





EXTRAS FOR ALL MEALS

PITA	1.00
AVOCADO	2.50
CAULIFLOWER	2.50
HALLOUMI	2.50
SCHAFSKÄSE	2.00
S'RUG	1.00
(CHILI-KORIANDER SAUCE)	
HARISSA	0.00
GEKOCHTES BIO-EI	1.50
EINGELEGTES ROTE ZWIEBELN	2.00
HÜHNCHEN FILET	3.50
MARINIERTES JALAPENOS	1.50

SHARING IS CARING

HEPPY FALAFEL Frische selbstgemachte Falafel	4.90
HEPPY CAULIFLOWER Frischer frittierte Blumenkohl	5.50
HEPPY HUMMUS Frischer selbstgemachter Hummus, Bio-Ölivenöl, Pita	6.90

PITA SANDWICH

FALAFEL - HUMMUS frische selbstgemachte Falafel, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate	7.50
HALLOUMI - HUMMUS würziger Halloumi, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate	7.50
SABICH - HUMMUS Bio-Ei, gekochte Kartoffel, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate, Amba-Mangosauce	7.90
CAULIFLOWER - HUMMUS frischer frittierte Blumenkohl, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate, Amba-Mangosauce	7.90

PLATES

HEPPY VEGAN
Frische selbstgemachte Falafel,
Hummus, Tabouleh, Rotkraut,
Tomate-Gurke Salat
11.50

CAULIFLOWER POWER
Frischer frittierte Blumenkohl,
Hummus, Tabouleh, Rotkraut,
Tomate-Gurke Salat,
Amba-Mangosauce
12.50

SPRING FALAFEL SABICH
Frische selbstgemachte Falafel,
Hummus, Aubergine,
gekochtes Bio-Ei, Tabouleh,
Rotkraut, Tomate-Gurke Salat,
Amba-Mangosauce
13.40

SALAT - BOWLS

VIVA LAS VEGANS
Rucola-Feldsalat,
frische selbstgemachte Falafel,
Cherry Tomaten, Rote Beete,
Avocado, Granatapfelkerne,
Tomate-Gurke Salat, Tahini
13.90

HEART BEET
Rucola-Feldsalat,
Cherry Tomaten, Rote Beete,
Tabouleh, würziger Halloumi,
Schafskäse, Honig-Senf-Dressing
13.90

HEPPY GREEN PROTEIN
Rucola-Feldsalat,
Cherry Tomaten, Avocado,
gekochtes Bio-Ei,
Regionales Hähnchenfilet,
Parmesan, Sonnenblumenkerne,
Balsamico
13.90

G.O.A.T GREEN
Rucola-Feldsalat, Ptitim, Ziegenkäse,
Cranberry Dressing, Rote Beete,
Apfel und Walnuss
14.90



Vegetarian



Happy Green



Vegan

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind melden Sie sich beim Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



PTITIM BOWLS

HEPPY PTITIM

Frischer Ptitim verfeinert mit Cranberry und Petersilie, frische selbstgemachte Falafel, Hummus, eingelegte Rote Zwiebel gepaart mit Minze, Rote Beete, Tomate-Gurke Salat

12.90

SUNNY PTITIM

Frischer Ptitim verfeinert mit Cranberry und Petersilie, frischer frittierter Blumenkohl, Hummus, eingelegte Rote Zwiebel gepaart mit Minze, Rote Beete, Tomate-Gurke Salat

13.40

SIDES

CLASSIC FRIES

3.90

SWEET POTATO FRIES

4.90

SWEETY AVO FRIES

Sweet Potato Fries served with homemade vegan avocado dip

6.50

TRUFFLE - PARMESAN FRIES

Classic Fries served with mushrooms, sliced parmesan and truffle mayo

5.90

HEPPY GARDEN SALAD

4.50

EXTRA SAUCES:

KETCHUP

0.00

MAYO

0.00

CHILLI MAYO

0.00

HOMEMADE AVOCADO DIP

1.50

SOUR CREAM

1.50

TRUFFLE MAYO

1.50

BURGER

THE V.E.G

Spicy Halloumi, fresh lettuce, beetroot, sautéed aubergine and a homemade sour cream mango chutney

