Sauerteigbrot

KEIN Lachs Frischkäse 14,50
Omelette aus roten Linsen, gefüllt mit rauchigem Graved-Lachs aus gerösteter Paprika, Gurke, Dill und Frischkäse aus Mandel, auf geröstetem Sauerteigbrot

KEIN Caesar Parmesan 13,90
Omelette aus roten Linsen, gefüllt mit Römersalat, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Croûtons, Caesar-Dressing und würziger Parmesan Alternative aus Kartoffel und Cashew, auf geröstetem Sauerteigbrot

BAGELS

KEIN Lachs 9,90
Graved-Lachs aus gerösteter Paprika, veganer Apfel-Meerrettich-Frischkäse aus Kokos, Rote-Bete-Mayonnaise, frischer Salat, auf Malzkorn-Bagel

KEIN Rührei-Sucuk 11,90
Rührei aus Tofu und Seidentofu, würzige Knoblauchwurst aus Erbse, Joghurt-Mayonnaise, Petersilie und Salat, auf softem Bagel

+ Portion KEIN Feta + 2,50

CROISSANTS

KEIN Brie 6,90
Croissant belegt mit Brie-Alternative aus Cashew, Preiselbeeren und karamellisierten Zwiebeln

KEIN Schinken Käse 6,50
Croissant gefüllt mit Käse-Sauce aus Kartoffel und Karotte, geriebenem Käse aus Pflanzenölen und veganer Schinken-Alternative auf Erbsenbasis

BRUNCH

Samstag und Sonntag von 09:00 bis 14:00 und nur nach Vorbestellung bis 12 Uhr am Vortag

vorveg Brunch p. P. 19,90
Unser exklusiver Wochenend-Brunch: Eine Auswahl der Highlights unserer Karte, liebevoll kombiniert und mit saisonalen Überraschungen verfeinert – auf Platte serviert

WE ALSO DO
Catering
catering-vorveg.de
+49-511-36732711

vorveg
MENU

FOLLOW US ON
Instagram
vorveg_hannover

KAFFEE

Espresso | doppelt	2,50 | 3,50
Espresso Macchiato	2,90
Americano | doppelt	2,90 | 3,90
Cappuccino	3,90
Flat White	4,50
Milchkaffee	4,70
Filterkaffee | Flatrate	3,90 | 6,90
Heiße Schokolade	3,90
+ gerösteter Marshmallow	+ 1,00
Portion vegane Sahne	0,50
Portion Pflanzenmilch	0,50
Hafer-, Soja-, Erbsenmilch	

Jeder Kaffee optional auch auf Eis

TEE

Im Tee-Ei 3,00
Kräuter, Hagebutte, Schwarz, Grün

Frische Minze 3,50

WEIN | SCHAUMWEIN

Riesling 0,2 l | 0,75 l 6,00 | 20,00
Achenbach (12,5 % vol.), bio, feinherb

Grauburgunder 0,2 l | 0,75 l 5,50 | 19,00
Achenbach (12 % vol.), bio, trocken

Weinschorle 0,4 l 4,50
Achenbach Wein, Sprudelwasser

Secco 0,1 l | 0,75 l 3,00 | 20,00
Achenbach (11 % vol.), bio, trocken

COCKTAILS

Espresso Martini 9,50
Martini oder Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup, Kaffeebohne

Bloody Mary 9,50
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Tabasco, Ahornsirup, Karotte

SMOOTHIES

Rot 5,90
Rote Beeren, Rote Bete, Apfel, Leinsamen

Blau 6,50
Blaubeeren, Kardamom, Hafermilch, Ahornsirup

Grün 5,90
Spinat, Grünkohl, Apfel, Birne, Holunderbeersirup

PROTEIN SHAKES

Pink Protein 7,90
40 g EVO Protein auf Erbsenbasis, Himbeeren, cremig gemixt mit Sojamilch

Salted Coffee Protein 7,50
40 g ESN Coffee Protein auf Erbsenbasis, Espresso Shot, Eiswürfel, Pflanzenmilch, Meersalz

HAUSGEMACHTER EISTEE

Apfel-Minz-Eistee 0,4 l 4,50
Minztee, Minze, Apfelsaft, Zitrone, Agavendicksaft

Himbeer-Hagebutten-Eistee 0,4 l 4,50
Hagebutte, Himbeere, Schwarztee, Zitrone, Agavendicksaft

SÄFTE

Apfel, Rhabarber, Traube 0,3 l 3,90

Saftschorle 0,4 l 3,90

FLASCHEN

Fritz Kola 0,33 l 3,50
Klassisch, zero, mischmasch

Fritz Saftschorle 0,33 l 3,50
Apfel, Traube, Rhabarber

WASSER

Mineralwasser 0,3 l | 0,75 l 2,90 | 6,90
Medium, still

Minz-Wasser 2,90
Flatrate, self-refill am Tresen

Gültig ab 05/2026 | Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

Julians Eismanufaktur
Birne & Beere

vorveg

SOMMERKARTE

Der Sommer naht – und mit ihm die Lust auf etwas Erfrischendes!

Bei uns bekommst Du handgemachtes Eis von Birne & Beere, einer regionalen Eismanufaktur mit nachhaltigem Anspruch. Ganz ohne Zusätze, mit Zutaten aus heimischem Anbau und kurzen Lieferwegen – für vollen Geschmack und ein gutes Gefühl.

FRAPPÉS

Wahlweise mit Hafer-, Erbsen- oder Sojamilch
Mit Sahne (+ 0,50 €)

CLASSIC 4,50
Cremiger Blend aus Kaffee und Pflanzenmilch

CARAMEL & CREAM 5,90
Cremiger Blend aus Kaffee und Pflanzenmilch, dreierlei Karamell (Sirup, Sauce und Crumble)

VANILLA ICE CREAM 6,50
Cremiger Blend aus Kaffee und Pflanzenmilch, Vanillesirup, dazu eine Kugel Vanilleeis

EISGETRÄNKE

Mit Sahne (+ 0,50 €)

AFFOGATO 4,90
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

CARAMEL AFFOGATO 5,90
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, dazu Karamellsauce und Crumble

ICED LATTE 4,90
Doppelter Espresso, Zuckersirup – wahlweise mit Hafer-, Erbsen- oder Sojamilch

EISSCHOKOLADE 7,00
Mit zwei Kugeln Vanilleeis und Hafermilch



Gültig ab 05/2026 | Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten