

DINNER

MEZZE BLUMENTAL STYLE

PLATTEN

Für 2 Personen 36.00 *vegan*

Hummus, Rote Bete Hummus, Ajvar, Erbsacomole, BBQ Mushrooms, Blumis kleiner Kohl, Oliven in Kräuteröl
dazu Sauerteigbrot + Pitabrot

Für 4 Personen 64.00

Hummus, Hummus Sabich, Rote Bete Hummus, Tahini-Kräuterjoghurt, Ajvar, Erbsacomole, Blumis kleiner Kohl, knuspriger Tofu, BBQ Mushrooms, Süßkartoffeln mit Chipotle Mayo, Pickles, Oliven in Kräuteröl
dazu Sauerteigbrot + Pitabrot

Für 6 Personen 85.00

Hummus, Hummus Sabich, Rote Bete Hummus, Tahini-Kräuterjoghurt, Ajvar, Erbsacomole, Blumis kleiner Kohl, knuspriger Tofu, BBQ Mushrooms, Süßkartoffeln mit Chipotle Mayo, Quetschkartoffeln mit Kräuterjoghurt, Pickles, Kimchi, Oliven in Kräuteröl
dazu Sauerteigbrot + Pitabrot

GROSS

Cabbage Cravings 14.90 *vegan*

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

BBQ Fantastico 17.50 *vegan*

marinierte Pilze, Süßkartoffel, Chimichurri, Chipotle Mayo

Blumis Kohl 12.90 *vegan*

Gebackener Blumenkohl, Tahini-Sauce, Granatapfel, Haselnuss-Crunch

Kimchi Pancakes 12.90 *vegan*

Kimchi Pancakes, Salat mit roter Bete und Apfel, Zitronendressing, Erdnuss-Sauce, Tahini Sauce

KLEIN

Hummus 5.00 *vegan*

mit Olivenöl, Kirchererbsen-Crunch +

Hummus Sabich 6.60 *vegan*

Hummus, ofengeröstete Tomate und Aubergine, gepickelten Zwiebeln, Kirchererbsen-Crunch +

Rote Bete Hummus 5.50 *vegan*

mit veganem Feta, Rote Bete Würfeln, Meerrettich +

Tahini-Kräuterjoghurt 3.90

mit Kirchererbsen-Crunch, Sesam, Minze, Dill +

Ajvar 4.40 *vegan*

Ajvar-Auberginenpaste, getrocknete Tomaten, gepickelte Zwiebeln, Petersilie +

Erbsacomole 4.40 *vegan*

mit Granatapfelkernen, Dill +

BBQ Mushrooms 5.50 *vegan*

marinierte Pilze, Chipotle Mayo, Chimichurri

Blumis kleiner Kohl 6.90 *vegan*

gebackener Blumenkohl, Tahini Sauce, Granatapfel, Haselnuss-Crunch

Pickles 6.50 *vegan*

gemischtes fermentiertes und gepickeltes Gemüse

Kimchi 5.00 *vegan*

Quetschkartoffeln 4.90

mit Kräuterjoghurt oder veganer Chipotle Mayo

Sauerteigbrot mit geschlagener Misobutter 4.90 *vegan*

Süßkartoffeln mit Chipotle Mayo 5.30 *vegan*

Oliven in Kräuteröl 4.90 *vegan*

EXTRAS

Sauerteigbrot von August Lebensmittel 2.20

Fladenbrot von Dilan 2.20

Pitabrot von Bekarei 2.20

Glutenfreies Brot von echt.jetzt 4.20

Shokupan Brioche Brot von Bekarei 2.40

DIRTY BRIOCHE SANDWICHES

Truffle Garden 13.50

Shokupan Brioche Brot mit Avocado Smash, BBQ Mushrooms, Trüffelaioli, Röstzwiebeln, gepickelten roten Zwiebeln

Smokey Ajvar 13.50

Shokupan Brioche Brot mit Paprika, veganen Chickenchunks von *planted.*, Cheddar, Ajvar, Chipotle Mayo, Röstzwiebeln

Kimchi Cheese Melt 13.50

Shokupan Brioche Brot mit Kimchi, Cheddar, Schnittlauch, Kimchi Mayo, Sesam, gepickelten roten Zwiebeln

DESSERTS

Pink Pancakes 7.50 *vegan*

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

Pistazien Pancakes 7.50 *vegan*

kleine Pancakes mit Pistaziencreme, Himbeerkompott, Pistazien-Lotus-Crumble, Blumentalschaum

BRUNCH

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

WEEKLY

Montag bis Freitag, von **10-17 Uhr** könnt ihr bei uns frühstücken, brunchen und in unserem Coworkingspace arbeiten.

