Breakfast

Desayunos

German Breakfast — C$225

Desayuno Alemán

German breakfast roll with butter, served with homemade marmalade and a boiled egg from our happy farm chickens.

Pancito alemán con mantequilla, mermelada casera y un huevo cocido de nuestras gallinas felices.

Omelette Todo con Amor — C$330

Filled with tomatoes, onion, moringa leaves, celery, parsley, culantro and homemade ricotta or cottage cheese. Choose your bread!

Relleno de tomate, cebolla, hojas de moringa, apio, perejil, culantro y ricotta o queso cottage casero. ¡Escoge tu pan!

… with homemade goat cheese · *… con queso de cabra casero* — **C$400**

… with lentils · *… con lentejas* — **+ C$75**

French Toast — C$300

Tostada Francesa

Special homemade bread with our secret cinnamon crust, fried in coconut oil, served with homemade marmalade and caramel sauce.

Pan casero especial con nuestra costra secreta de canela, frito en aceite de coco, con mermelada casera y salsa de caramelo.

Gluten-Free Protein Pancakes — C$300

Panqueques Proteicos sin Gluten

Naturally sweet pancakes made with wholesome ingredients, served with our creamy passion fruit topping – tangy, smooth and bursting with tropical flavor.

Naturalmente dulces, hechos con ingredientes saludables y servidos con nuestra cremosa salsa de maracuyá – ácida, suave y llena de sabor tropical.

Sourdough Waffle — C$300

Waffle de Masa Madre

Crispy outside, soft and airy inside – made with our active sourdough starter. Served warm with fresh bananas and a silky homemade vanilla sauce.

Crujiente por fuera, suave y aireado por dentro – hecho con nuestra masa madre activa. Servido tibio con banano fresco y una suave salsa de vainilla casera.

Sourdough Pancake — C$300

Panqueque de Masa Madre

Crispy outside, soft and airy inside – made with our active sourdough starter. Served with bacon and fried or scrambled eggs.

Crujiente por fuera, suave y aireado por dentro – hecho con nuestra masa madre activa. Con tocino y huevos fritos o revueltos.

Sandwiches

Sándwiches

Todo con Amor Breakfast Sandwich

Sándwich de Desayuno Todo con Amor

Homemade bread with ricotta or goat cheese, tomatoes and onions, fried egg, homemade pesto and onion marmalade.

Pan casero con ricotta o queso de cabra, tomate y cebolla, huevo frito, pesto casero y mermelada de cebolla.

… with bacon · *… con tocino* — **C$350**

Salt & Light Bagel Sandwich — C$250

Bagel Sándwich Salt & Light

Our twist on Rise & Shine – a hearty pretzel bagel filled with bacon, fried or scrambled egg and béchamel cheese sauce.

Nuestra versión del Rise & Shine – un bagel pretzel con tocino, huevo frito o revuelto y salsa bechamel de queso.

Hamburger Todo con Amor — C$450

Hamburguesa Todo con Amor

Double burger stuffed with mozzarella, air-fried bacon, fried egg, tomato, red onion, lettuce, tomato béchamel or honey mustard dill sauce. Served with a green organic salad or mashed potatoes.

Doble carne rellena de mozzarella, tocino, huevo frito, tomate, cebolla morada, lechuga y bechamel de tomate o salsa de mostaza y miel con eneldo. Con ensalada verde orgánica o puré de papas.

Focaccia Schnitzel Sandwich — C$450

Sándwich de Schnitzel en Focaccia

Crispy golden schnitzel on our soft focaccia with fresh lettuce, ripe tomato, a fried egg and creamy tomato béchamel. Hearty, comforting and full of flavor.

Schnitzel dorado y crujiente en nuestra focaccia suave, con lechuga, tomate, huevo frito y cremosa bechamel de tomate.

Meatball Sandwich — C$450

Sándwich de Albóndigas

Meatballs on our pretzel sandwich baguette with tomato béchamel and mozzarella.

Albóndigas en nuestra baguette pretzel con bechamel de tomate y mozzarella.

