

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BREAKFAST | BOWLS | SWEETS

Geröstete Granola Bowl - geht glutenfrei

Hausgemachtes Honig-Nussmüsli, Vanillequark, Obst
12.5

Toppings: +Beeren 4.0 +karamellisierte Äpfel 4.0 +Kokoschips 3.0

Pistazie & Chia

cremiger Chiapudding, Banane, Beerenkompott, Granola
12.9

Toppings: +Erdnussbutter 4.0 +karamellisierte Nüsse 3.0

Protein Morning Glow

Bircher Müsli, Haferflocken, Beerenkompott, Skyr,
geriebener Apfel, gemahlene Mandeln
12.5

Toppings: +Beeren 4.0 +karamellisierte Walnüsse 3.0

Porridge Bowl

Mandelporridge, karamellisierter Apfel, Feige & Karamell
11.0

Toppings: +Beeren 4.0 +crunchy Nussmüsli 4.0 +Lotuscrunch 4.0

Good Morning Bowl

Schwarzer Kokosnussmilchreis, Aprikosenkompott, Cashew
12.5

Toppings: +Beeren 4.0 +Granola 3.0 +Obst 4.0

Biscoff French Toast - geht glutenfrei

gebackenes Brioche, Vanille-Mascarpone, Karamellsauce,
Biscoff Crunch & geblähte Banane
17.0

Toppings: +Bacon 2.5 +Granola 3.0 +Obst 4.0 +Nutella 4.0

Pancakes:

4 Sweet*:

Vanillecreme mit hausgemachtem Waldbeerenkompott und
karamellisierten Walnüssen
16.5

Toppings: +Rauchspeck 2.5 + Ahornsirup 2.0

4 Salty*:

handgeschlagene, gesalzene Butter, Ahornsirup, Banane
16.5

Toppings: +Speck 2.5 +Karamellcreme 4.0 +Beeren 4.0

*half 2 Stk. 12.0

Pancakes mit Nutella - geht IMMER!!

New York Breakfast Special

Zwei Pancakes mit zwei Landspiegeleiern, krossem
Rauchspeck, Beerenkompott & Ahornsirup
18.0

Toppings: + Bacon 2.5 + Avocado 4.0

BREAKFAST | SALTY | EGGS

Egg's Florentine Style

2 pochierte Landeier, Spinatfrischkäsecreme mit getrockneter Tomate,
gebeiztem Lachs, Sauce Hollandaise auf geröstetem Bauernbrot
19.0

Toppings: +Feta 2.5 +crispy Bacon 2.5 +Avocado 4.0

Happy Hippy Vegan Delight Bowl

Avocado, Ofengemüse, Rauke, eingelegte Karotte, Kernmix, Guacamole,
Sesamhummus, Kicherbohnen, Pak Choi & Dattel-Walnuss-Brot
18.0

Toppings:  +crispy Tofu 6.0 +Kebap 5.0 +Ofenkürbis 5.0

Bacon & Egg Breakfast Bowl

Kräuterrührei, Bacon, Landrahm, Kürbis, Brokkoli, Salat, Schafskäse,
Tomatenfrischkäse, Aubergine, Ajvarmajo & geröstetes Hausbrot
18.0

Toppings: +Lachs 6.0 +Rinderstreifen 7.0 +Ziegenkäse 5.0 +Feta 2.5

Eggs Benedict

Hausgemachtes Brioche mit Havelländer Schinken, Sesam-Rauke,
zwei pochierten Landeiern & Sauce Hollandaise
18.0

Toppings: +Parmesan 2.5 +Bacon 2.5 +Lachs 6.0

Kick Start Deluxe

Röstbrot mit gegrillter Avocado, Ziegenkäse, Kräutercreme, Salat,
gebeiztem Fjord Lachs, Sesam & Wasabimajo
18.0

Toppings: +pochiertes Landei 2.5 +Bacon 2.5 +Kimchi 4.0

Cheese & Egg Bread

Gegrillte Avocado, Cheddarcheesesauce, Tomatenfrischkäse,
Rauke, zwei Landspiegeleiern & geröstetes Hausbrot
18.0

Toppings: +Bacon 2.5 +gebeizter Lachs 6.0 +Ziegenkäse 5.0

Fitnessfrühstück

Avocado, gebeizter Lachs, zwei Landspiegeleiern, Marktsalat,
Kräuterquark, Gartengemüse & Saftkornbrot
18.0

Toppings: +Käse 5.0 +Bacon 2.5 +Landhuhn 7.0

Stullenbrotzeit für Zwei / oder für Einen - VEGGIE möglich

Große Havelländer Wurst & Käseauswahl, saisonale Aufstriche,
gebeizter Lachs, Rührei, hausgemachte Marmelade, Brotauswahl
35.0 / 18.0

Toppings: +Rieslingsekt 4.10 +Avocado 4.0 +Crunchy Nussmüsli 6.0

Strammer Max 14.0

- geht immer!

