

WOCHENKARTE

Mo-Di 10 bis 16 Uhr Mi-Fr 10 bis 17 Uhr

BREAKFAST

Croissant 3.70 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreme 4.60
- Pistaziencreme 5.10
- Himbeerkompott 4.60

Vienna 7.90 ✕

Sauerteigbrot mit geschlagener Misobutter,
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* ✕

hausgemachte Overnight Oats, getoppt mit
Chiapudding, saisonalen Früchten, Banane,
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

Warmer **Pflaumenkuchen** mit Blumentalschaum 3.50

Apfel-Walnuss-Kuchen 3.90 *vegan*

Raw Carrot Cake 3.90 *vegan*

Schokolade-Bananenbrot 3.90 *vegan*

Schoko-Brownie 3.50 *vegan*

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00

LUNCH

The Lunch Combo 13.50

erhältlich Mo-Fr 12-15.00

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, ofengebackene Tomate und 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

Shokupan Brioche Brot von Bekarei 2.40

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 5.90

Lax (veganer Karottenlachs) 3.00

Avocado Smash 3.00

geschlagene **Misobutter** *vegan* 2.00

Oliven mit Kräuteröl 5.90

gesalzene **Quetschkartoffeln** 4.90

- + mit veganer Chipotle Mayonnaise
- + mit hausgemachte Kräuter-Tahini-Joghurt



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: Milkschokolade, Nektarine, Brauner Zucker

DECAF · Gogogu Äthiopien

Aroma: Milkschokolade, Nektarine, Brauner Zucker

Wähle deine Milch!

Hafermilch von *Lazy Heroes* aus Berlin

Biologische Vollmilch

Alpro Kokosmilch

Vanilleprotein 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

+ frischer **Ingwersaft** 2cl +2.00 – 4cl +3.50

frischer **Saft der Woche**

0,2l 4.20 – 0,3l 5.20 – 0,4l 6.20

+ frischer **Ingwersaft** 2cl +2.00 – 4cl +3.50

Smoothies 0,3l 5.50

- **The Real Green** Apfel, Spinat, Sellerie, Datteln, Feigen, Limette, Ingwer, Weizengras
- **Pretty Pitaya** Erdbeere, Banane, Mango, Pitaya, Datteln, Himbeeren, Avocado, Minze
- **Ginger Ninja** Banane, Mango, Ananas, Datteln, Apfel, Ingwersaft, Passionsfrucht, Kurkuma, Chili

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 • Apfel • Rhabarber 0,4l 4.90

Vigo Kombucha 0,33l 5.90

• Pfirsich-Zitronengras • Ingwer-Kurkuma

Spreequell Wasser sprudelig/still

0,3l 2.50 – 0,75l 3.80

Soda Zitrone 0,4l 2.80

Thomas Henry 0,2l 3.80

- Mystic Mango • Tonic Water
- Spicy Ginger • Pink Grapefruit

fritz kola • kola superzero 0,33l 3.50

SPRITZ

Spritz 7.50 – Pitcher for 6 persons: 39.00

• Aperol • Campari • Sarti • Limoncello

Crodino Spritz 5.90 *alkoholfrei*

Crodino, Soda, Orange

BOOZY MORNING

Mimosa

mit Orangensaft

• mit Cava Brut Nature 0,25l 9.50 • Flasche 40.00

• mit Prosecco 0,25l 7.50 • Flasche 30.00

• mit alkoholfreiem Blanc de Blanc Secco
0,25l 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 4.90 – 0,2l 9.80 – Flasche 30.00

Lambrusco Amabile Manzini *Demeter*

0,1l 4.50 – 0,2l 9.00 – Flasche 28.00

Pet Nat Albert de Conti

0,1l 6.50 – 0,2l 11.90 – Flasche 45.00

BIER

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

Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80

Spalter Pils 0,3l 3.50

Spalter Freiheit (*alcoholfree*) 0,3l 3.80

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRLO Hell + Fritz Zitrone

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 Mezze Blumental Style: viele kleine Teller zum Teilen – bunt, vegetarisch-vegan und voller Aromen. Dazu servieren wir Drinks, Naturweine und vieles mehr.