

MENU - ALL DAY

Good Morning Bowl *vegan*
Haferporridge mit Mandelmilch, Vanille und Zimt,
Aprikosenmarmelade & Kürbiskernen
9.0

Geröstete Granola Bowl
Hausgemachtes Honig-Nussmüsli mit Vanillequark,
Banane & Obst
9.0

Maracuja-Overnight-Oats *vegan*
Chia, Banane, Obst & Nussgranola
9.0

Morning Boost - vegan
Avocado-Mango-Bowl, Kokoschips, Chia,
Banane, Früchte & Nussgranola
9.0

Four Sweet Pancakes
Aprikosenkompott, Vanillecreme,
Banane, Beeren & karamellisierte Cashewkerne
14.0
Klein : Two Pancakes - 9.0
Toppings: + Rauchspeck 2.0 + Ahornsirup 2.0

French Toast
Mit Vanillecreme, Ahornsirup, Nussgranola,
Aprikosenmarmelade & Banane
15.0
Klein : 9.0
Toppings: + Bacon 2.0

Kick Start Deluxe
Röstbrot mit gegrillter Avocado, Ziegenkäse,
Kräutercreme, gebeiztem Fjord Lachs & Wasabimajo
17.0

Happy Hippie Vegan Delight Bowl
Avocado, Nüsse, Pak Choi, Ofengemüse, Rauke,
Süßkartoffelhummus, schwarze Bohnen,
und Dattel-Nussbrot
16.0

Shakshuka
Würzige Tomaten-Paprika Suppe mit Kräutern,
2 pochierten Landeiern & Dattel-Walnussbrot
Toppings: + Büffelmozzarella 4.5 + Bacon 2.0
9.0

Strammer Max 12.0

Stullenbrotzeit für Zwei / oder für Einen
Große Havelländer Wurst & Käseauswahl, saisonale Aufstriche,
gebeizter Lachs, Rührei, hausgemachte Marmelade, Brot
27.0 / 18.0
Toppings: + Rieslingsekt 3.90 + Avocado 4.0 + Crunchy Nussmüsli 5.0

Eggs Benedict
Hausgemachtes Brioche mit Havelländer Schinken, Sesam-Rauke,
zwei pochierten Landeiern & Sauce Hollandaise
16.0
Toppings: + Parmesan 2.0 + Bacon 2.0

Mexican Breakfast Bowl
Schwarze Bohnen, Tomatenfrischkäse, Avocado, Rührei,
Tofu-Mais-Gemüse, Salat, gegrilltes Sauerteigbrot, Tortillachips
16.0
Toppings: + Rauchspeck 2.0 + Ofengemüse 5.0

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 Spiegeleiern, krossem Rauchspeck,
Waldbeeren & 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
16.0
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
Fresh Juice Green - Apfel, Minze, Gurke, Limette	0.25l	6.0	0.5l	11.9
Fresh Juice Red - Melone, Holunder, Zitrone	0.25l	5.5	0.5l	11.0
Kick It - Orange & Ingwer	0.25l	5.5	0.5l	11.0
			1.00l	15.5
			1.00l	23.8
			1.00l	21.5
			1.00l	21.5

MENU - ALL DAY

FRÜHSTÜCKSBAUKASTEN

Salziges 3.0

Käuterquark
Tomatenfrischkäse
Saisonaler Hummus
Guacamole
Pfefferfrischkäse
Landbutter 1.5

Süßes 3.0

Marlenes Marmelade
Vanillequark
Erdnussbutter
Ahornsirup 2.0

Molkerei 4.5

Käseauswahl
Ziegenfrischkäse
Halloumi
Parmesan
Käse-Trio + Butter & Brot 12.0

Fleischerei

Salami 4.5
Havelländer Schinken
Geflügellyoner
Bacon 2.0
Wurst-Trio + Butter & Brot 12.0

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
gegrillte Süsskartoffel 4.0
bunte Tomaten 4.0

Eierei *mit Landbrot*

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
Apfel, Zitrone, Aktivkohle 6.5
*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

Cheese and Fruit Salad

gegrillte Wassermelone, Minz-Schafskäse, Avocado, Walnüsse, Marktsalat & krosse Brotchips