Green Garden 17.0

- geht immer!

Käse-Trio + Butter & Brot 16.0

- geht immer!

Wurst-Trio + Butter & Brot 16.0

- geht immer!

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BREAKFAST SPECIAL DRINKS

‰

Crémant de Limoux Rosé Brut - Flaschengärung	0.10l	5.1
Mimosa/Bellini - Frischer O-Saft/weisser Pfirsichsaft mit Rieslingsekt	0.25l	10.0
Fiero Spritz/Tonic	0.25l	12.0
Espresso Martini / Pornstar Martini	0.25l	12.0

FRESH JUICES

Ingwer Shot	0.05l	2.9		
Morning Gold Shot - Ginger, Kurkuma, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl	0.05l	3.4		
Frischer Orangensaft	0.25l	4.9	0.5l	9.9
KICK IT - Orange & Ingwer	0.25l	6.0	0.5l	11.9
BOOSTER - Orange, Ingwer & Kurkuma	0.25l	6.0	0.5l	11.9
ACE - Karotte, Apfel, Ingwer	0.25l	6.0	0.5l	11.9
AOK - Apfel, Orange, Karotte	0.25l	6.0	0.5l	11.9
Green DETOX - Spinat, Brandenburger Apfel, Zitrone	0.25l	6.0	0.5l	11.9

COZY AUTUM SPECIAL

Haselnuss Latte ^{1,10}	5.90	Zitronen-Thymian & frische Orange	4.90
Pumpkin Spice Latte ^{1,10}	5.90	Heisse frische Orange	4.20
Salted Caramel Latte ^{1,10}	5.90	Heisser frischer Apfel mit Zimt	4.20
Cinnamon Lotus Latte mit Sahne ^{1,10}	6.50	Minz-Ingwer-Tee	4.90
Golden Latte ⁴	4.90		
Golden Dirty Latte ⁴	5.90		

*altern. Hafer/Mandel/Kokos

+0.9

**Flavour: Karamell/Vanille/Mandel/Zimt/Haselnuss + 1.0

FRÜHSTÜCKS EXTRAS - ADD ON

Salziges

3.0

Käuterquark	
Kürbis-Ricotta-Aufstrich	
Tomatenfrischkäse	
Guacamole 	
Sesamhummus 	
Salzbutter	1.5

Süßes

Marlenes Marmelade 	3.0
Erdnussbutter 	3.0
Karamellcreme 	4.0
Nutella	4.0
Ahornsirup  / Honig	2.0

Molkerei

Käseauswahl	5.0
Ziegenfrischkäse	5.0
Halloumi	5.0
Parmesan	2.5
Büffelmozzarella	5.0
Käse-Trio + Butter & Brot	16.0

Fleischerei

5.0

Landsalami	
Havelländer Bauernschinken	

Bäckerei

Brotkorb klein/gross	2.0/4.0
Brotkorb klein/gross glutenfrei	3.0/5.0
Brioche mit Marmelade & Butter	8.0
Brioche Natur	3.9
Brotchips mit Olivenöl	6.0
Brotchips & Guacamole	6.0

Fischerei

gebeizter Fjord Lachs	6.0
Thunfischcreme	5.0

Gärtnerei

Aubergine geschmort	5.0
Käferbohnsensalat	5.0
Brokkoli	5.0
Ofenkürbis	5.0
Grüne Bohnen-Pistaziensalat	5.0

Eierei von Landeiern - mit gesalzener Butter & Landbrot

2 Landeier gerührt	9.0
2 Landeier pochiert	9.0
2 Landspiegeleier	9.0
Omelette mit Feta	12.0

Saucen

2.5

Hollandaise/Cheddarsauce	
Wasabimajo/smoky Mayo	

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BOWLS | SALATE | STULLEN | SUPPEN

Autumn Plate

Wilder Salat, gratinierter Ziegenkäse, Feige, Käferbohnen, eingelegte Zwiebeln, karamellierte Walnüsse & Dattel-Nussbrot
17.0

