

# WOCHENKARTE

Mo-Fr 10 bis 17 Uhr

## BRUNCH

### **Croissant** 3.70 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreme 4.60
- Pistaziencreme 5.10
- Himbeerkompott 4.60

### **Vienna** 7.90 ✕

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

**Pistazien Pancakes** klein 6.50 · normal 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 · normal 12.50 ✕

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

### **Max Benedict** klein 9.00 · normal 14.00 ✕

Wachsweiches 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** 14.50 *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, Kartoffeln, 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

## 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.

## 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

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**

+ mit veganer Chipotle Mayonnaise 4.90

+ mit hausgemachte Kräuter-Tahini-Joghurt 4.90

+ mit veganer Trüffel-Aioli 7.50

## 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*



Allergene

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00

# KAFFEE

mit **Macadamiasirup**  
+ 0.80

## Filterkaffee 3.50

Bonanza Das Almas Brazil · 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

# COZY 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: Milchsokolade, Nektarine, Brauner Zucker

**DECAF · Bonanza Gogogu** Äthiopien

Aroma: Milchsokolade, 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

## 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*

# 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

**Kale Moss** Apfel, Banane, Grünkohl, Datteln, Limette, Mango, Avocado, Minze

**Pretty Pitaya** Erdbeere, Banane, Mango, Datteln, Drachenfrucht, Himbeeren, Avocado, Minze

**Ginger Ninja** Banane, Mango, Ananas, Datteln, Apfel, Ingwersaft, Passionsfrucht, Kurkuma, Chili

# LIMONADEN

**Rosemary's Thyme** 0,4l 4.90

*hausgemacht* Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

**Tropical Valley** 0,4l 4.90

*hausgemacht* Mango, Maracuja, Zitrone, Soda

**Soda Zitrone** 0,4l 2.80

# 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** 0,33l 3.50

· kola · kola superzero

# SPRITZ

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

· Aperol · Campari · Sarti · Limoncello

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

Aperol, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Prosecco

**Crodino Spritz** 5.90 *alkoholfrei*

Crodino, Soda, Orange

# 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

**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.