Japanese Milk Bread Sandwich — C$450

Sándwich de Pan de Leche Japonés

Our signature! Soft, cloud-like Japanese milk bread with organic farm greens, fresh tomato, white & tomato béchamel and a perfectly folded egg (add smoked cheese!). One is enough to keep you full all day.

¡Nuestra especialidad! Pan de leche japonés suave como una nube, con hojas verdes de la finca, tomate, bechamel blanca y de tomate y un huevo doblado (¡agrega queso ahumado!). Uno solo te llena todo el día.

Choose your filling: · *Escoge tu relleno:*

See our sandwiches on Instagram @todoconamor_life

Mira nuestros sándwiches en Instagram @todoconamor_life

German Classics

Clásicos Alemanes

Gulasch with Noodles — C$450

Gulasch con Fideos

Tender beef stew simmered in a rich, paprika-spiced sauce with farm-fresh herbs, served over hearty homemade egg noodles.

Estofado de res en una rica salsa de paprika con hierbas frescas de la finca, servido sobre fideos de huevo caseros.

German Schnitzel — C$550

Schnitzel Alemán

Breaded pork schnitzel with mashed potatoes and Hungarian lecho sauce.

Schnitzel de cerdo empanizado con puré de papas y salsa húngara lecho.

Bratwurst with Sauerkraut — C$370

Bratwurst con Sauerkraut

Fried German sausage with homemade sauerkraut and German fried potatoes.

Salchicha alemana frita con chucrut casero y papas fritas al estilo alemán.

Oven Cheese — C$440

Queso al Horno

Oven tomato with roasted garlic and homemade oven ricotta or goat cheese. Choose your bread.

Tomate al horno con ajo asado y ricotta o queso de cabra casero al horno. Escoge tu pan.

Soups

Sopas

Chicken Moringa Soup — C$200

Sopa de Pollo con Moringa

Tender chicken and nutrient-rich moringa, simmered to perfection.

Pollo tierno y moringa nutritiva, cocidos a la perfección.

Beef Soup with Green Beans — C$200

Sopa de Res con Ejotes

A clear beef broth gently simmered with green beans, garden vegetables and herbs from our own farm – a nourishing, soul-warming bowl.

Un caldo claro de res con ejotes, verduras del huerto y hierbas de nuestra finca – un plato nutritivo que reconforta el alma.

Fresh from our Farm

Frescos de la Finca

Organic House Salad Todo con Amor

Ensalada Orgánica Todo con Amor

Mustard leaves, kale, arugula, mint, basil, oregano, edible flowers, herbs and seasonal treasures from our vibrant organic farm.

Hojas de mostaza, kale, arúgula, menta, albahaca, orégano, flores comestibles, hierbas y tesoros de temporada de nuestra finca orgánica.

… with homemade goat cheese · *… con queso de cabra casero* — **C$400**

… with homemade ricotta · *… con ricotta casera* — **C$350**

… with farm-fresh boiled eggs · *… con huevos cocidos de la finca* — **C$350**

… with lentils · *… con lentejas* — **C$350**

Meat Birdie — C$450

A savory beef roll stuffed with onions, bacon and pickles, with mashed purple sweet potatoes and an organic green salad.

Rollo de res relleno de cebolla, tocino y pepinillos, con puré de camote morado y ensalada verde orgánica.

Homemade Tortellini — C$400

Tortellini Caseros

Homemade, hand-folded pasta filled with goat cheese, seasoned ground beef or fresh pesto. With béchamel cream cheese & dill sauce and crunchy bacon, or a creamy caprese basil sauce.

Pasta casera hecha a mano, rellena de queso de cabra, carne molida sazonada o pesto. Con salsa bechamel de queso crema y eneldo con tocino crujiente, o con salsa cremosa caprese de albahaca.

FROM OUR GOATS · DE NUESTRAS CABRAS

Goat Cheese Todo con Amor · 200 g — C$250

Queso de Cabra Todo con Amor · 200 g

Our goats eat only moringa leaves, they all have names and get a lot of love. Natural, with chili, or with garlic & dill.