10.90

HEPPY BURGER

Regional Angus Beef, cheese, lollo salad, tomato, red onion, pickled cucumber and special recipe sauce

9.90

*Served also with Regional Chicken Filet

9.90

HEPPYCADO

Regional Angus Beef, cheese, lollo salad, tomato, red onion, avocado and special homemade avocado sauce

10.50

*Served also with

10.50

TRUFFLE TREASURE

Regional Angus Beef, cheese, fresh lettuce, sliced parmesan and truffle mayo

10.90

PRETTY CHEESY

Cheese Fluted Regional Angus Beef, fresh lettuce, grilled Paprika and special spicy homemade sauce

10.90

*Served also with Regional Chicken Filet

10.90

EXTRA TOPPINGS:

CHILLI - MAYO

0.00

AVOCADO

2.50

EXTRA CHEESE

1.50

DOUBLE ANGUS BEEF

3.50



LEMONADE

FIZZY

Homemade lemon mint lemonade 0,4 L
3.90

BUBBELE

Homemade raspberry basil lemonade 0,4 L
3.90

SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Light
Fanta, Sprite, Mezzo Mix,
Apfelschorle 0,2 L
2.90

Taunusquelle Classic / Natural
0,2 L **2.90**
0,5L **6.50**

Proviant Bio Maracuja, Bio Apfel,
Rhabarber
0,33 L **3.90**

Frisch gepresster Orangensaft

0,2 L **3.50**
0,4 L **5.50**

COFFEE

Americano
3.00

Cappuccino
3.30

Espresso
2.00

Doppio
3.00

Latte Macchiato
3.50

Milchkaffee
3.50

Flat White 
3.90

Heiße Schokolade
3.50

Ruby Schokolade
3.90

Super Lattes (BIO) 

Matcha/ Beetroot/
Golden Tumeric/ Spiced Chai
4.90

Optional: 
Hafer-/Mandel-/ Soja-/ Kokosmilch
+ 0.50

laktosefreie Milch
+ 0.50

TEA

Ingwer / Minze (BIO)
3.50

Happy Belly (BIO)
3.00

Black Darjeeling (BIO)
3.00

Wild Fruit (BIO)
3.00

Clean Green (BIO)
3.00

APERITIFS

Aperol Spritz
7.90

Hugo
7.90

Lillet Berry
7.90

Weißweinschorle
7.90

Rose Maria
8.90

HIGHBALLS

Cuba Libre
9.50

Gin Tonic
9.50

Jack Daniels-Cola
9.50

Vodka Rhabarber/Apfel
9.90

Moscow Mule
9.90

Bloody Mary
9.90

BEERS

Krombacher Pils / Alkoholfrei

Krombacher Radler
0,33 L **3.50**

Krombacher Weizen / Alkoholfrei
0,5 L **4.90**

WINES

Wein // Familien Weingut Hofmeister im
Herzen von Rheinhessen. Nachhaltige und
Naturbelassene Weinkultur aus der Region.

Weißwein

Frühlingslaune 
2018 Silvaner Schornsheimer Sonnenhang,
Silbermedaille 2019 MWC Vienna
(Trocken) 0,2 L / 0,75 L
8.90 / 29.00

Insipration

2019 Weißer Burgunder,
Spätlese, Schornsheimer Mönchspfad,
(Feinherb) 0,2 L / 0,75 L
8.50 / 26.00

Roséwein

Der Romantiker 
2019 Spätburgunder Rose, Spätlese,
Schornsheimer Mainzer Domherr,
(Feinherb)
0,2 L / 0,75 L
8.90 / 29.00

Rotwein

Der Geheimnisvolle 
2016 Saint Laurent, Qualitätswein,
Schornsheimer, Ritterberg,
Bronzene Kammerpreis 2018
(Trocken) 0,2 L / 0,75 L
8.90 / 29.00

Apfelwein

Possmann
0,2 L **2.50**
0,4 L **4.00**



Vegetarian



Vegan

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind melden Sie sich beim Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.