

# 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, Kartoffeln, gepickelte Zwiebeln, Kichererbsen-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** 7.50 *vegan*

gemischtes fermentiertes und gepickeltes Gemüse

**Kimchi** 5.00 *vegan*

**Quetschkartoffeln**

- mit Kräuterjoghurt 4.90
- mit veganer Chipotle Mayo 4.90
- mit veganer Trüffelaioli 7.50

**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, Limoncello, 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

### **Averna Sour** 8.50

Averna, Orange, Zitrone, Zucker, Better's Bitters

## 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*

**Muskat Love** Gelber Muskateller

0,1l 4.50 – 0,2l 8.90 – Bottle 30.00

Weiß · Weingut Leiner, 2022

Pfalz, Deutschland

**Šumenjak Alter Cuvée**

0,1l 4.50 – 0,2l 8.90 – Bottle 30.00

Orange · Weingut Sumenjak

Slowenien

**Cabernet Sauvignon**

0,1l 4.50 – 0,2l 9.00 – Flasche 28.00

Rosé · Weingut Rabl, 2021

Österreich · *Nachhaltig Austria*

**Pusztalibre**, 2021

0,1l 4.50 – 0,2l 9.00 – Flasche 28.00

Rot · Weingut Claus Preisinger

Österreich · *Demeter*

**Polvanera Primitivo**

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

- Pfirsich-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](mailto:events@blumental-berlin.de)

Mehr Infos findet ihr auf  
[blumental-berlin.de/events](https://blumental-berlin.de/events)