Nuestras cabras comen solo hojas de moringa, todas tienen nombre y reciben mucho amor. Natural, con chile, o con ajo y eneldo.

Goat Milk Yogurt · 400 g · *Yogur de Leche de Cabra · 400 g* — **C$370**

Special Requests

Pedidos Especiales

KIDS' FAVORITES · PARA LOS NIÑOS

Homemade Pasta with Tomato Sauce — C$300

Pasta Casera con Salsa de Tomate

Sloppy Joe — C$300

Fluffy hamburger bun with ground beef sauce

Pan de hamburguesa suave con salsa de carne molida

CARNIVORE? · ¿CARNÍVORO?

Let us know and we'll create something for you · *Avísanos y te preparamos algo especial* — **C$400**

VEGAN? · ¿VEGANO?

Let us know – we will create something special for you.

Avísanos – te prepararemos algo especial.

ALLERGIES? · ¿ALERGIAS?

Let us know – we take that seriously.

Avísanos – lo tomamos muy en serio.

Coffee & Tea

Café y Té

French Press Coffee — C$220
Café en Prensa Francesa
Our best coffee – 1 pot (4 cups)
Nuestro mejor café – 1 jarra (4 tazas)

Café Americano — C$75
… con leche if you want
… con leche si gustas

Espresso — **C$75**
Flat White — **C$100**
Cappuccino · *Capuchino* — **C$130**
Macchiato — **C$90**
Latte Macchiato — **C$130**

We love good coffee – that's why we serve the best beans you can find in Nicaragua.

Amamos el buen café – por eso servimos los mejores granos de Nicaragua.

HOT TEA · TÉ CALIENTE

Black Tea · *Té Negro* — **C$75**
Green Tea Jasmine · *Té Verde Jazmín* — **C$75**

Blue Butterfly Flower Tea — C$75
Té de Flor de Mariposa Azul
House special from our garden
Especialidad de la casa, de nuestro huerto

Cold Drinks

Bebidas Frías

Magic Ice Tea — **C$75**
Oregano Mint Ginger Ice Tea · *Té Frío de Orégano, Menta y Jengibre* — **C$75**
Cold Brew — **C$75**
Dalgona Iced Coffee · *Café Dalgona Frío* — **C$185**

Golden Iced Latte — C$185
Our golden milk, served iced. Yumm!
Nuestra leche dorada, servida fría. ¡Deliciosa!

Milk Drinks

Bebidas con Leche

Golden Milk — C$130
Leche Dorada
Homemade turmeric paste in warm milk & honey
Pasta casera de cúrcuma en leche tibia con miel

Golden Lavender Milk — C$130
Leche Dorada con Lavanda
Turmeric paste in warm milk, honey & lavender flowers
Pasta de cúrcuma en leche tibia, miel y flores de lavanda

Hot Cacao with Honey — C$100
Cacao Caliente con Miel

Warm milk, honey & cocoa
Leche tibia, miel y cacao

… with almond milk · *… con leche de almendra* — **C$150**

Matcha Latte — C$130
Matcha tea with steamed milk
Té matcha con leche espumada

Don't like cow milk? Order almond or goat milk for + C$75!

¿No tomas leche de vaca? Pide leche de almendra o de cabra por + C$75

Smoothies
Batidos

Beette Schön — C$185
Beet, celery, dates, pineapple, ginger, water
Remolacha, apio, dátiles, piña, jengibre y agua

Piña Colada — C$220
Pineapple, yogurt, coconut water
Piña, yogur, agua de coco

Chunky Monkey — C$220
Banana, peanut butter, milk, chocolate
Banano, crema de maní, leche, chocolate

Papaya Cúrcuma — C$185
Papaya, banana, milk, turmeric, honey, lime
Papaya, banano, leche, cúrcuma, miel, limón

Banana Bliss Cinnamon — C$185
Banana, milk and cinnamon
Banano, leche y canela

Check out our smoothie board for more!

¡Mira nuestra pizarra de batidos para más opciones!



