

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 +Nussmuss 4.0 +Kokoschips 3.0

Mango Chiapudding

cremiger Chiapudding, Banane & Granola
12.9

Toppings: +Erdnussbutter 4.0 +Nüsse 3.0 +Beeren 4.0

Protein Morning Glow

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

Toppings: +Beeren 4.0 +karamellisierte Walnüsse 3.0

Peanutbutter Protein Bowl

cremige Bananen-Schokoladen-Bowl, Erdnussbutter
13.5

Toppings: +Beeren 4.0 +crunchy Nussmüsli 3.0 +Lotuscrunch 4.0

Good Morning Bowl

Kokosnussmilchreis, karamellierter Vanille Apfel, 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 +Obst 4.0 +Nutella 4.0 +Chocolate Drops 4.0

Pancakes:

4 Sweet*:

Vanillecreme mit hausgemachtem Waldbeerenkompott und
karamellisierten Walnüssen
16.5

Toppings: +Rauchspeck 2.5 + Ahornsirup 2.0 +Karamellsauce 4.0

4 Salty*:

handgeschlagene, gesalzene Butter, Ahornsirup, Banane
16.5

Toppings: +Speck 2.5 +Beeren 4.0 +Chocolate Drops 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 Hippie Vegan Delight Bowl

Erbsencreme, Avocado, Ofengemüse, Rauke, eingelegte Karotte, Kernmix,
Spitzkohl-Mango-Salat, Brokkoli, Dinkel & Dattel-Walnuss-Brot
18.0

Toppings:  +crispy Tofu 6.0 +Zucchini-Mais-Bratling 5.0 +grüner Spargel 5.0

Bacon & Egg Breakfast Bowl

Kräuterrührei, Bacon, Süsskartoffel, Paprika-Ricotta, Kichererbsen, Salat,
Schafskäse, Tomatenfrischkäse, Ofen Zucchini, Spicymajo & Hausbrot
18.0

Toppings: +Lachs 6.0 +Rinderstreifen 7.0 +Ziegenkäse 5.0 +Avocado 4.0

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 +Feta 2.5

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	5.5
Mimosa/Bellini - Frischer O-Saft/weisser Pfirsichsaft mit Rieslingsekt	0.25l	10.0
Espresso Martini / Pornstar Martini	0.25l	12.0
ZERA Prestige - prickelnder, fruchtiger alkoholfreier Schaumwein 	0.10l	4.1

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	9.8
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 - Babyspinat, Brandenburger Apfel, Zitrone	0.25l	6.0	0.5l	11.9

SPRING SPECIAL

ICE Mango Matcha	5.90	Zitronen-Thymian & frische Orange	4.90
ICE Strawberry Matcha	5.90	Heisse frische Orange	4.20
ICE Yuzu Matcha Kokos Honey	6.90	Heisser frischer Apfel mit Zimt	4.20
Haselnuss Latte ^{1,10}	5.90	Minz-Ingwer-Tee	4.90
Salted Caramel Latte ^{1,10}	5.90		
Golden Latte ⁴ / Golden Dirty Latte ⁴	4.90/590		

*altern. Hafer/Mandel/Kokos

+0.9

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

FRÜHSTÜCKS EXTRAS - ADD ON

Salziges

3.0

Käuterquark
smokey Paprikacreme
Tomatenfrischkäse
Guacamole 
Artischockencreme 
Salzbutter

1.5

Süßes

Marlenes Marmelade 
Erdnussbutter 
Karamellcreme 
Nutella
Ahornsirup  / Honig

3.0

3.0

4.0

4.0

2.0

Molkerei

Käseauswahl
Ziegenfrischkäse
Halloumi
Parmesan
Burrata
Käse-Trio + Butter & Brot

5.0

5.0

5.0

2.5

5.0

16.0

Fleischerei

5.0

Landsalami
Havelländer Bauernschinken
Bacon
Wurst-Trio + Butter & Brot

2.5

16.0

Bäckerei

Brotkorb klein/gross
Brotkorb klein/gross glutenfrei
Brioche mit Marmelade & Butter
Brioche Natur
Brotchips mit Olivenöl
Brotchips & Guacamole

2.0/4.0

3.0/5.0

8.0

3.9

6.0

6.0

Fischerei

gebeizter Fjord Lachs

6.0

Gärtnerei

Zucchini geschmort
Ofenpaprika
Grüner Spargel
Brokkoli-Dinkel-Salat

5.0

4.0

5.0

5.0

Eierei von Landeiern - mit gesalzener Butter & Landbrot

2 Landeier gerührt
2 Landeier pochiert
2 Landspiegeleier
Omelette mit Feta
Omelette mit Parmesan

9.0

9.0

9.0

12.0

12.0

Saucen

2.5

Hollandaise/Cheddarsauce
Wasabimajo/smoky Mayo

Nascherei

Vanillequark
Nussgranola mit Milch

6.0

11.0

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BOWLS | SALATE | STULLEN | SUPPEN

Spring Salad (V)

Avocado Brot Salat mit gerösteten Kichererbsen, grünem Spargel, Ziegenfrischkäse, Cashewkernen & Balsamico Onions 17.0

Toppings: +Bacon 2.5 +Landhuhn 7.0 +Rinderstreifen 7.0 +Halloumi 5.0

Energizing Plate (V)

Fruchtiger Süsskartoffelsalat, gebackener Schafskäse, Goji Beeren, Belugalinsen, Frühlingssalat, Guacamole & karamellierte Walnüsse 17.0

Toppings: +gegrilltes Landhuhn 7.0 +Burrata 5.0 +Rinderstreifen 7.0

Verdura Plate (V)

Artischocken Bohnencreme, geschmorte Paprika, Grüner Spargel, geröstete Drillingskartoffeln, Zitronenöl & Salzmandeln 17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Brotchips 3.0 +Landhuhn 7.0

The Green Protein Bowl (V)

Erbsencreme, gebackene Sesam-Tofu-Bites, Babyspinat, Brokkoli-Dinkel-Salat & Green Tahini Dressing 17.0

Toppings: +Landhuhn 7.0 + Rinderstreifen 7.0

Halloumi Sandwich — geht immer!

mit Avocado, Tomatenfrischkäse & Marktsalat 17.0

Toppings: +Speck 2.5 +pochiertes Ei 2.5 +Landhuhn 7.0 +Halloumi 5.0

SUPPE (V)

Süsskartoffel Kokos Ingwer Suppe

mit Guacamole Brot & Mikrogreens 9.9

Toppings: +Huhn 7.0 +Rinderstreifen 7.0 +Bacon 2.5

BREAD | SANDWICHES

Caesar Chicken Deluxe Bread

geröstetes Hausbrot, Parmesanfrischkäse, mariniertes Salatherz, **crispy Landhuhn**, Parmesanchips & **Caesar Dressing** 18.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Bacon 2.5 +pochiertes Ei 2.5 +grüner Spargel 5.0

Chimichurri Steak Vibes Sandwich

Röstbrot, **gegrillte argentinische Rinderstreifen**, saure Gurke, smokey Paprikacreme, geflämmt Brie, karamellierte Zwiebeln 18.0

Toppings: +Bacon 2.5 +Spiegelei 2.5 +Kimchi 4.0 +Cheddar Sauce 2.5

Bella Donna Bread (V)

geröstetes Landbrot, Artischockencreme, **Ofen Zucchini**, Rucola, Baconchips, **cremiger Burrata**, Waldhonig & **Pistaziencrunch** 18.0

Toppings: + Avocado 4.0 +Chutney 2.5 +Landhuhn 7.0 +Rinderstreifen 7.0

Fisherman's Friends Bread

krosses Hausbrot, **gegrilltes Lachsfilet**, Avocado-Limettencreme, Wasabi Mayo, Spitzkohl-Mango-Pimientos Salat & Kapernapfel 18.0

Toppings: +pochiertes Ei 2.5 +Kimchi 4.0

Kimchi Grilled Cheese Sandwich

Gegrilltes Hausbrot mit **Kimchi**, **creamy Mozzarella**, Cheddar Cheese & homemade Mixed Pickles 16.0

Toppings: + Avocado 4.0 +Rührei 5.0 + gegrillte Rinderstreifen 7.0

Vegan Boom Bread (V)

Natursauerteig Brot, **Mais Zucchini Puffer**, Erbsencreme, Brokkoli, Frühlingssalat Salat, gepickelte Karotte, geröstete Haselnuss, Tahini 18.0

Toppings: +Halloumi 5.0 +Burrata 5.0 +Ziegenkäse 5.0

SALATBAUKASTEN (V)

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

Kernmix	3.0
Avocado	4.0
Halloumi	5.0
Brokkoli	5.0
Zucchini	5.0
Ziegenkäse	5.0
Grüner Spargel	5.0
creamy Burrata	5.0
Chicken Nuggets	8.0
Zucchini-Mais Bratling	5.0

GEHT IMMER! (V)

Röstbrot mit Guacamole, Salat & Kressemix 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
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
Salted Caramel Latte ^{1,10}	5.90
Golden Latte ⁴	4.90
Golden Dirty Latte ⁴	5.90
Matcha Latte ¹⁰	4.90
ICE Matcha ¹	4.90
ICE Mango Matcha	5.90
ICE Strawberry Matcha	5.90
ICE Yuzu Matcha Kokos Honey	6.90
ICE Lotus Biscoff Coffe ^{1,10} – mit Sahne	6.90
Espresso Tonic ¹ - COLD	7.00

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

»Bretz« Grauer Burgunder	4.50 / 29.00
Rheinhessen, trocken	

rosé

»Dianthà« Pellegrino	4.50 / 29.00
Sizilien, trocken	

rot

»Markus Pfaffmann« Spätburgunder	4.50 / 29.00
Pfalz, trocken	

Weinschorle	0.20l / 6.50
-------------	--------------

sprudlig

» Crémant de Limoux Rosé« ⁷	5.50 / 35.00
Brut, Flaschengärung	

»Duft Perle« ⁷	4.50 / 29.00
Mosel, Riesling Sekt trocken	

»ZERA Prestige«

Alkoholfrei – Prickelnder Genuss



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

Frischer Tee

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

Glas

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>Rhabarberrsorten 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

Pur

Orange	0.25l	4.90	0.50l	9.80	1.00l	19.80
--------	-------	------	-------	------	-------	-------

Mixed

	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

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>	
Espresso Martini	12.00
Pornstar Martini	12.00