

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*
Brownie mit Nüssen + Himbeeren 4.30

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.

autumn special

Autumn French Toast klein 7.50 · normal 13.50
Shokupan Brioche Brot, Mohnpaste, Zwetschgenröster, Walnuss-Mohn Crumble

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.

hausgemachte Sips

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

Basic Witch (iced oder hot) 5.70
Pumpkinspice-Sirup, Espresso Shot, Hafermilch, Kardamom-Schaum

Hot Apple 4.20
Apfelsaft, Zimt
Boozy Twist mit Whiskey +2.00

Banana Bread Latte 4.90
Hausgemachtes Bananenbrot-Sirup, Espresso Shot, Hafermilch, getoppt mit Cold Foam

Golden Milk 5.10
Hausgemachtes Golden-Milk-Sirup, Honig, Hafermilch

Biscoff Latte 4.90
Hausgemachtes Biscoff Sirup, Espresso Shot, Hafermilch, getoppt mit Biscoff-Crumble und Cold Foam

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

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**, 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, Butter, Schnittlauch und süßem Senf

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

Autumn French Toast klein 7.50 · normal 13.50

Shokupan Brioche Brot, Mohnpaste, Zwetschgengeröster, Walnuss-Mohn Crumble

Overnight Oats klein 6.90 · normal 11.90 ✕

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

Avocadabra 9.20 *vegan*

Sauerteigbrot, Avocado, Rühr-Tofu, gepickelte Zwiebeln, Wildkräutersalat

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 (vegane 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

Blumi's Garden 16.10 ✕

Saisonales Gemüse aus dem Ofen, Burrata, Cashew-Petersilien-Pesto, geröstete Mandeln

Hummus Sabich 14.90 ✕

Hummus, ofengeröstete Tomate, Aubergine, Kartoffeln, Olivenöl, Kichererbsen-Crunch, Tahini Joghurt, wachswweichem Bio-Ei, Pitabrot *vegan Option mit Tofu*

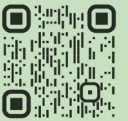
Shakshuka 15.50 ✕

Tomaten-Paprika-Sugo, Ras El Hanout Joghurt, 2 wachswweichem Bio-Eier & dazu Sauerteigbrot
vegan 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

Pitabrot von *Bekarei* 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 (vegane Karottenlachs) 3.00

Avocado Smash 3.00

geschlagene **Misobutter** *vegan* 2.00

Oliven mit Kräuteröl 5.90

gesalzene Quetsch**kartoffeln**

- + mit vegane Chipotle Mayonnaise 4.90
- + mit hausgemachtem Kräuter-Tahini-Joghurt 4.90
- + mit vegane 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

Espresso 2.50

· Macchiato 2.80

· Doppio 2.90

· Doppio Macchiato 3.10

Cortado (double shot) 3.50

Heiße Haferschokolade 4.50

Mochaccino 4.20

hausgemachter Schokosirup, Single

Espressoshot, Hafermilchschaum, Kakaopulver

Matcha Latte 5.50

mit Bio Ceremonial Matcha von Matchasome

Macadamia Matcha Latte 5.90

mit Bio Ceremonial Matcha von Matchasome
und Macadamia

Chai Latte 3.90

mit hausgemachtem Chaisirup

Dirty Chai 4.40

Espresso Shot mit hausgemachtem Chaisirup

Filthy Chai 4.90

Double Espresso Shot mit hausgemachtem Chaisirup

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
mit veganer Sahne +0.80

iced +0.00
extra shot +0.50

Cozy Sips

Pink Vanilla (iced oder warm) 6.90

hausgemachtes Rote Bete Sirup, Vanille,
Espresso Shot, Hafermilch

Basic Witch (iced oder hot) 5.70

Pumpkinspice-Sirup, Espresso Shot, Hafermilch,
Kardamom-Schaum

Hot Apple 4.20

Apfelsaft, Zimt Boozy Twist mit Whiskey +2.00

Banana Bread Latte 4.90

Hausgemachtes Bananenbrot-Sirup, Espresso Shot,
Hafermilch, getoppt mit Cold Foam

Golden Milk 5.10

Hausgemachtes Golden-Milk-Sirup, Honig, Hafermilch

Biscoff Latte 4.90

Hausgemachtes Biscoff Sirup, Espresso Shot, Hafer-
milch, getoppt mit Biscoff-Crumble und Cold Foam

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 oder **Kokosmilch***
von Lazy Heroes aus Berlin
Biologische Vollmilch

* enthält Soja

Tee

Tee von PAPER & TEA 3.50

- **Brave New Earl** Bio Earl Grey mit delikaten Wacholdernoten
- **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischer Kurkuma und Ingwer
- **Mighty Green** Japanischer Premium-Sencha strahlend grün und saftig im Geschmack
- **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (können auch gemixt werden)

- frischer Ingwer · frische Minze

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, Vino Frizzante

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 Vino Frizzante 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 Vino Frizzante 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