Und: von 12-15 Uhr gibts bei uns außerdem eine wechselnde Lunchcombo.



Allergene

DRINKS

COCKTAILS

Moshkerita 12.90

Mezcal, Arancello, Grapefruit, Zitrone,
Agavensirup, Kardamom

Espresso Martini 8.90

FMK Haselnuss Geist, Espressolikör,
Zucker, frischer Espresso

Thyme Sour 9.50

Thymian infused Vodka, Zitrone, Zucker,
Better's Bitters

Aperol Sour 8.50

Aperol, Orange, Zitrone, Zucker

HIGHBALLS

Paloma 8.90

Espolon Tequila, Limette, Thomas Henry Pink
Grapefruit ✕ alkoholfrei mit *I'm not Full Blanc de Blanc*

Gin Tonic 8.90

Brick Gin, Zitrone, Thomas Henry Tonic Water,
✕ alkoholfrei mit *I'm not Full Blanc de Blanc*

SPRIZZERIA

Berlin Sunset 7.90 – **Pitcher für 6 Personen:** 42.00

Aperol, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Prosecco

Spritz 7.50 – **Pitcher für 6 Personen:** 39.00

• Aperol • Campari • Sarti • Limoncello

Senza Spritz 6.10 *alkoholfrei*

Mondino Senza, Thomas Henry Tonic Water

Crodino Spritz 5.90 *alkoholfrei*

Crodino, Soda, Orange

BIER

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

Spalter Pils 0,3l 3.50

Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80

Spalter Freiheit *alkoholfrei* 0,3l 3.80

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10

BRLO Hell + Fritz Zitrone

WEIN

Prosecco 0,2l 4.50 – Flasche 18.00

Schaumwein • Vino Frizzante Veneto IGT
Italien • Weingut Sacchetto

I'm not Full Blanc de Blanc *alkoholfrei*

0,2l 5.30 – Flasche 20.00

Weingut Full • Deutschland

Cava Brut Nature

0,1l 4.90 – 0,2l 9.80 – Flasche 30.00

Schaumwein • Weingut U Més U Fan Tres
Spanien • *bio*

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

Schaumwein • Weingut Domaine Albert de Conti
Frankreich

Riesling „handwerk“

0,1l 4.50 – 0,2l 8.90 – Flasche 30.00

Weiß • Weingut Leiner, 2022

Österreich • *Demeter*

YA YEH Sauvignon Blanc

0,1l 6.90 – 0,2l 14.00 – Flasche 39.00

Weiß • Weingut Matic, 2020

Slowenien • *biodynamisch*

Cabernet Sauvignon

0,1l 4.50 – 0,2l 9.00 – Flasche 28.00

Rosé • Weingut Rabl, 2021

Österreich • *Nachhaltig Austria*

Puszt Libre, 2021

0,1l 4.50 – 0,2l 9.00 – Flasche 28.00

Rot • Weingut Claus Preisinger

Österreich • *Demeter*

Polvanera Primitiv

0,1l 4.50 – 0,2l 8.90 – Flasche 20.00

Rot • La Marchesana IGT

Italien • Weingut Cantine Polvanera • *bio*

Weinschorle – 0,2l 4.50 – 0,4l 8.90

Rabl Grüner Veltliner, Soda

DRINKS

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 3.50

Almdudler 0,33l 3.90

Schorlen 0,4l 4.90

- Apfel
- Rhabarber
- Maracuja
- Schwarze Johannisbeere

Vigo Kombucha 0,33l 5.90

- Pflsich-Zitronengras
- Ingwer-Kurkuma

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 0,33l 3.90

- kola
- kola superzero

KAFFEE & TEE

Espresso 2.50

Tee von **PAPER & TEA** 3.50

- **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischem Kurkuma + Ingwer
- **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (können auch gemixt werden)

- frischer Ingwer
- frische Minze

EVENTS – Dein Event im Blumental

Euch gefällt es so gut bei uns, dass ihr das Blumental gerne mieten möchtet?

Ob für

- private Dinnerveranstaltungen
- Corporate Events
- oder Weihnachtsfeiern

Bei uns ist Platz für 40–200 Personen.

Schreibt uns, wir machen euch ein feines Angebot:
events@blumental-berlin.de

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

