

Kuchen

Omas Käsekuchen 3.50
· mit Pistazientopping 5.60
Warmer Pflaumenkuchen mit Kokosschaum 5.90
Apfel-Walnuss-Kuchen 4.20 *vegan*
Raw Carrot Cake 4.20 *vegan*
Schoko-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.

sunny special

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

hausgemachte Sips

Matcha Raspberry Rave (iced) 6.90
Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*, Kokosmilch, Himbeerpüree

Solero Matcha (iced) 6.90
Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*, Kokosmilch, Vanille, vegane Sahne, Maracujapüree

Pink Vanilla (iced oder warm) 6.90
hausgemachtes Rote Bete Sirup, Vanille, Espresso Shot, Hafermilch

Salted Coffee Cloud (iced) 5.90
Cold Brew Kaffee mit einem Schaum aus veganer Kondensmilch, veganer Sahne, Hafermilch, Himalaya Salz

White Passion Cloud (iced) 5.90
Hausgemachter Eistee aus Weißem Tee mit einem Schaum aus veganer Kondensmilch, veganer Sahne und Maracuja

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.

bubbbbbblessssss

Cava Brut Nature U Més U Fan Tres · bio
0,1l 4.90 – 0,2l 9.80 – Flasche 30.00

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

Prosecco Vino Frizzante Sacchetto
0,1l 2.50 – 0,2l 4.50 – Flasche 20.00

Blanc de Blanc Secco alkoholfrei Full
0,1l 3.00 – 0,2l 6.00 – Flasche 25.00

crust crafters

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

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

Brunch

10 bis 17 Uhr

Croissant 3.00 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreme 4.60 · Pistaziencreme 5.10
- Himbeerkompott 4.60

Frühschopping 12.70 *vegan*

2 vegane Weisswürste mit Breze und süßem Senf

Vienna 7.90 ✕

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

Pink Pancakes klein 8.50 · normal 13.50

vegan Pancakes mit Sauerkirschen, Rote Bete Reduktion, Amaranthcrumble, Kokosschaum

Pistazien Pancakes klein 8.50 · normal 13.50

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

Spring French Toast klein 7.50 · normal 13.50

Shokupan Brioche Brot, Erdbeerkompott, geschlagener Lemoncurd, Basilikumöl, Amaranth-Beeren-Crunch, Kokosschaum

Overnight Oats 6.90 *vegan*

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

Lax 14.00 *vegan*

Sauerteigbrot, Karottenlachs, Erbsacamore, 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 3.50

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 17.00 *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, Flatbread *vegane Option mit Tofu*

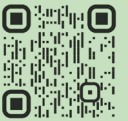
Shakshuka 15.50 ✕

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

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi von *That's Kimchi* 6.50
- mixed fermentiertes & gepickeltes Gemüse 7.50

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00



Allergene

Extras

Sauerteigbrot von *August Lebensmittel* 2.20

Flatbread 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 · Erbsacamore** 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 Quetsch**kartoffeln**

- + mit veganer Chipotle Mayonnaise 4.90
- + mit hausgemachtem Kräuter-Tahini-Joghurt 4.90
- + mit veganer Trüffel-Aioli 7.50

Kaffee

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 5.90

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 7.50

Macadamia Matcha Latte 5.90

mit Bio Ceremonial Matcha von Matchasome

und Macadamia + veganes Vanilleprotein 7.90

Chai Latte 3.90

mit hausgemachtem Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 5.90

Dirty Chai 4.40

Espresso Shot + hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 6.40

Filthy Chai 4.90

Double Espresso Shot + hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 6.90

Protein Power-Up! +2.00

Alle Lattes gibt's auch mit 10g veganem
Vanilleprotein von Brandl Nutrition

Kreatin Power-Up! +1.50

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

mit Macadamiasirup + 0.80

Sunny Sips

Matcha Raspberry Rave (iced) 6.90

Bio Ceremonial Matcha von Matchasome, Kokosmilch,
Himbeerpüree

Solero Matcha (iced) 6.90

Bio Ceremonial Matcha von Matchasome, Kokosmilch,
Vanille, vegane Sahne, Maracujapüree

Pink Vanilla (iced oder warm) 6.90

hausgemachtes Rote Bete Sirup, Vanille,
Espresso Shot, Hafermilch

Salted Coffee Cloud (iced) 5.90

Cold Brew Kaffee mit einem Schaum aus veganer
Kondensmilch, veganer Sahne, Hafermilch, Himalaya Salz

White Passion Cloud (iced) 5.90

Hausgemachter Eistee aus Weißem Tee, mit einem Schaum
aus veganer Kondensmilch, veganer Sahne und Maracuja

Espresso Tonic (iced) 5.50

Espresso, Thomas Henry Tonic Water

Espresso Orange (iced) 5.50

Espresso, frisch gepresster Orangensaft

Bikini Bottom Brew (iced) 5.50

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 oder Kokosmilch
von Lazy Heroes aus Berlin
Biologische Vollmilch

* 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 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

Hausgemachte Limonaden

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 3.90

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 4.00

Thomas Henry 0,2l 3.80
· Mystic Mango · Tonic Water
· Spicy Ginger · Pink Grapefruit

fritz 0,33l 3.50
· kola · kola superzero

Spritz

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

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 Blanc de Blanc Secco (*alkoholfrei*) 0,25l 8.00

Mimosa Set für ca. 6 Personen
eine Flasche Schaumwein mit Karaffe Orangensaft
· mit Cava Brut Nature 40.00
· mit Prosecco 30.00
· mit Blanc de Blanc Secco (*alkoholfrei*) 35.00

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 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