

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BREAKFAST | BOWLS | SWEETS

Geröstete Granola Bowl

Hausgemachtes Honig-Nussmüsli, Vanillequark, Banane, Obst
10.0

Morning Glow

VEGAN

Bircher Müsli, Haferflocken, Waldbeeren, Kokosjoghurt, geriebener Apfel, gemahlene Mandeln,
10.0
Toppings: +Nussgranola 3.0 +Beeren 4.0

Good Morning Bowl

VEGAN

Mandelporridge, Erdbeerkompott, Banane, Pistazienmus
10.0

Acai Smoothie Bowl

VEGAN

Banane, Erdbeeren, Acaipulver, Kokoschips & Früchte
10.0
Toppings: +Nussgranola 3.0

Passionfrucht & Chia

VEGAN

Passionsfrucht Overnight Oat Chia Pudding, Kokosjoghurt, Banane, Obst & Buchweizen crunch
10.0

Peanutbutter Jelly Bread

Roasted Brioche, Erdbeermarmelade & Erdnussbutter,
12.0
Toppings: +Nussgranola 3.0 +Banane 3.0

Four Pancakes*:

Sweet*:

Vanillequark, Erdbeerkompott, Banane, Karamellwalnüsse
16.0
Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Ahornsirup 2.0

Salty*:

gesalzene Butter, Ahornsirup, Beeren, Banane
16.0
Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Walnuss 3.0
*half 2 Stk. 10.0

French Toast*

Zitronen-Mascarpone-Creme, Ahornsirup, Banane, Obst, Pekannuss
16.0
Toppings: +Bacon 2.0 +Marmelade 3.0 +Nussgranola 3.0
*half 10.0

BREAKFAST | SALTY | EGGS

Kick Start Deluxe

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

Happy Hippie Vegan Delight Bowl

VEGAN

Avocado, Ofengemüse, Rauke, Süsskartoffelsalat, Hummus, Fregolasalat, Nüsse, Sprossenmix & Dattel-Walnuss-Brot
17.0
Toppings: +grüner Spargel 5.0

Stullenbrotzeit für Zwei / oder für Einen - VEGGIE möglich

Große Havelländer Wurst & Käseauswahl, saisonale Aufstriche, gebeizter Lachs, Rührei, hausgemachte Marmelade, Brotauswahl
28.0 / 18.0
Toppings: + Rieslingsekt 3.90 +Avocado 4.0 +Crunchy Nussmüsli 6.0

Eggs Benedict

Hausgemachtes Brioche mit Havelländer Schinken, Sesam-Rauke, zwei pochierten Weidelandeiern & Sauce Hollandaise
17.0
Toppings: +Parmesan 2.0 +Bacon 2.0 +Lachs 6.0

Healthy Bread

gegrilltes Sauerteigbrot, Guacamole, zwei pochierte Weidelandeier, Gemüsecevicehe & geröstete Kichererbsen
17.0
Toppings: +Ziegenkäse 4.5 +Rauchspeck 2.0 + Gebeizter Lachs 6.0

New York Breakfast Special

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

Cheese & Egg Bread

Gegrillte Avocado, Cheddarcheesesauce, Tomatenfrischkäse, Rauke, zwei Weidespiegeleier & geröstetes Hausbrot
17.0
Toppings: + Bacon 2.0 + Gebeizter Lachs 6.0 +Ziegenkäse 4.5

Fitnessfrühstück

Avocado, gebeizter Lachs, zwei Weidespiegeleier, Salat, Kräuterquark, Gartengemüse & Saftkornbrot
17.0
Toppings: + Käse 4.5 + Bacon 2.0

Strammer Max 14.0

– geht immer!

Green Garden 16.0

– geht immer!

Käse-Trio + Butter & Brot 15.0

– geht immer!

Wurst-Trio + Butter & Brot 15.0

– geht immer!

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BREAKFAST SPECIAL DRINKS

‰

Sasbacher Pinot Rosé Brut Sekt - Flaschengärung	0.10l	4.9
Mimosa/Bellini - Frischer O-Saft/weisser Pfirsichsaft mit Rieslingsekt	0,25l	8.5
Espresso Martini / Pornstar Martini	0.25l	9.0
Fiero Spritz/Tonic	0.25l	8.0

JUCICES

Ingwer Shot/Ingwer Shot & Kurkuma	0,05l	2.8/3.0				
Frischer Orangensaft	0.25l	4.5	0.5l	8.9	1.00l	17.8
AOK - Apfel, Orange, Karotte	0.25l	6.0	0.5l	11.9	1.00l	23.8
Watermelon Sugar - Wassermelone, Apfel, Basilikum, 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
Kick It - Orange & Ingwer	0.25l	6.0	0.5l	11.9	1.00l	23.8

COFFEE SPECIAL

Oska - Frischer O-Saft & kalt gebrühter Kaffee - COLD	6.5
Salted Caramel Latte	4.9
Iced Matcha	5.0
Iced Coffee Hafer/Mandel	5.9
Black Limo - Apfel, Zitrone, Aktivkohle	6.5

