

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, Aprikosenkompott, Pistaziencrunch
10.0

Acai Smoothie Bowl

VEGAN

Banane, Erdbeeren, Acai, Cashewbutter & Früchte
10.0
Toppings: +Nussgranola 3.0

Berry Chia Pudding

VEGAN

Waldbeeren Overnight Oat Chia Pudding, Kokosjoghurt, Banane, Obst & Buchweizencrunch
10.0
Toppings: +Nussgranola 3.0 +Cashewbutter 3.0

Peanutbutter Jelly Bread

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

Four Pancakes*:

Sweet*:

Vanillequark, Aprikosenkompott, 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*

Vanillequarkcreme, Rotes-Beeren-Kompott, Banane & Obst
16.0
Toppings: +Bacon 2.0 +Ahornsirup 2.0 +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, orientalischer Linsensalat, Hummus, Quinoa-Tricolore-Salat, Nussmix, 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
30.0 / 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 Weidespiegeleiern & geröstetes Hausbrot
17.0
Toppings: + Bacon 2.0 + Gebeizter Lachs 6.0 +Ziegenkäse 4.5 +Suzuk 4.0

Fitnessfrühstück

Avocado, gebeizter Lachs, zwei Weidespiegeleiern, 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!



Wir verwenden WeideEi!

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
Popeye - Spinat, Apfel, Zitrone, Sellerie	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

Espresso Tonic - COLD	8.0
Salted Caramel Latte	4.9
Iced Americano	3.5
Iced Matcha/Iced Chai	5.0
Iced Coffee - Hafer/Mandel/Kokos	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
Paprikahummus		hausgem. Brioche	8.0
Guacamole		m. Marmelade & Butter	
Pfefferfrischkäse		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	
Cashewbutter		Roter-Linsen-Salat	6.0
Honig		1/2 Avocado	4.0
Ahornsirup	2.0	orientalische Aubergine	5.0
Molkerei	4.5	Ofengemüse	5.0
Käseauswahl		geschmorter Pack Choi	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

Fit for You Salad

Marktsalat mit gegrilltem Landhuhn, Ofenpaprika, Parmesan, Pistazienfrischkäse, Avocado, gesalzene Mandeln & Hausbrot
17.0

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

Marrakesch Bowl

Orientalischer Roter Linsen Salat, geschmorte Aubergine, Paprikahummus, gegrillte Sucuk, Rauke & Dattel-Walnuss-Brot
17.0

Toppings: +Salzmandeln 2.0 +Halloumi 4.5 +Avocado 4.0

Green Restart Salad

Quinoa-Tricolore-Salat mit Cranberries, Baby Spinat, Ziegenkäsebrösel, Buchweizenbrunch & Brotchips
16.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Landhuhn 6.5 +Bauernschinken 5.0

Farmers Tapas Bread

warmes Dattel-Walnussbrot, Dijonsenfcreme, geblämmter Ziegenkäse, Aprikosenkompott & Rucola-Walnuss-Salat
16.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Rinderstreifen 6.5

Halloumi Sandwich – geht immer!

Avocado, Tomatenfrischkäse & Sprossensalat
16.0

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

SUPPE

Süßkartoffel-Kokos-Ingwer Suppe, Kräuteröl, Gartenkresse geröstete Kichererbsen & Bauernstulle **VEGAN**
8.5

Toppings: +Landhuhn 6.5 +Rauchspeck 2.0 +Ziegenkäse 4.5

BREAD | SANDWICHS

New York Style Sandwich

Grilled Cheese Sandwich, Spitzkohl-Kerbel-Salat, Pastrami, gepickelte Gurke & Cheddarsauce
17.0

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

Mumbai Bread

afrikanischer Kartoffel-Bratling mit geschmorter Aubergine, Pistazienfrischkäse, Chiliflocken und Salat auf Sauerteigbrot
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Halloumi 4.5 +gegrilltes Landhuhn 6.5

Under the Sea Bread

warmes Bauernbrot, geschmorter Pack Choi, gegrilltes Lachsfilet, eingelegter Ingwer, Rucola, Pfefferfrischkäse & Wasabimajo
18.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Spiegelei 2.0 +Bacon 2.0 +poch. Weideei 2.0

Kebab Protein Bread **planted.kebab VEGAN**

gegrilltes Erbsenprotein, Spitzkohlsalat, Paprika-Tomaten-Hummus, Salat, krosses Hausbrot, gepickelte Gurke & Röstzwiebeln
17.0

Toppings: +Avocado 4.0

Philly Cheese Bread

Hausbrot, gegrillte Rinderstreifen, Cheddar, Ofenpaprika, Pfefferfrischkäse, Mixed Pickles, Salat & gerösteter Sesam
17.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Bacon 2.0 +poch. Weideei 2.0

Chicken Bread

Bauernbrot, gegrilltes Buttermilk Chicken, Dijoncreme, Spinat-Mandel-Salat, Chiliflocken & Tomaten-Zwiebel-Chutney
17.0

Toppings: +Cheddarsauce 2.0 +Avocado 4.0 +Spiegelei 2.0

SALATBAUKASTEN

grosser Marktsalat der Saison mit hausgemachtem Dressing & Brotchips 8.5
+ wähle selbst dazu

Ofengemüse	5.0
Orientalische Aubergine	5.0
Nussmix	2.0
Ziegenkäse	4.5
Avocado	4.0
Halloumi	4.5
Chicken Nuggets	6.5
Quinoatricolore	5.0
gebeizter Lachs	6.0

GEHT IMMER!

Röstbrot mit Guacamole & Sprossenmix 8.5
+ wähle selbst dazu

Ofengemüse	5.0
Orientalische Aubergine	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

<i>Bonanza Coffee Berlin</i>	
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	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 / 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		4.00
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>	