Baked & cooked with love
Hecho con amor

GERMAN BAKERY & FARM CAFÉ

Our Bread

Nuestro Pan

Baked from scratch every day, with love · Hecho en casa cada día, con amor

Whole Grain · *Integral*

Whole Grain Loaf, plain — **C$185**
Pan integral

… with nuts, carrots or onions — **C$200**
con nueces, zanahoria o cebolla

Rustic Grain Scones — **C$40**
Scones rústicos de granos

Sourdough · *Masa madre*

Sourdough Sandwich Loaf, plain — **C$190**
big loaf
Pan de masa madre para sándwich (grande)

… with cinnamon, or with jalapeños & cheese — **C$215**
con canela, o con jalapeño y queso

Sourdough Burger Buns — **C$60**
Pan de hamburguesa de masa madre

Sourdough Crackers — **C$50**
Galletas saladas de masa madre

Sandwich Baguettes · *Baguettes*

White · Whole Grain · Pretzel — **C$75 each**
Blanca · Integral · Pretzel – C$75 cada una

Gluten-Free · *Sin gluten*

Gluten-Free Loaf * — **C$260**
with carrots & apple
Pan sin gluten con zanahoria y manzana

White Flour · *Harina blanca*

White Loaf — **C$150**
Pan blanco

German Breakfast Roll — **C$37**
Pancito alemán de desayuno

Brioche Braid — **C$160**
with or without raisins
Trenza de brioche, con o sin pasas

Japanese Milk Bread — **C$190**
soft & fluffy (shokupan)
Pan de leche japonés

Focaccia — **C$150**
Focaccia italiana

Bagels · *Bagels*

Bagel – Poland — **C$40**
plain or whole grain
Bagel polaco, natural o integral

Colorful Bagels — **C$50**
red (beet juice) · yellow (carrot juice) · black (activated charcoal) · green (spinach & garlic)
rojo (remolacha) · amarillo (zanahoria) · negro (carbón activado) · verde (espinaca y ajo)

German Pretzels · *Pretzels alemanes*

Pretzel (Brezel) — **C$40**
Pretzel alemán

Pretzel Bagel — **C$40**
Bagel pretzel

*** Gluten-free bread? Please order a day before!**

¿Pan sin gluten? ¡Por favor encárgalo un día antes!

GERMAN BAKERY & FARM CAFÉ

Sweet Treats

Dulces de la Casa

Choose your favorite · Escoge tu favorito – baked from scratch with love

Mommy's Teardrops — C$130
Rose lavender cheesecake – a work of art
Cheesecake de rosa y lavanda

Sourdough Cinnamon Rolls — C$100
The best you ever had!
Rollos de canela de masa madre – ¡los mejores!

Crescents — C$100
Vanilla pudding & farm-fresh marmalade
Pudín de vainilla y mermelada de la finca

Streuselschnecken — C$100
Sweet swirls with buttery crumble
Espirales dulces con crumble de mantequilla

Carrot Bread — C$100
Whole grain · carrots, walnuts & almonds
Integral · zanahoria, nueces y almendras

Sourdough Mulberry Scones — C$100
Sourdough scones with mulberries
Scones de masa madre con moras

Banana Espresso Chocolate Bread — C$100
Whole grain · banana, espresso & cacao
Integral · banano, espresso y cacao

Mocha Swirl Dream Cake — C$130
Coffee-chocolate cake with hazelnut-peanut butter frosting
Chocolate y café con crema de avellana y maní

Vatrushka — C$100
Fluffy pastry with cream cheese & vanilla
Pan dulce relleno de queso crema y vainilla

Berliner — C$90
German donuts
Donas alemanas

Italian Almond Cookies — C$75
Gluten-free
Galletas italianas de almendra · sin gluten

Peanut Butter Banana Bread — C$100
Whole grain · banana, peanut butter & choc chips
Integral · banano, maní y chispas de chocolate

Sourdough Mulberry Muffins — C$100
Sourdough muffins with mulberries
Muffins de masa madre con moras

Celebrating something? · ¿Celebrando algo?

Whole cakes & custom theme cakes to order – ask for our cake menu!

Pasteles enteros y temáticos por encargo – ¡pide nuestro menú de pasteles!