*altern. Hafer/Mandel/Kokos +0.9

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

FRÜHSTÜCKS EXTRAS - ADD ON

Salziges	3.0	Bäckerei	
Käuterquark		Brotkorb klein/gross	2.0/4.0
Tomatenfrischkäse		Brotkorb klein/gross glutenfrei	3.0/4.5
Hummus		hausgem. Brioche	8.0
Guacamole		m. Marmelade & Butter	
Paprika-Feta-Walnuss		Brioche Natur	3.5
gesalzene Landbutter	1.5	Brotchips mit Olivenöl	5.0
Süßes	3.0	Fischerei	
Marlenes Marmelade		gebeizter Fjord Lachs	6.0
Erdnussbutter		Gärtnerei	
Pistaziennussmus		Süßkartoffelsalat	6.0
Zitronenmascarpone		1/2 Avocado	4.0
Ahornsirup	2.0	Bratspargel	5.0
Molkerei	4.5	Ofengemüse	5.0
Käseauswahl		Sommertomaten	5.0
Ziegenfrischkäse		Eierei von Weideeiern	
Halloumi		2 Landeier gerührt	4.0
Parmesan	2.0	2 Landeier pochiert	4.0
Käse-Trio + Butter & Brot	15.0	2 Landspiegeleier	4.0
Fleischerei		Parmesan Omlette	9.0
ital. Landsalami	5.0	Saucen	2.0
Havelländer Schinken		Hollandaise/Cheddarsauce	
Schwarzwälder Schinken		Wasabimajo	
Geflügellyoner		Nascherei	
Bacon	2.0	Nussgranola mit Milch	8.5
		Vanillequark	6.0

Allergene & Inhaltsstoffe sind beim Servicepersonal einsehbar oder am Tresen

MENU - ALL DAY

Alle Preise verstehen sich in Euro

BOWLS | SALATE | STULLEN | SUPPEN

Fresh me up Salad

Marktsalat mit gegrilltem Landhuhn, karamellisierten Pfirsich Spalten, Ziegenkäse, gesalzener Macadamia & Hausbrot
17.0

Toppings: +Rührei 4.0 +krosser Speck 2.0 +Avocado 4.0

Italian Salad

Fregola-Kräuter-Salat mit Paprika & Zucchini, geröstete Pinienkerne, Sommertomaten, Parmesan & Brotchips
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Landhuhn 6.5 +Bauernschinken 5.0

Cheese and Fruit Bowl

gegrillte Wassermelone, Minz-Schafskäse, karamellierte Walnüsse, Avocado, Marktsalat & Dattel-Nuss-Brot
17.0

Toppings: +Bacon 2.0 +Landhuhn 6.5 +Steakstreifen 6.5

Garden Bread

VEGAN

warmes Sauerteigbrot mit Tomatenhummus, Salat, gegrilltem Ofengemüse, Buchweizencrunch & Kräuteröl
15.0

Toppings: +Nussmix 2.0 +gegrillter Spargel 5.0

Halloumi Sandwich – geht immer!

Avocado, Tomatenfrischkäse & Sprossensalat
16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +pochiertes Ei 2.0 +Landhuhn 6.5

SUPPE

Tomaten-Paprika Suppe, Kräuteröl, Gartenkresse
geröstete Kichererbsen & Bauernstulle VEGAN

8.5

Toppings: +2 poch. Weideeier 4.0 +Rauchspeck 2.0 +Parmesan 2.0

BREAD | SANDWICHS

BBQ Chicken Bread

fruit und spicy Süsskartoffelsalat, geschmortes BBQ Landhuhn, Kräuterquark, Paprika-Charlotten-Marmelade & Salat
17.0

Toppings: +Bacon 2.0 +Cheddarsauce 2.0 +poch. Weideei 2.0

Kiss the Cook Bread

gegrillte Rinderstreifen, Mango-Koriander-Erdnuss Salat, warmes Sauerteigbrot, Guacamole, Rauke & Sesammix
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +poch. Weideei 2.0 +krosser Speck 2.0

Tofu Bahn mi Bread

VEGAN

gegrillter Tofu, asiatischer Gurken-Salat, Avocadocreame, Salat, Erdnusscrunch & spicy Sauce
18.0

Toppings: +Spiegelei 2.0 +Rauchspeck 2.0 +gebeizter Lachs 6.0

Summer Vibes

Rosmarin-Focaccia - HOMEMADE, Büffelmozzarella, Buchweizen, karamellierter grüner Spargel & Paprika-Feta-Walnuss-Creme
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Bauernschinken 5.0 +Landhuhn 6.5

Basil Grilled Cheese Sandwich

mit Cheddarsauce, Bauernschinken & Tomaten-Rucola-Salat
17.0

Toppings: + Bacon 2.0 +Parmesan 2.0 +poch. Weideei 2.0

Friends forever Bread

warmes Bauernbrot, Chicken Nuggets, Mango-Nuss-Salat, Rucola, Avocadoquark & Maniocchips
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Spiegelei 2.0 +Bacon 2.0

SALATBAUKASTEN

grosser Marktsalat der Saison mit hausgemachtem

Dressing & Brotchips 8.5

+ wähle selbst dazu

Ofengemüse 5.0

Grüner Spargel gegrillt 5.0

Nussmix 2.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 6.5

Sommertomaten 5.0

gebeizter Lachs 6.0

GEHT IMMER!