16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0

Royal Salad

Marktsalat mit Pfifferlingen, Schwarzwälder Schinken, dazu Tomatenfrischkäse auf krossem Bauernbrot

17.0

Toppings: +Rührei 2.0 +Bacon 2.0

Power Plate

vegan

gefüllte Süsskartoffel mit Tofuhack, Mais & Kräutern, dazu Baby Spinatsalat & Nussmix

16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +pochiertes Ei 2.0

Tomaten-Brot-Salat

Sommertomaten, Pesto Huhn, Parmesan & Pinienkernen

16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Avocado 4.0

Classic Bread

vegan

warmes Sauerteigbrot mit gegrillter Süsskartoffel, Guacamole, Zwiebelchutney & Sprossensalat

14.0

Toppings: +pochiertes Ei 2.0 + Avocado 4.0 +Ziegenkäse 4.0

SUPPE

Kalte Avocado-Gurken-Mandel-Suppe

mit gebeiztem Lachs dazu Landbrot

7.5

+ pochiertes Ei 2.0

STULLEN-SANDWICHS

Berlin-Club-Sandwich

BBQ chicken, smokey Süsskartoffel, Rauchspeck, Tomatenfrischkäse, Zwiebelmarmelade & Maischips

17.0

Toppings: +Spiegelei 2.0 +Avocado 4.0 +Cheddar Soße 2.0

Italian Bread

Rosmarin-Focaccia - HOMEMADE mit buntem

Tomatensalat, Büffelmozzarella, Rauke & Pfefferfrischkäse

16.0

Toppings: +Pesto Huhn 5.0

Under the Sea Bread

geschmorter Pak Choi, gebeizter Lachs, Avocado-creme, eingewecktes Karotten-Ingwer-Gemüse & Wasabimajo

16.0

Green Forest Bread

Erbsen-Spinat-Bratling mit geschwenkten Pfifferlingen,

Knusperchips, Salat, Kräutercreme & Hausbrot

16.0

Toppings: +Spiegelei 2.0 +Rauchspeck 2.0 +Hollandaise 2.0

Summer Vibes Bread

geröstetes Sauerteigbrot mit gegrillten Rinderstreifen, Sesam, karamellisierter Papaya & Pfefferfrischkäse

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

8.0

+ wähle selbst dazu

Nussmix	2.0
Ziegenkäse	4.5
Avocado	4.0
Halloumi	4.5
Chicken Nuggets	5.0
Rührei	4.0
Pfifferlinge	5.0

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

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}	3.90
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	
<i>Espresso, Milch, Vanille, Aktivkohle</i>	5.50

KALT

Wasser leise/laut	0.25l 2.70
<i>Bad Liebenwerda</i>	0.75l 6.00
Coca-Cola ¹	0.33l 3.50
Coca-Cola Light ¹²	0.33l 3.50
Thomas Henry	0.20l 3.00
<i>Grapefruit⁶, Ginger-Ale^{3,4} oder Tonic Water⁶</i>	

WEIN

weiß

»Klein« Grauburgunder	3.90 / 28.00
Pfalz WG Klein, trocken 2020	

rose

»Coteaux d'aix En Provence«	3.90 / 28.00
France, trocken 2020	

rot

»Querientes« tempranillo	3.90 / 28.00
Spanien WG Uclés	

sprudlig

»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

Platanum 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	3.10
<i>von Streuobstwiesen 100% Direktsaft</i>		
Weißer Pfirsich	0.2l	3.30
<i>sortenreiner Pfirsichnektar</i>		
Aprikosennektar	0.2l	3.30
<i>Aprikosensorte orange de Provence</i>		
Rhabarbernektar	0.2l	3.10
<i>Rhabarbervsorten the Sutton & Frambozen</i>		
Johannisbeere schwarz	0.2l	3.30
<i>Johannisbeernektar</i>		
Granatapfel	0.2l	3.30
Saftschorle	0.3l	3.80
	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	7.70 / 1l	15.00
Limo	0.3l	4.50 / 0.5l	7.70 / 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>	