

Kuchen

Basque **Cheesecake** 4.90
Apfel-Walnuss-Kuchen 3.90 *vegan*
Raw Carrot Cake 3.90 *vegan*
Schokolade-Bananenbrot 3.90 *vegan*
Choco Chip Cookie 3.20 *vegan*
Schoko-Brownie 3.50 *vegan*

Blumental Dinner

Mittwoch bis Samstag, ab 17 Uhr gibt es bei uns die **Blumental Dinner Experience** mit **Mezze Blumental Style**: viele kleine Teller zum Teilen - bunt, vegetarisch-vegan und voller Aromen. Dazu servieren wir Drinks, Naturweine und vieles mehr.

pistachio paradise

Pistazien Pancakes 12.00 *vegan*
Pancakes mit Himbeerkonfitüre, Pistazienmus, Pistazien-Lotus-Vanille-crumble, Blumentalschaum
Pistazien Croissant 5.80 *vegan*
veganes Croissant gefüllt mit hausgemachter Pistaziencreme

cozy sips

Basic Witch (iced oder hot) 4.90
Hausgemachter Pumpkinspice-Sirup, Espresso Shot, Hafermilch
Pink Vanilla (iced oder hot) 4.90
Vanille, Rote Bete Sirup, Espresso Shot, Hafermilch
Purple Cloud (iced oder hot) 4.90
Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat, Ube Pulver, Hafermilch
Espresso Orange (iced) 4.90
Espresso, frisch gepresster Orangensaft
Espresso Tonic (iced) 4.90
Espresso, Thomas Henry Tonic Water

NO CASH.

events

Euch gefällt es so gut bei uns, dass ihr das Blumental gerne mieten würdet? Ob Firmen- oder privates Event: Wir haben Platz für bis zu 200 Personen!

Schreibt gerne eine Mail an:
events@blumental-berlin.de

Mehr darüber findet ihr auf
blumental-berlin.de/events

crust crafters

Unser Sauerteigbrot kommt von **August Lebensmittel**, das Fladenbrot von **Dilan**, das glutenfreie Brot von **echt.jetzt** und unsere veganen Croissants von **MOIN**

bubbbbbblesssss

Cava Brut Nature *U Més U Fan Tres · bio*
0,1l 4.50 – Flasche 30.00
Lambrusco Amabile *Manzini · Demeter*
0,1l 4.50 – Flasche 28.00
Pet Nat Albert de Conti
0,1l 6.50 – Flasche 45.00

Follow us on Instagram: [@blumental_berlin](https://www.instagram.com/blumental_berlin)

BREAKFAST

LUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Breakfast

10 bis 17 Uhr

Croissant 3.70 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreme 5.30 · Pistaziencreme 5.80
- Himbeermarmelade 5.30 · Mohncreme 5.80

Vienna 7.90 ✖

Sauerteigbrot mit Butter, Schnittlauch
und 2 Bio-Eier im Glas

Pink Pancakes klein 7.00 · groß 13.00

vegan Pancakes mit Sauerkirschen, Rote Bete
Reduktion, Amaranthcrumble, Blumentalschaum

Pistazien Pancakes klein 7.50 · groß 13.50

vegan Pancakes mit Pistazienmus, Himbeere,
Pistazien-Lotus-Crumble, Blumentalschaum

Autumn French Toast klein 7.00 · groß 13.00

vegan Hausgemachtes Brioche Brot, Zwetschgen-
röster, Mohncreme, Walnuss-Mohn-Crumble,
Blumentalschaum

Overnight Oats 6.90 *vegan*

hausgemacht im „Bircher Style“,
getoppt mit Chiapudding, saisonalen Früchten,
Amaranth-Crumble, Blumentalschaum

Lax 14.00 *vegan*

Sauerteigbrot, Karottenlachs, Erbsacamore,
vegane Zitrusmayonnaise, Wildkräutersalat

Amore Ajvar 14.00 *vegan* ✖

Sauerteigbrot, Ajvar-Auberginenpaste,
eingelegte Zwiebeln, getrocknete Tomaten,
Wildkräutersalat & mit wachswweichem Bio-Ei
oder Tofu