Röstbrot mit Guacamole & Sprossenmix 8.5

+ wähle selbst dazu

Ofengemüse 5.0

Grüner Spargel gegrillt 5.0

gebeizter Lachs 6.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 6.5

Rührei 4.0

pochiertes Weideei 2.0

GETRÄNKE

Alle Preise verstehen sich in Euro

WARM

Bonanza Coffee Berlin	
Espresso ¹	2.00 / 3.00
Espresso Macchiato ^{1,10}	2.20 / 3.20
Café Creme ¹	3.00 / 4.00
Cappuccino ^{1,10}	3.50 / 4.50
Milchkaffee ^{1,10}	4.50
Flat White ^{1,10}	4.20
Cortado leche y leche ^{1,10}	4.50
Latte Macchiato ^{1,10}	4.20
Salted Caramel Latte ^{1,10}	4.90
Vanilla Candy Latte ^{1,10}	6.00
<i>Espresso, Weidemilch, Vanille, Sahne, Streusel</i>	
Matcha Latte ¹⁰	4.70
Kurkuma Latte ⁴	4.70
Black Latte ^{1,10}	
<i>Espresso, Milch, Vanille, Aktivkohle</i>	5.70

KALT

Wasser leise/laut	0.25l 2.70
<i>Bad Liebenwerda</i>	0.75l 6.00
Coca-Cola ¹	0.33l 3.90
Coca-Cola Light ¹²	0.33l 3.90
Thomas Henry	0.20l 3.50
<i>Grapefruit⁶, Ginger-Ale^{3,4} oder Tonic Water⁶</i>	

WEIN

<i>weiß</i>	0.1 / 0.75l
»Klein« Grauburgunder Pfalz WG Klein, trocken 2020	3.90 / 28.00
<i>rose</i>	
»Coteaux d'aix En Provence« France, trocken 2020	3.90 / 28.00
<i>rot</i>	
»Querientes« tempranillo Spanien WG Uclés	3.90 / 28.00
<i>sprudlig</i>	
»Sasbacher Pinot Rosé« ⁷ Brut Sekt Flaschengärung	4.90 / 32.50
»Duft Perle« ⁷ Riesling Sekt trocken Mosel	3.90 / 28.00
Weinschorle	0.20l / 4.50

BIER

Tannenzäpfle	0.33l / 4.1
Weihenstephan Hefeweißbier	0.5l / 4.70
Weihenstephan alkoholfrei	0.5l / 4.70
Gösser Naturradler	0.5l / 4.50

Plateanum Tee

Grün, English-Breakfast, Früchte- oder Kräutertee	Kännchen	4.50
<u>Frischer Tee</u>	Glass	
Ingwer		3.90
Minze		4.00
Minze-Ingwer		4.30
Zitronen-Thymian & frische Orange		4.10
Heisse frische Orange		3.90
Indian Masala Chai Latte		4.10
natürlich gesüsst, ayurvedis. Rezept		
Dirty Chai mit Espresso		4.90
Hot Chocolate		4.60
Belgische Schokoladenlöffel		

SÄFTE VAN NAHMEN

Apfelsaft	0.2l	3.70
<i>von Streuobstwiesen 100% Direktsaft</i>		
Weißer Pfirsich	0.2l	3.70
<i>sortenreiner Pfirsichnektar</i>		
Aprikosennektar	0.2l	3.70
<i>Aprikosensorte orange de Provence</i>		
Rhabarbernektar	0.2l	3.70
<i>Rhabarbersorten the Sutton & Frambozen</i>		
Johannisbeere schwarz	0.2l	3.70
<i>Johannisbeernektar</i>		
Saftschorle	0.3l	3.90
	0.5l	4.90

Säfte frisch gepresst

Orange pur	0.25l	4.50
	0.50l	8.90
	1.00l	17.8
gemischt	0.25l	6.00
wechselndes Angebot	0.50l	11.9
saisonal	1.00l	23.8

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%

Moscow Mule	9.00
<i>Below Vodka 42 & Thomas Henry Spicy Ginger^{4,5}</i>	
Gin & Tonic	9.00
<i>Bombay Sapphire & Thomas Henry Tonic Water⁶</i>	
Fiero Spritz	9.00
<i>Fiero, Soda, Riesling Sekt⁷</i>	
Stullen Spritz	9.00
<i>St. Germain-Holunderlikör, weißer Pfirsichsaft, Riesling Sekt⁷</i>	