

Kuchen

Omas Käsekuchen 3.50
· mit Pistazientopping 5.60
Warmer **Pflaumenkuchen** mit
Blumentalschaum 3.90
Apfel-Walnuss-Kuchen 3.90 *vegan*
Raw Carrot Cake 3.90 *vegan*
Schokolade-Bananenbrot 3.90 *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.

spring special

Spring French Toast klein 7.00 · normal 13.00
Shokupan Brioche Brot, Erdbeerkompott, geschlagener Lemoncurd, Basilikumöl, Amaranth-Beeren-Crunch, Blumentalschaum

spring sips

Raspberry Matcha Rave (iced) 5.90
Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*, Kokosmilch, Himbeerpüree
Purple Cloud (iced oder hot) 5.30
Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat, Ube Pulver, Hafermilch
Salted Coffee Cloud (iced) 4.90
Cold Brew Kaffee, vegane Kondensmilch, vegane Sahne, Hafermilch, Himalaya Salz
Espresso Tonic (iced) 5.30
Espresso, Thomas Henry Tonic Water
Espresso Orange (iced) 5.30
Espresso, frisch gepresster Orangensaft
Bikini Bottom Brew (iced) 5.30
Espresso, fritz Anjola

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

NO CASH.

crust crafters

Unser Sauerteigbrot kommt von **August Lebensmittel**, Fladenbrot von **Dilan**, Brioche- und Pitabrot von **Bekarei**, das glutenfreie Brot von **echt.jetzt** und unsere veganen Croissants und Brezen von der **Biobäckerei Tillmann**

bubbbbbblessssss

Cava Brut Nature U Més U Fan Tres · bio
0,1l 4.50 - Flasche 30.00
Pet Nat Albert de Conti
0,1l 6.50 - Flasche 45.00
Blanc de Blanc Secco alkoholfrei *Full*
0,2l 5.30 - Flasche 20.00

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

BRUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Brunch 10 bis 17 Uhr

Croissant 3.00 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreame 4.60 · Pistaziencreme 5.10
- Himbeerkompott 4.60

Vienna 7.90 ✕

Breze oder Sauerteigbrot mit geschlagener Misobutter, Schnittlauch und 2 Bio-Eier im Glas

Pink Pancakes klein 7.50 · normal 13.50
vegan Pancakes mit Sauerkirschen, Rote Bete Reduktion, Amaranthcrumble, Blumentalschaum

Pistazien Pancakes klein 7.50 · normal 13.50
vegan Pancakes mit Pistaziencreme, Himbeerkompott, Pistazien-Lotus-Crumble, Blumentalschaum

Spring French Toast klein 7.50 · normal 13.50
Shokupan Brioche Brot, Erdbeerkompott, geschlagener Lemoncurd, Basilikumöl, Amaranth-Beeren-Crunch, Blumentalschaum

Overnight Oats 6.90 *vegan*

hausgemachte Overnight Oats, getoppt mit Chiapudding, Banane, saisonalen Früchten, Amaranth-Crumble, Blumentalschaum

Lax 14.00 *vegan*

Sauerteigbrot, Karottenlachs, Erbsacamole, 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 · normal 13.00 ✕

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

Wax Benedict klein 9.50 · normal 14.50 ✕

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

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

Cabbage Cravings 14.90 *vegan* ✕

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

- + wachswweichem 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, ofengeröstete Tomate, Aubergine, Kartoffeln, Olivenöl, Kichererbsen-Crunch, Tahini Joghurt, wachswweichem Bio-Ei, Fladenbrot
vegane Option mit Tofu

Shakshuka 15.50 ✕

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

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi 5.00
- mixed fermentiertes & gepickeltes Gemüse 7.50

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00



Allergene

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

Breze von der *Biobäckerei Tillmann* 2.50

wachswweichem **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**

+ mit veganer Chipotle Mayonnaise 4.90

+ mit hausgemachtem Kräuter-Tahini-Joghurt 4.90

+ mit veganer Trüffel-Aioli 7.50

BRUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Kaffee

mit **Macadamiasirup**
+ 0.80

Filterkaffee 3.50

Bonanza Das Almas · Brasilien

Aroma: Ahornsirup, Dunkle Schoko, rote Traube

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

Protein Power-Up! +2.00

Alle Lattes gibt's auch mit 30g veganem
Vanilleprotein von *Brandl Nutrition*

Kreatin Power-Up! +1.50

Alle warmen Getränke gibt's auch mit
3g Creapure-**Kreatin** von *Brandl Nutrition*

