

DINNER

MEZZE BLUMENTAL STYLE

PLATTEN

Für 2 Personen 36.00 *vegan*

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

Für 4 Personen 64.00

Hummus, Hummus Sabich, Rote Bete Hummus, Kräuter-Tahini-Joghurt, Ajvar, Erbsacamole, 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, Kräuter-Tahini-Joghurt, Ajvar, Erbsacamole, 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 17.00 *vegan*

marinierte Pilze, Süßkartoffel, Chimichurri, Chipotle Mayo

Blumis Kohl 12.90 *vegan*

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

Kimchi Pancakes 13.90 *vegan*

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

KLEIN

Hummus 5.50 *vegan*

mit Olivenöl, Kirchererbsen-Crunch +

Hummus Sabich 6.60 *vegan*

Hummus, ofengeröstete Tomate und Aubergine, Kartoffeln, gepickelte Zwiebeln, Kichererbsen-Crunch +

Rote Bete Hummus 6.00 *vegan*

mit veganem Feta, Rote Bete Würfeln, Meerrettich +

Kräuter-Tahini-Joghurt 5.50

mit Kirchererbsen-Crunch, Sesam, Minze, Dill +

Ajvar 5.50 *vegan*

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

Erbsacamole 5.50 *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 by *That's Kimchi* 6.50

Quetschkartoffeln

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

Sauerteigbrot mit geschlagener Misobutter 4.90 *vegan*

Süßkartoffeln mit Chipotle Mayo 5.30 *vegan*

Oliven in Kräuteröl 5.50 *vegan*

EXTRAS

Sauerteigbrot von *August Lebensmittel* 2.20

Flatbread von *Dilan* 2.20

Pitabrot von *Bekarei* 2.20

Glutenfreies Brot von *echt.jetzt* 4.20

Shokupan Brioché Brot von *Bekarei* 2.40

knuspriger **Tofu** 3.50

+ dazu Pitabrot

DIRTY BRIOCHE SANDWICHES

Truffle Garden 13.50

Shokupan Brioche Brot mit Avocado Smash, BBQ Mushrooms, Trüffelaiole, 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, Kokosschaum

Pistazien Pancakes 7.50 *vegan*

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

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, Maracujapüree, 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 0,3l 3.70

Spalter Hell 0,5l 5.90

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 0,1l 2.50 – 0,2l 4.50 – Flasche 20.00

Schaumwein · Vino Frizzante Veneto IGT
Italien · Weingut Sacchetto

I'm not Full Blanc de Blanc alkoholfrei

0,1l 3.00 – 0,2l 6.00 – Flasche 25.00
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 Šumenjak
Slowenien

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 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

Rosmary, thyme, lemon, soda

Tropical Valley 0,4l 4.90

Mango, passion fruit, lemon, soda

Soda Zitrone 0,4l 3.90

SOFTDRINKS

Paulaner Spezi 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 4.00

Thomas Henry 0,2l 3.80

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

fritz 0,33l 3.50

- 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

