

MENU - ALL DAY

Good Morning Bowl vegan

Haferporridge mit Mandelmilch, Vanille und Zimt,
Sauerkirschkompott & Karamell-Cashewkerne
9.0

Geröstete Granola Bowl

Hausgemachtes Honig-Nussmüsli, Vanillequark, Banane, Obst
9.0

Bircher Müsli vegan

Haferflocken, Brandenburger Apfel, Waldbeeren, Kokosmilch
9.0

Mexiko Fruit Bowl vegan

Avocado-Mango-Smoothie-Bowl, Kokoschips, Chia,
Banane, Früchte & Nussgranola
9.0

Four Sweet Pancakes

Sauerkirschkompott, Vanillecreme, Banane,
Beeren & karamellisierte Walnüsse
15.0 Klein: Two Pancakes - 9.0
Toppings: + Rauchspeck 2.0 + Ahornsirup 2.0

French Toast

Mit Vanillecreme, Ahornsirup, Nussgranola,
Sauerkirschmarmelade & Banane
15.0 Klein: - Half 9.0
Toppings: + Bacon 2.0

Kick Start Deluxe

Röstbrot mit gegrillter Avocado, Ziegenkäse,
Kräutercreme, gebeiztem Fjord Lachs & Wasabimajo
17.0
Toppings: + pochiertes Weideei 2.0

Happy Hippie Vegan Delight Bowl

Avocado, Nüsse, Edamame, Ofengemüse, Rauke, Kürbis,
Mango-Erdnuss-Salat, Kürbishummus & Dattel-Nussbrot
16.0
Toppings: + pochiertes Weideei 2.0

Strammer Max 12.0

Stullenbrotzeit für Zwei / oder für Einen

Große Havelländer Wurst & Käseauswahl, saisonale Aufstriche,
gebeizter Lachs, Rührei, hausgemachte Marmelade, Brot
28.0 / 18.0
Toppings: + Rieslingsekt 3.90 + Avocado 4.0 + Crunchy Nussmüsli 5.0

Eggs Benedict

Hausgemachtes Brioche mit Havelländer Schinken, Sesam-Rauke,
zwei pochierten Weidelandeiern & Sauce Hollandaise
17.0
Toppings: + Parmesan 2.0 + Bacon 2.0

Healthy Bread

Gegrilltes Sauerteigbrot, Guacamole, zwei pochierte Landeier,
Gemüse Ceviche & geröstete Kichererbsen
16.0
Toppings: + Rauchspeck 2.0 + Gebeizter Lachs 5.0

New York Breakfast Special

Zwei Pancakes mit zwei Weidespiegeleiern, krossem Rauchspeck,
Sauerkirsche & Ahornsirup
16.0
Toppings: + Bacon 2.0 + Avocado 4.0

Cheese & Egg Bread

Gegrillte Avocado, Cheddarcheesesauce, Rauke,
Tomatenfrischkäse, zwei Spiegeleier & geröstetes Hausbrot
16.0
Toppings: + Bacon 2.0 + Gebeizter Lachs 5.0

Fitnessfrühstück

Avocado, gebeizter Lachs, zwei Spiegeleier, Salat,
Kräuterquark, Gemüse & Vollkornbrot
16.0
Toppings: + Käse 4.0 + Bacon 2.0

Protein Boost

Eiweiss-Spinat-Rührei, Avocadocreme, Saftkornbrot,
Ziegenfrischkäse, Rauke & Chiliflakes
17.0
Toppings: + Gebeizter Lachs 5.0 + Bacon 2.0

Green Garden 15.0 – geht immer!

BREAKFAST SPECIAL DRINKS

Sasbacher Pinot Rosé Brut Sekt - Flaschengärung	0,10l	4.9			
Mimosa - Frischer Orangensaft mit Rieslingsekt	0,25l	7.5			
Espresso Martini	0,25l	9.0			
Ingwer shot - Immunboost	0,05l	2.7			
Frischer Orangensaft	0,25l	3.9	0.5l	7.9	1.00l 15.5
Fresh Juice Green - Birne, Minze, Sellerie, Zitrone	0,25l	6.0	0.5l	11.9	1.00l 23.8
Fresh Juice ACE - Karotte, Apfel, Ingwer	0,25l	6.0	0.5l	11.9	1.00l 23.8

MENU - ALL DAY

FRÜHSTÜCKSBAUKASTEN

Salziges 3.0

Käuterquark
Tomatenfrischkäse
Kürbishummus
Guacamole
Aprikosensenfcreme
Landbutter 1.5