Spring Sips

Pink Vanilla (iced oder hot) 4.90

Vanille, Rote Bete Sirup, Espresso Shot, Hafermilch

Purple Cloud (iced oder hot) 5.30

Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat,

Ube Pulver, Hafermilch

Salted Coffee Cloud (iced) 4.90

Cold Brew Kaffee, vegane Kondensmilch,

vegane Sahne, Hafermilch, Himalaya Salz

Matcha Raspberry Rave (iced) 5.90

Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*,

Kokosmilch, Himbeerpüree

Espresso Tonic (iced) 5.30

Espresso, Thomas Henry Tonic Water

Espresso Orange (iced) 5.30

Espresso, frisch gepresster Orangensaft

Bikini Bottom Brew (iced) 5.30

Espresso, fritz Anjola

Wähle deine Kaffeebohne!

Bonanza Essential Brasilien

Aroma: Dunkle Schokolade, Walnuss

Bonanza Gogogu Äthiopien +0.50

Aroma: Milkschokolade, Nektarine, Brauner Zucker

DECAF · Bonanza Gogogu Äthiopien

Aroma: Milkschokolade, Nektarine, Brauner Zucker

Wähle deine Milch!

Hafermilch von *Lazy Heroes* aus Berlin

Biologische **Vollmilch**

Alpro Kokosmilch (enthält Soja)

Tee

Tee von **PAPER & TEA** 3.50

· **Tip of the morning** Bio English Breakfast

· **Brave New Earl** Bio Earl Grey

· **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischem
Kurkuma + Ingwer

· **Mighty Green** Japanischer Premium-Sencha

· **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung

mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (können auch gemixt werden)

· frischer Ingwer

· frische Minze

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Hausgemachte Limonaden

- Matcha Island** 0,3l 5.90
Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*,
Maracujapüree, Soda
- Rosemary's Thyme** 0,4l 4.90
Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda
- Tropical Valley** 0,4l 4.90
Mango, Maracuja, Zitrone, Soda
- Soda Zitrone** 0,4l 2.80

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

- Kale Moss** 0,3l 5.50
Apfel, Banane, Grünkohl, Datteln, Limette,
Mango, Avocado, Minze
- Pretty Pitaya** 0,3l 5.50
Erdbeere, Banane, Mango, Drachenfrucht,
Datteln, Himbeeren, Avocado, Minze
- Ginger Ninja** 0,3l 5.50 Banane, Mango,
Ananas, Datteln, Apfel, Ingwersaft,
Passionsfrucht, Kurkuma, Chili

Softdrinks

- Paulaner Spezi** 0,33l 3.50
- Almdudler** 0,33l 3.50
- 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 2.50 – 0,75l 3.80
- Thomas Henry** 0,2l 3.80
· Mystic Mango · Tonic Water
· Spicy Ginger · Pink Grapefruit
- fritz**
· kola · kola superzero 0,33l 3.50

Spritz

- 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
- Weinschorle** 0,2l 4.50 – 0,4l 8.90
Rabl Grüner Veltliner, Soda

Boozy Morning

- Mimosa**
mit frisch gepresstem Orangensaft
· mit Cava Brut Nature 0,25l 9.50
· mit Prosecco 0,25l 7.50
· mit alkoholfreiem Blanc de Blanc Secco 0,25l 7.50
- Mimosa Set** für ca. 6 Personen
eine Flasche Schaumwein mit Karaffe Orangensaft
· mit Cava Brut Nature 40.00
· mit Prosecco 30.00
· mit alkoholfreiem Blanc de Blanc Secco 30.00
- Espresso Martini** 8.90
FMK Haselnuss Geist, Espressolikör,
Zucker, frischer Espresso
- Moshkerita** 12.90
Mezcal, Limoncello, Grapefruit, Zitrone,
Agavensirup, Kardamom
- Nevish Rouge** 11.50
Vodka Vanille Infusion, Cava, Mondino Amaro,
Passionsfrucht, Grapefruit, Rote Bete
- Aperol Sour** 8.50
Aperol, Orange, Zitrone, Zucker
- Averna Sour** 8.50
Averna, Orange, Zitrone, Zucker, Better's Bitters

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