Toppings: +Rinderstreifen 7.0 +Huhn 7.0 +Avocado 5.0 +Ofenkürbis 5.0

Shawarma Plate

Geschmorte Aubergine, Sesamhummus, Zitrone, veganer Kebap, mixed Pickles, Sesam Rauke & geröstetes Brot

17.0

Toppings: +Quinoa-Brokkoli-Bratling 5.0 +Avocado 4.0 +Tofu 5.0

Fitness Salad

Grosser Marktsalat, gegrilltes Huhn, Brokkoli, Ofenkürbis, Champignons, gerösteter Kernmix, Schafskäse & Landbrot
17.5

Toppings: +Avocado 4.0 +krosser Speck 2.5 +Rührei 5.0

Pumpkin Bowl

Gerösteter Ofenkürbis, cremiger Burrata, Herbstsalate, Käferbohnen, Granatapfel, Kürbiskernöl & Thymian-Croûtons
17.0

Toppings: +Landhuhn 7.0 +Avo. 4.0 +pulled BBQ Turkey 7.0

Halloumi Sandwich — geht immer!

mit Avocado, Tomatenfrischkäse & Marktsalat
17.0

Toppings: +Speck 2.5 +pochiertes Ei 2.5 +Landhuhn 7.0

SUPPEN

Süsskartoffel-Kokos-Ingwer Suppe mit Thymian-Croûtons, gepufftem Quinoa und Guacamolebrot 
9.9

Toppings: +Huhn 7.0 +Schafskäse 3.5 +Rinderstreifen 7.0

Rindergulasch mit Wurzelgemüse & geröstetem Brot
9.9

Toppings: +gesalzene Landbutter 1.5 +Kräuterquark 3.0

BREAD | SANDWICHES

Nonna's Bread

geröstetes Landbrot, Salsiccia Ragout, Butternutkürbis, geräucherter Mozzarella, Rucola, Ricotta-Kürbis-Aufstrich
18.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Bacon 2.5 +Burrata 5.0 +Halloumi 5.0

Beef Steak Deluxe

geröstetes Brioche, gegrillte argentinische Rinderstreifen, Feta, grüner Bohnen-Pistazien-Salat, Paprikamajo, Spinatfrischkäse
18.0

Toppings: +Bacon 2.5 +poch. Ei 2.5 +Onionchutney 3.0. +Kimchi 4.0

Vegan Boom Bread

Sauerteigbrot, gedämpfter Erdnuss Pak Choi, Guacamole, gebackener Tofu, Rettich & Karotte gepickelt & Sesamsauce
18.0

Toppings: + Avocado 4.0 +Ofenkürbis 5.0 +Champignons 4.0

BBQ Turkey Bread

Krosses Hausbrot mit pulled BBQ Chicken, Chili Cheese Sauce, Cole Slaw Salat, knuspriger Petersilie & Tomatenfrischkäse
18.0

Toppings: +Aubergine 5.0 +geräucherter Mozzarella 2.5 +Spiegelei 2.5

Tuna Melt Grilled Cheese Sandwich

Gegrilltes Hausbrot mit Thunfischcreme, creamy Mozzarella, Cheddar, Marktsalat, Pickles & Onions
17.0

Toppings: + Avocado 4.0 +Rührei 5.0 +Käferbohnen 5.0

Green Botanical Bread

Natursauerteig Brot, Quinoa-Brokkoli-Taler, Waldpilz-Trüffel-Aufstrich, Spinatsalat, Champignons, Cashew & Wasabimayo
18.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Büffelmozzarella 5.0 +Ziegenkäse 5.0

SALATBAUKASTEN

grosser Marktsalat der Saison mit Dressing & Brotchips 10.9
+ wähle selbst dazu

Kernmix	3.0
Avocado	4.0
Halloumi	5.0
Ofenkürbis	4.0
Aubergine	5.0
Ziegenkäse	5.0
Käferbohnen	5.0
creamy Burrata	5.0
Chicken Nuggets	8.0
Quinoa-Brokkoli-Bratling	5.0

GEHT IMMER!