Turkish Egg klein 9.00 · groß 13.00 ✖

Wachswweiches Bio-Ei in hausgemachtem Kräuter-
Tahini-Joghurt, Gewürzöl, Kichererbsen Crunch,
Za'atar & dazu Sauerteigbrot

Max Benedict klein 9.50 · groß 14.50 ✖

Wachswweiches Bio-Ei, Sauerteigbrot,
Sauce Hollandaise, frische Kräuter

- + BBQ Pilze 4.00
- + Avocado Smash 3.00
- + Lax (veganer Karottenlachs) 3.00
- + Knuspriger Tofu 3.00

BREAKFAST

Lunch

10 bis 17 Uhr

Cabbage Cravings 14.90 *vegan* ✖

Hummus, gegrillter Spitzkohl, Ras el Hanout
Joghurt, Haselnuss-Crunch & dazu Sauerteigbrot
+ wachswweiches Bio-Ei 2.20 + Tofu 3.50

BBQ Fantastico 17.50 *vegan*

marinierte Pilze der Saison, Süßkartoffel,
Chimichurri, Chipotle Mayo

Hummus Sabich 14.90 ✖

Hummus, Kirschtomaten, Aubergine, Olivenöl,
Kichererbsen-Crunch, Tahini Joghurt,
wachswweiches Bio-Ei, Fladenbrot
vegane Option mit Tofu

Shakshuka 15.50 ✖

Tomaten-Paprika-Sugo, Ras El Hanout Joghurt,
2 wachswweiches Bio-Eier & dazu Sauerteigbrot
vegane Option mit Tofu

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi 5.00
- mixed fermentiertes & gepickeltes Gemüse 6.50

✖ glutenfreie Option möglich + 2.00

Extras

Sauerteigbrot von August Lebensmittel 2.20

Fladenbrot von Dilan 2.20

Glutenfreies Brot von echt.jetzt 4.20

wachswweiches **Bio-Ei** 2.20

Knuspriger **Tofu** 3.00

kleine Schüssel **Hummus · Ajvar · Peacamole** 4.00

BBQ Pilze 5.90

Lax (veganer Karottenlachs) 3.00

Avocado Smash 3.00

geschlagene **Butter** *vegan* 2.00

Oliven mit Kräuteröl 5.90

gesalzene Quetsch**kartoffeln** 4.90

mit veganer Chipotle Mayonnaise



Allergene

LUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Kaffee

Filterkaffee 3.50

Bonanza Sitio Vargem Grande · Brasilien
Aroma: Toffee, Dunkle Schoko, Erdbeer

Americano (double shot) 3.20

Cappuccino 3.70

Australian Cappuccino 3.70

Cappuccino mit Kakaocrema

Flat White (double shot) 4.20

Latte 3.90

Espresso 2.50

· Macchiato 2.80

· Doppio 2.90

· Doppio Macchiato 3.10

Cortado (double shot) 3.50

extra shot 0.50

iced 0.00

Heiße Haferschokolade 4.50

Mochaccino 4.20

hausgemachter Schokosirup, Single
Espressoshot, Hafermilchschaum, Kakaopulver

Matcha Latte 5.50

mit Bio Cereonial Matcha von Matchasome

Chai Latte 3.90

mit hausgemachtem Chaisirup

Dirty Chai 4.40

Espresso Shot + hausgemachter Chaisirup

Filthy Chai 4.40

Double Espresso Shot

+ hausgemachter Chaisirup

Wähle deine Kaffeebohne!

Bonanza Essential Brasilien
Aroma: Dunkle Schokolade, Walnuss

Bonanza Gogogu Äthiopien +0.50
Aroma: Milchsokolade, Nektarine,
Brauner Zucker

DECAF · Bonanza El Carmen Kolumbien
Aroma: Honigwabe, Birne, Pflaume

Cozy Sips

Basic Witch (iced oder hot) 4.90

Hausgemachter Pumpkinspice-Sirup,
Espresso Shot, Hafermilch

Pink Vanilla (iced oder hot) 4.90

Vanille, Rote Bete Sirup, Espresso Shot, Hafermilch

Purple Cloud (iced oder hot) 4.90

Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat,
Ube Pulver, Hafermilch

Espresso Orange (iced) 4.90

Espresso, frisch gepresster Orangensaft

Espresso Tonic (iced) 4.90

Espresso, Thomas Henry Tonic Water

Tee

Tee von PAPER & TEA 3.50

- **Tip of the morning** Bio English Breakfast mit malziger Honignote
- **Brave New Earl** Bio Earl Grey mit delikaten Wachholdernoten
- **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischem Kurkuma + Ingwer
- **Mighty Green** Japanischer Premium-Sencha strahlend grün und saftig im Geschmack
- **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (können auch gemixt werden)

- frischer Ingwer
- frische Minze

Wähle deine Milch!

Hafermilch von Lazy Heroes aus Berlin
Regionale Demeter **Vollmilch** von Brodowin
Alpro **Kokosmilch**

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Lemonades

Matcha Island 0,3l 5.90

Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*,
Maracujapüree, Limettensaft, Zucker, Soda

Rosemary's Thyme 0,4l 4.90

Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

Tropical Valley 0,4l 4.90

Mango, Maracuja, Zitrone, Soda

Spicy Apple 0,4l 4.90

Apfel, Ingwer, Zitrone, Soda

Säfte

frisch gepresster **Orangensaft**

0,2l 3.90 – 0,3l 4.90 – 0,4l 5.90

frischer **Saft der Woche**

0,2l 4.20 – 0,3l 5.20 – 0,4l 6.20

Softdrinks

Paulaner Spezi 0,33l 3.50

Almdudler 0,33l 3.90

Schorlen 0,4l 4.90

· Apfel · Rhabarber

Spreequell Wasser sprudelig/still

0,3l 2.00 – 0,75l 3.80

Soda Zitrone 0,3l 2.20 – 0,4l 3.20

Thomas Henry 0,2l 3.80

· Mystic Mango · Tonic Water

· Spicy Ginger · Pink Grapefruit

fritz kola · kola superzero 0,33l 3.90

Bier

BRLO Hell vom Fass 0,3l 3.70 – 0,5l 6.10

Spalter Pils vom Fass 0,3l 3.20 – 0,5l 5.30

Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80

BRLO naked (alkoholfrei) 0,3l 3.80

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRLO Hell + Fritz Zitrone

Spritz

Eve's Apple 7.90

Cider, Apfelsaft, Prosecco, Zucker, Zimt

Berlin Sunset 7.90

Aperol, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Prosecco

Arancello Spritz 6.50

hausgemachter Arancello, Prosecco, Soda

Spritz 7.50

· Aperol · Campari · Sarti

Senza Spritz 6.10 *alkoholfrei*

Mondino Senza, Thomas Henry Tonic Water

Crodino Spritz 5.90 *alkoholfrei*

Crodino, Soda, Orange

G'spritzter 6.50

Weißer Hauswein, Soda, Zitrone

Boozy Morning

Mimosa

mit Orangensaft

· mit Cava Brut Nature 9.50 · Flasche 40.00

· mit Prosecco 7.50 · Flasche 30.00

Matcha Martini 9.90

Ceremonial Matcha, Vanille Vodka, Kokoswasser,
Kokosmilch, Zucker, Vanille

Espresso Martini 8.90

FMK Haselnuss Geist, hausgemachter Espresso-
likör, Zucker, frischer Espresso

Dirty Chaitini 13.50

Planteray 3 Stars White Rum, Chaisirup,
Singleshot Espresso, vegane Sahne, Zimt,
Sternanis

Moshkerita 12.90

Mezcal, Arancello, Grapefruit, Zitrone,
Agavensirup, Kardamom

Nevish Rouge 11.50

Vodka Vanille Infusion, Cava, Mondino Amaro,
Passionsfrucht, Grapefruit, Rote Bete

alkoholfrei möglich mit UNDONE