

WOCHENKARTE

Mo-Fr 10 bis 17 Uhr

BREAKFAST

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

Pistazien Pancakes klein 6.50 · groß 12.00

vegan

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

Overnight Oats 6.90 *vegan*

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

Turkish Egg klein 8.50 · groß 12.50 ✕

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

KUCHEN

Omas Käsekuchen 3.50

- mit Pistazientopping 5.60

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*

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00

LUNCH

The Lunch Combo 13.50

erhältlich Mo-Fr 11-14.30

Ein wechselndes Gericht + 1 Limonade der Wahl

Was es diesen Monat gibt, erfahrt ihr von unserem
Personal, der Tafel am Eingang oder auf unseren
Social Media Kanälen.

Cabbage Cravings 14.50 *vegan ✕*

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

Hummus Sabich 13.50 ✕

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

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi 5.00
- mixed fermentiertes & gepickeltes Gemüse 7.50

EXTRAS

Sauerteigbrot von August Lebensmittel 2.20

Fladenbrot von Dilan 2.20

Glutenfreies Brot von echt.jetzt 4.20

wachsweiches **Bio-Ei** 2.20

Knuspriger **Tofu** 3.50

kleine Schüssel

Hummus · Ajvar · Peacamole 5.90

BBQ **Pilze** 4.00

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

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 +veganes Vanilleprotein 4.90

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 Ceremonial Matcha von *Matchasome*

+ veganes Vanilleprotein 6.50

Macadamia Matcha Latte 5.90

mit Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*

und Macadamia + veganes Vanilleprotein 6.90

Chai Latte 3.90

mit hausgemachtem Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 4.90

Dirty Chai 4.40

Espresso Shot +hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 5.40

Filthy Chai 4.90

Double Espresso Shot +hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 5.90

COZY SIPS

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 Wacholdernoten

· **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 Kaffeebohne!

Bonanza Essential Brasilien

Aroma: *Dunkle Schokolade, Walnuss*

Bonanza Gogogu Äthiopien +0.50

Aroma: *Milchschokolade, Nektarine,
Brauner Zucker*

DECAF · Bonanza El Carmen Kolumbien

Aroma: *Honigwabe, Birne, Pflaume*

Wähle deine Milch!

Hafermilch von *Lazy Heroes* aus Berlin

Biologische **Vollmilch**

Alpro Kokosmilch

Protein Power-Up!

Alle Lattes gibt's auch mit veganem
Vanilleprotein von *Brandl Nutrition*

+1.00

SÄFTE

frisch gepresster **Orangensaft**

0,2l 3.90 – 0,3l 4.90 – 0,4l 5.90

LIMONADEN

Rosemary's Thyme 0,4l 4.90

Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

Tropical Valley 0,4l 4.90

Mango, Maracuja, Zitrone, Soda

SOFTDRINKS

Paulaner Spezi 0,33l 3.50

Almdudler 0,33l 3.50

Schorlen 0,4l 4.90

· Apfel · Rhabarber

Spreequell Wasser sprudelig/still

0,3l 2.80 – 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 3.50

BIER

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

Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80

Spalter Freiheit (alcoholfree) 0,3l 3.80

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRLO Hell + Fritz Zitrone

SPRITZ

Spritz 7.50

· Aperol · Campari · Sarti · Limoncello

Crodino Spritz 5.90 alkoholfrei

Crodino, Soda, Orange

BOOZY MORNING

Mimosa

mit Orangensaft

· mit Cava Brut Nature 9.50 · Flasche 40.00

· mit Prosecco 7.50 · Flasche 30.00

Espresso Martini 8.90

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

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

BRUNCH

Samstag und Sonntag, von **10-17 Uhr** könnt ihr bei uns mit einem ausgiebigen Blumental-Brunch ins Wochenende starten.

DINNER

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