Röstbrot mit Guacamole, Salat & Kresse mix 10.9
+ wähle selbst dazu

Rührei	5.0
Halloumi	5.0
Ofengemüse	5.0
Ziegenkäse	5.0
Gebackener Tofu	5.0
Bauernschinken	5.0
gebeizter Lachs	6.0
Chicken Nuggets	8.0
pochiertes Landei	2.5
Pulled BBQ Chicken	7.0

GETRÄNKE

Alle Preise verstehen sich in Euro

WARM

Bonanza Coffee Berlin

Espresso ¹	2.00 / 3.50
Espresso Macchiato ^{1,10}	2.20 / 3.70
Americano	3,90
Café Creme ¹	3.50 / 4.50
Cappuccino ^{1,10}	3.90 / 4.90
Milchkaffee ^{1,10}	4.90
Flat White ^{1,10}	4.90
Cortado leche y leche ^{1,10}	5.90
Latte ^{1,10}	4.90 / 5.90
Haselnuss Latte ^{1,10}	5.90
Pumpkin Spice Latte ^{1,10}	5.90
Salted Caramel Latte ^{1,10}	5.90
Cinnamon Lotus Latte mit Sahne ^{1,10}	6.50
Matcha Latte ¹⁰	4.90
Strawberry Iced Matcha Latte	5.90
Golden Latte ⁴	4.90
Golden Dirty Latte ⁴	5.90
Espresso Tonic ¹ - COLD	8.00

KALT

Wasser leise/laut Bad Liebenwerda	0.25l 2.90
	0.75l 6.90
Coca-Cola ¹	0.33l 3.90
Coca-Cola Zero ¹²	0.33l 3.90
Proviant Cola	0.33l 3.90
Schweppes	0.20l 3.70
Pomegranate, White Peach, Ginger Beer, Tonic Water ⁶	

WEIN

weiß	0.1 / 0.75l
»Bretz« Grauer Burgunder Rheinhessen, trocken	4.50 / 29.00
rosé	
»Dianthà« Pellegrino Sizilien, trocken	4.50 / 29.00
rot	
»Markus Pfaffmann« Spätburgunder Pfalz, trocken	4.50 / 29.00
sprudlig	
»Crémant de Limoux Rosé« ⁷ Brut, Flaschengärung	5.50 / 35.00
»Duft Perle« ⁷ Mosel, Riesling Sekt trocken	4.50 / 29.00
Weinschorle	0.20l / 6.50

BIER

Oberdorfer Helles	0.33l / 3.90
Berliner Natur Radler	0.33l / 3.90
Büble Edelweißbier	0.5l / 5.50
Büble Edelweissbier alk.-fr	0.5l / 5.50

TEE

Grün, English-Breakfast, Früchte- oder Kräutertee	4.90
<u>Frischer Tee</u>	<u>Glas</u>
Ingwer	4.20
Minze	4.20
Minze-Ingwer	4.90
Zitronen-Thymian & frische Orange	4.90
Heisse frische Orange	4.20
Heisser frischer Apfel mit Zimt	4.20
Indian Masala Chai Tea Latte	4.90
<i>natürlich gesüsst, ayurvedisches Rezept</i>	
Dirty Chai mit Espresso	5.90
Hot Chocolate	4.90
Belgische Schokoladenlöffel	

Kännchen

SÄFTE VAN NAHMEN

Apfelsaft	0.25l	3.90
<i>von Streuobstwiesen 100% Direktsaft</i>		
Weißer Pfirsich	0.25l	3.90
<i>sortenreiner Pfirsichnektar</i>		
Aprikosennektar	0.25l	3.90
<i>Aprikosensorte orange de Provence</i>		
Rhabarbernektar	0.25l	3.90
<i>Rhabarbersorten the Sutton & Frambozen</i>		
Johannisbeere schwarz	0.25l	3.90
<i>Johannisbeernektar</i>		
Saftschorle	0.3l	3.90
	0.4l	4.90

SÄFTE - FRISCH GEPRESST

<u>Pur</u>	
Orange	0.25l 4.90 0.50l 9.90 1.00l 19.80
<u>Mixed</u>	0.25l 6.00 0.50l 11.90 1.00l 23.80
Kick It	* Orange & Ingwer
ACE	* Apfel, Karotte & Ingwer
AOK	* Apfel, Orange & Karotte
BOOSTER	* Orange, Ingwer & Kurkuma
Green DETOX	* Spinat, Brandenburger Apfel, Zitrone

HAUSGEMACHT

Eistee	0.3l 4.50 / 0.4l 6.00 / 1l 15.00
Limo	0.3l 4.50 / 0.4l 6.00 / 1l 15.00

DRINKS%

42 Below Mule	12.00
<i>Below Vodka 42 & Spicy Ginger^{4,5}</i>	
Gin & Tonic	12.00
<i>Bombay Sapphire & Tonic Water⁶</i>	
Fiero Spritz	12.00
<i>Fiero, Soda, Riesling Sekt⁷</i>	
Stullen Spritz	12.00
<i>St. Germain-Holunderlikör, weißer Pfirsichsaft, Riesling Sekt⁷</i>	