

WOCHENKARTE

Montag - Freitag 10 - 17 Uhr

BRUNCH

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

Frühshopping 12.70 *vegan*

2 vegane Weisswürste mit Breze und süßem Senf

Pistazien Pancakes klein 7.50 · normal 12.90

vegan Pancakes mit Pistazienmus, Himbeere, Pistazien-Lotus-Crumble, Kokosschaum

Overnight Oats 6.90 *vegan* ✕

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

Turkish Egg klein 8.50 · normal 12.50 ✕

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

Wax 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 3.50

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 14.50 ✕

Hummus, ofengebackene Tomate und Aubergine, Kartoffeln, Olivenöl, Kichererbsen-Crunch, Tahini Joghurt, wachsweiches Bio-Ei, Flatbread
vegane Option mit Tofu

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi von *That's Kimchi* 6.50
- 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

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

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 Kokosschaum 5.90

Apfel-Walnuss-Kuchen 4.20 *vegan*

Raw Carrot Cake 4.20 *vegan*

Schokolade-Bananenbrot 3.90 *vegan*

Schoko-Brownie 3.50 *vegan*



Allergene

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00

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

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 6.00

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 3.90

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

Weekend Brunch

Samstag und **Sonntag**, von **10–17 Uhr** könnt ihr bei uns mit einem ausgiebigen Blumental-Brunch ins Wochenende starten.

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, Maracujapüree, 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 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

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

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

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.