Süßes 3.0

Marlenes Marmelade
Vanillequark
Erdnussbutter
Ahornsirup 2.0

Molkerei 4.5

Käseauswahl
Ziegenfrischkäse
Halloumi
Parmesan
Käse-Trio + Butter & Brot 13.0

Fleischerei

ital. Salami 4.5
Havelländer Schinken
Geflügellyoner
Bacon 2.0
Wurst-Trio + Butter & Brot 13.0

Bäckerei

Brotchips mit Olivenöl 3.0
Brotkorb klein/gros 2.0/4.0
hausgem. Brioche 6.5
m. Marmelade & Butter

Fischerei

gebeizter Fjord Lachs 5.0

Gärtnerei

1/2 Avocado 4.0
Ofengemüse 4.0
gegrillter Kürbis 4.0
geschmorte Aubergine 4.0

Eierei von Weideeiern

2 Landeier gerührt 4.0
2 Landeier pochiert 4.0
2 Landspiegeleier 4.0
Parmesan Omlette 9.0

Nascherei

Vanillequark 5.0
Nussgranola mit Milch 6.5
Kuchen saisonal ab 4.0

COLD BREAKFAST SPECIAL DRINKS

Iced Matcha 4.5
Iced Americano 4.2
Iced Kurkuma Latte 4.5
Iced Coffee Mandel 5.7
Iced Coffee Hafer 5.7
Espresso Martini 9.0
Black Limo 6.5
Apfel, Zitrone, Aktivkohle
*altern. Hafer, Mandel, Kokos 0.9



@die_stulle



@die.stulle.berlin

Alle Preise verstehen sich in Euro

Allergene & Inhaltsstoffe sind beim Servicepersonal einsehbar oder am Tresen

1 Koffeinhaltig 2 Chininhaltig 3 Farbstoffe 4 Ingwer Auszug 5 Konservierungsstoffe
6 Antioxidationsmittel 7 Geschwefelt 8 geschwärzt 9 Enthält eine Phenylalaninquelle
10 Mit Milcheiweiß 11 Mit Eiklar 12 Mit Süßungsmittel 13 Mit Phosphat 14 Enthält Geschmacksverstärker



MENU - ALL DAY

BOWLS | SALATE | SUPPEN

Fit for You Salad

gegrillte Hähnchenstreifen, Avocado, Ofenkürbis, Pistazienfrischkäse, Marktsalat & krosse Brotchips

16.0

Toppings: +Rührei 4.0 Rauchspeck 2.0

Marrakesch Bowl (vegan)

Roter Linsen Salat, geschmorte Aubergine, Hummus, Paprikaschafskäse, Rauke & Dattel-Walnuss-Brot

16.0

Toppings: +gegrilltes Huhn 5.0 +Bacon 2.0

Pumpkin and Egg Bowl

cremiger Kürbishummus, Baby Spinatsalat, 2 pochierte Weideeier, Ziegenfrischkäse, Bauernbrot & Nussmix

16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 + Avocado 4.0

Energizing Salad

Marktsalat, Edamamesalat, gegrilltes Lachsfilet, Wasabimajo, eingelegter Ingwer, Chiliflocken, Landbrot

17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +pochiertes Weideei 2.0

Classic Bread

warmes Sauerteigbrot mit Brie de Meaux, Honigbirne, karamellisierten Walnüssen & Aprikosensenfcreme

13.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0

SUPPE

Süsskartoffel-Kokos-Ingwer-Suppe mit Rauchspeck & Kräuterquarkbrot

7.5

STULLEN-SANDWICHS

Sir Williams Burger

Beef Patti 160g, geschmolzener Gorgonzola, Honigbirne, Rauchspeck, Dijonsenfcreme & Rucola

17.0

Toppings: +Bacon 2.0 Spiegelei 2.0 +Avocado 4.0

Mushroom Bread

Natursauerteig, Portobello mit Schafskäsecreme & Babyspinat, Avocadoquark & Gemüsechips

16.0

Toppings: +pochiertes Weideei 2.0 +Rauchspeck 2.0

Another Fancy Vegan Bread vegan

Tofuhack asia Style, spicy Edamame Salat, Sesam, Guacamole, Cashew & Rucola

17.0

Toppings: +pochiertes Weideei 2.0 +Rauchspeck 2.0

Mumbai Bread

afrikanischer Kartoffel-Bratling mit geschmorter Aubergine, Pistazienfrischkäse, Salat & Hausbrot

16.0

Toppings: +Spiegelei 2.0 +Rauchspeck 2.0

Honeymoon Chicken Bread

geröstetes Sauerteigbrot mit gegrillten Hoisin Huhn, Wan Tan, spicy Mango-Erdnuss-Salat, Mungobohnenmix & Kräuterquark

17.0

Toppings: +Hollandaise 2.0 +Rauchspeck 2.0 +pochiertes Ei 2.0

Halloumi Sandwich

mit Avocado, Frischkäsecreme aus getrockneten Tomaten & Sprossensalat

14.0

SALATBAUKASTEN

grosser Marktsalat der Saison mit hausgemachtem

Dressing & Brotchips 8.5

+ wähle selbst dazu

Nussmix 2.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 5.0

Rührei 4.0

Ofenkürbis 4.5

GEHT IMMER!

