



## Zweites Frühstück

ab 11 Uhr

### Hausgemachtes Granola

Honig | geröstete Haferflocken mit Nüssen & Samen |  
Joghurt | Früchte der Saison

**8.50**

vegan mit Soja-Joghurt

+ 0.50

### Glutenfreies Müsli

Beeren | Mandeln | rote Beete-Spiralen g, h

**8.50**

### Baked egg

Sriracha-Mayonnaise | Salat | geröstete Landbrot g, c

**10.50**

mit Fenchelsalami (Schwein)

+ 1.50

mit Rosmarinschinken

+ 1.50

mit Avocado

+ 1.50

### Croissant

**2.50**

### Pain au Chocolat

**2.80**

Eine Auswahl an Torten und Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

Die Berliner Stulle neu aufgelegt und interpretiert.  
Die Basis bildet unser rustikales Sylter Landbrot.  
Unterschiedlich zubereitet und variantenreich  
belegt, erlebt der Berliner Klassiker eine  
geschmackliche Transformation.



## Stulle & Brot

bis 19 Uhr

### Geröstetes Landbrot

hausgebeizter Lachs oder Avocado | pochiertes Ei |  
Tomaten | frische Kräuter a, c, g, m

12.50

### Brot in Nussbutter gebacken

Cheddar & Taleggio | eingelegter Ingwer |  
hausgemachtes Kimchi a, g, m

12.50

### Geröstetes Landbrot

Ziegenkäse-Thymian-Honig-Creme | ital. Landschinken |  
Wildkräuter | Apfel-Zwiebel-Chutney a, g, m

13.00

### Geröstetes Landbrot

vegane Dattelcreme | marinierten Feigen |  
geröstete Aubergine |  
geröstete Haselnüsse, Walnüsse, Chashewkerne a, h, m

12.00

Simpel, gesund und lecker. Als Basis verwenden wir Roten Reis und Salat. Dazu gesellt sich allerhand Gemüse in zwei unterschiedlichen Kombinationen.



## Salatbowls & Quiche

bis 19 Uhr

**Pulled Beef**  
gerösteter Brokkoli | Kürbis | Zucchini <sup>m</sup>  
**12.50**

**Geröstete Rote Beete**  
Avocado | Zucchini | Kimchi <sup>m</sup>  
**12.50**

**Quiche (nach Angebot)**  
Wildkräuter | Hausdressing <sup>a, c, g, m</sup>  
**9.50**

Berlin inspiriert - wir setzen um.  
Vor oder nach dem Konzert bieten wir Ihnen  
eine kleine Auswahl an Gerichten zum Genießen,  
Teilen oder Probieren. Berliner Klassiker von uns  
interpretiert.  
Guten Appetit!



## Abendkarte

ab 16 Uhr

Suppe (nach Angebot)  
**8.50**

Würzfleisch (Huhn)  
geröstetes Landbrot <sup>a, g</sup>  
**9.50**

Rindergulasch  
Rotkohl & Klöße | Preiselbeeren <sup>a, g</sup>  
**15.50**

Strammer Max  
Geröstetes Landbrot | Ei | ital. Landschinken |  
Chipotle-Dip <sup>a, c</sup>  
**12.50**



## Bier

### Flaschenbier

Augustiner Helles	0,5l	
		<b>4.50</b>
Schöfferhofen Kristallweizen	0,5l	
		<b>4.50</b>
Berliner Berg Pils alkoholfrei	0,33l	
		<b>3.50</b>
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	
		<b>4.50</b>

### Vom Fass

Berliner Berg Pils	0,3l   0,4l	
		<b>3.20   4.00</b>
früh Kölsch	0,2l	
		<b>2.50</b>



## Wine & Sparkling Wine

### White Wine

Roth Grauburgunder, dry °<sub>0,2l | 0,75l</sub>  
8.00 | 27.00

Périgord Sauvignon blanc °<sub>0,2l | 0,75l</sub>  
7.50 | 25.00

Chateaux La Galante Entre-deux-Mers, dry °<sub>0,2l | 0,75l</sub>  
7.00 | 23.00

White Wine Spritzer °<sub>0,2l</sub>  
6.50

### Red Wine

Cotes du Rhone Rouge, dry °<sub>0,2l | 0,75l</sub>  
7.50 | 25.00

Campagnola Rosso Del Salento, dry °<sub>0,2l | 1l</sub>  
8.00 | 30.00

### Sparkling Wine

Winzersekt Bernard Massard, Mosel °<sub>0,1l | 0,75l</sub>  
7.00 | 30.00

Winzersekt Bernard Massard, Mosel, non-alcoholic °<sub>0,1l | 0,75l</sub>  
7.00 | 30.00

Crémant de Loire °<sub>0,1l | 0,75l</sub>  
8.00 | 34.00



## Heißes

Espresso	
	<b>2.80</b>
Doppio	
	<b>3.30</b>
Lungo	
	<b>3.10</b>
großer Lungo	
	<b>3.80</b>
Flat White <sup>g</sup>	
	<b>3.80</b>
Cappuccino <sup>g</sup>	
	<b>3.50</b>
dopplerter Cappuccino	
	<b>4.50</b>
Moccachino	
	<b>3.50</b>
Latte Macchiato <sup>g</sup>	
	<b>4.10</b>
Milchkaffee <sup>g</sup>	
	<b>4.10</b>
extra shot Espresso	
	<b>0.50</b>
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	
Kurkuma Latte <sup>g</sup>	
Chai Latte <sup>g</sup>	
	<b>4.80</b>
Frischer Ingwertee	
Frischer Minztee	
	<b>4.50</b>
+ Minze   Orange   Zitrone	
je 0.50	
Earl Grey	
Grüner Tee	
	<b>3.50</b>

## Softdrinks

Viva conAgua <sub>0,33l</sub>	laut   leise
	<b>2.50</b>
fritz-kola <sup>1,9</sup>	<sub>0,33l</sub>
fritz-kola zuckerfrei	<sup>1,9,11</sup> <sub>0,33l</sub>
fritz-limo zitrone	<sup>3</sup> <sub>0,33l</sub>
fritz-limo orange	<sup>1,3</sup> <sub>0,33l</sub>
fritz-spritz bio apfelschorle	<sub>0,33l</sub>
fritz-spritz bio rhabarberschorle	<sub>0,33l</sub>
	<b>3.50</b>
Thomas Henry Ginger Ale	<sup>1</sup> <sub>0,2l</sub>
Thomas Henry Tonic Water	<sup>3,10</sup> <sub>0,2l</sub>
Thomas Henry Bitter Lemon	<sup>3</sup> <sub>0,2l</sub>
	<b>3.50</b>
Bauer Apfelsaft	<sub>0,2l</sub>
Bauer Orangensaft	<sub>0,2l</sub>
	<b>3.50</b>

\*alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich