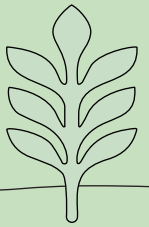
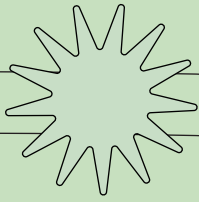


WOCHENKARTE

Montag - Freitag 10 - 17 Uhr



BRUNCH

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

Avocadabra 9.20 *vegan*

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

Pistazien Pancakes klein 8.50 · normal 12.00

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

Overnight Oats klein 6.90 · normal 11.90 ✕

vegan hausgemachte Overnight Oats,
getoppt mit Chiapudding, Banane, saisonalen
Früchten, 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, Pitabrot
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

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

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 Quetsch**kartoffeln**

- + 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*

Brownie mit Nussmix + Himbeeren 4.30



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

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

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 + hausgemachter Chaisirup

Filthy Chai 4.90

Double Espresso Shot + hausgemachter 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 warm) 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: 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

· **Brave New Earl** Bio Earl Grey mit delikaten
Wachholdernoten

· **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

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

- Pflsich-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, Vino Frizzante

Crodino Spritz 5.90 *alkoholfrei*

Crodino, Soda, Orange

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

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.