Röstbrot mit Guacamole & Sprossenmix 7.5

+ wähle selbst dazu

gebeizter Lachs 5.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 5.0

Rührei 4.0

pochiertes Ei 2.0

Ofenkürbis 4.5

GETRÄNKE

WARM

Bonanza Coffee Berlin	
Espresso ¹	1.90 / 3.00
Espresso Macchiato ^{1,10}	2.00 / 3.10
Café Creme ¹	3.00 / 4.00
Cappuccino ^{1,10}	3.50 / 4.50
Milchkaffee ^{1,10}	4.10
Flat White ^{1,10}	3.90
Cortado leche y leche ^{1,10}	4.00
Latte Macchiato ^{1,10}	3.90
Salted Caramel Latte ^{1,10}	4.90
Matcha Latte ¹⁰	4.70
Kurkuma Latte ⁴	4.50
Black Latte	
Espresso, Milch, Vanille, Aktivkohle	5.50

KALT

Wasser leise/laut	0.25l 2.70
Bad Liebenwerda	0.75l 6.00
Coca-Cola ¹	0.33l 3.70
Coca-Cola Light ¹²	0.33l 3.70
Thomas Henry	0.20l 3.00
Grapefruit ⁶ , Ginger-Ale ^{3,4} oder Tonic Water ⁶	

WEIN

<i>weiß</i>	
»Klein« Grauburgunder	3.90 / 28.00
Pfalz WG Klein, trocken 2020	
<i>rose</i>	
»Coteaux d'aix En Provence«	3.90 / 28.00
France, trocken 2020	
<i>rot</i>	
»Querientes« tempranillo	3.90 / 28.00
Spanien WG Uclés	
<i>sprudlig</i>	
»Sasbacher Pinot Rosé« ⁷	4.90 / 32.50
Brut Sekt Flaschengärung	
»Duft Perle« ⁷	3.90 / 28.00
Riesling Sekt trocken Mosel	
Weinschorle	0.20l / 4.50

BIER

Tannenzäpfle	0.33l / 3.9
Weihenstephan Weizen	0.5l / 4.50
Weihenstephan alkoholfrei	0.5l / 4.50
Gösser Naturradler	0.5l / 4.50

Plateanum Tee	<i>Kännchen</i>
Grün, Earl Grey, English-Breakfast, Früchte- oder Kräutertee	4.50
Frischer Tee	<i>Glass</i>
Ingwer	3.50
Minze	3.90
Minze-Ingwer	3.90
Zitronen-Thymian & frische Orange	3.90
Indian Masala Chai Latte	3.90
natürlich gesüsst, ayurvedis. Rezept	
Dirty Chai mit Espresso	4.90
Hot Chocolate	4.50
Belgische Schokoladenlöffel	

SÄFTE VAN NAHMEN

Apfelsaft	0.2l	3.30
von Streuobstwiesen 100% Direktsaft		
Weißer Pfirsich	0.2l	3.50
sortenreiner Pfirsichnektar		
Aprikosennektar	0.2l	3.50
Aprikosensorte orange de Provence		
Rhabarbernektar	0.2l	3.50
Rhabarbersorten the Sutton & Frambozen		
Johannisbeere schwarz	0.2l	3.50
Johannisbeernektar		
Granatapfel	0.2l	3.50
Saftschorle	0.3l	3.90
	0.5l	4.90
Säfte frisch gepresst		
Orange pur	0.25l	3.90
	0.50l	7.90
	1.00l	15.0
gemischt	0.25l	5.50
wechselndes Angebot	0.50l	11.0
saisonal	1.00l	21.5

HAUSGEMACHT

Eistee	0.3l	4.50 / 0.5l	7.90 / 1l	15.00
Limo	0.3l	4.50 / 0.5l	7.90 / 1l	15.00

DRINKS%o

Moscow Mule	9.00
Below Vodka 42 & Thomas Henry Spicy Ginger ^{4,5}	
Gin & Tonic	9.00
Bombay Sapphire & Thomas Henry Tonic Water ⁶	
Fiero Spritz	9.00
Fiero, Soda, Riesling Sekt ⁷	
Stullen Spritz	9.00
St. Germain-Holunderlikör, weißer Pfirsichsaft, Riesling Sekt ⁷	