

MENU - ALL DAY

Good Morning Bowl

VEGAN

Haferporridge mit Mandelmilch, Vanille und Zimt, Feige, Geschmortem Brandenburger Apfel & Karamell-Walnüsse
9.0

Geröstete Granola Bowl

Hausgemachtes Honig-Nussmüsli, Vanillequark, Banane, Obst
9.0

Protein-Cinnamon-Chia-Pudding

VEGAN

Haferflocken, Chia, Protein, Pekannuss, Banane, Apfel, Orange
9.0

Freaky Breakfast

Süsskartoffelpuffer, Parmesanfrischkäse, Rucola, Ziegenkäsebrösel, Bananenchips, Granatapfel & krosser Rauchspeck
16.0

Toppings: +pochiertes Weideei 2.0 +Ahornsirup 2.0

Four Sweet Pancakes Banoffee

mit cremiger Karamellsauce, Banane, Haselnüssen & Toffifee
15.0 Klein: Two Pancakes 9.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Ahornsirup 2.0

French Toast

mit Vanillecreme, Ahornsirup, Nussgranola, Waldbeermarmelade & Banane
15.0 Klein: Half 9.0

Toppings: +Bacon 2.0 +Karamellsauce 2.0

Kick Start Deluxe

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

Toppings: +pochiertes Weideei 2.0 +Bacon 2.0

Happy Hippie Vegan Delight Bowl

Avocado, Nüsse, Ofengemüse, Rauke, Bulgur, Sprossenmix, Rosenkohl-Kürbis-Gemüse, Dattel-Walnuss-Brot
16.0

Strammer Max 13.5 – geht immer!

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 +Trüffel 5.0 +Lachs 5.0

Healthy Bread

gegrilltes Sauerteigbrot, Guacamole, zwei pochierte Weidelandeier, Gemüsecevice & geröstete Kichererbsen
16.0

Toppings: +Ziegenkäse 4.5 +Rauchspeck 2.0 + Gebeizter Lachs 5.0

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 Spiegeleier & geröstetes Hausbrot
16.0

Toppings: + Bacon 2.0 + Gebeizter Lachs 5.0

Fitnessfrühstück

Avocado, gebeizter Lachs, zwei Spiegeleier, Salat, Kräuterquark, Gemüse & Vollkornbrot
16.5

Toppings: + Käse 4.0 + Bacon 2.0

Trüffel Eggs

Rührei von Weideeiern, gehobelter Wintertrüffel, Hollandaise, Rauke, Parmesanfrischkäse & Sauerteigbrot
17.0

Toppings: + Gebeizter Lachs 5.0 + Bacon 2.0 +Bauernschinken 4.5

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			
Ingwer shot & Kurkuma	0,05l	3.0			
Frischer Orangensaft	0,25l	4.4	0.5l	8.5	1.00l 16.9
AOK - Apfel, Orange, Karotte	0,25l	6.0	0.5l	11.9	1.00l 23.8
Fresh Juice Green - Grünkohl, Apfel, Ingwer, 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	5.5	0.5l	11.0	1.00l 21.5

MENU - ALL DAY

FRÜHSTÜCKSBAUKASTEN

Salziges	3.0
Käuterquark	
Tomatenfrischkäse	
Karotten-Ingwer-Hummus	
Guacamole	
Parmesanfrischkäse	
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. Landsalami	4.5
Havelländer Schinken	
Geflügellyoner	
Bacon	2.0
Wurst-Trio + Butter & Brot	13.0

Bäckerei	
Brotkorb klein/gross	2.0/4.0
hausgem. Brioche	6.5
<i>m. Marmelade & Butter</i>	
Brotchips mit Olivenöl	3.0

Fischerei	
gebeizter Fjord Lachs	5.0
asia. Lachstatar	6.0

Gärtnerei	
1/2 Avocado	4.0
Ofengemüse	4.0
Quinoa-Kürbis-Bratling	5.0
Rosenkohl-Kürbis-Gemüse	5.0

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

BREAKFAST SPECIAL DRINKS

Cinnamon Candy Latte	5.9
<i>Espresso, Zimt, Sahne, Weidemilch, Keks</i>	
Zitronengras Tee	3.9
Heiße frische Orange	3.9
Iced Matcha	4.5
Iced Kurkuma Latte	4.5
Iced Coffee Hafer/Mandel	5.7
Espresso Martini	9.0
Black Limo	6.5
<i>Apfel, Zitrone, Aktivkohle</i>	
*altern. Hafer, Mandel, Kokos	0.9
* <i>Flavour</i>	1.0
<i>Karamell, Vanille, Mandel, Weiße Schokolade, Zimt</i>	



@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

Green Skincare Bowl

Salat mit Grünkohl, Orangenfilets, Granatapfel, Ziegenkäse, Avocadospalten, karamellisierte Walnüsse & Brotchips

16.5

Toppings: +gegrilltes Huhn 6.0 +Rauchspeck 2.0

Soulfood Winterplate

Gewürzbulgur mit getrockneten Früchten & Salzmandeln, Hoisin, geräucherter Entenbrust & Dattel-Nuss-Brot

16.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Rauchspeck 2.0

Healthy Power Bowl

lauwarmes Rosenkohl-Kürbis-Gemüse, Wintersalate, krosser Rauchspeck, Kräuterdip, Granatapfel & Pekannuss

16.0

Toppings: +Ziegenkäse 4.5 +poch. Weideei 2.0 +Nuggets 6.0

Vegan Boom Bread VEGAN

warmes Sauerteigbrot mit Karotten-Ingwer-Hummus, Salat, asiatisch geschmortem Tofu & crunchy Kichererbsen

15.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Nussmix 2.0

SUPPE

Kartoffelcreme Suppe mit Kräuteröl, Kresse & Butterstulle

7.5

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +Wintertrüffel 5.0

Gulasch vom Rind mit Sellerie, Kartoffel, Tomate & Paprika dazu geröstetes Landbrot

8.5

Toppings: +Kräuterquark 3.0

STULLEN & SANDWICHS

Salmon Club Bread

Natursauerteig Brot, asiatisches Lachstatar, gebackene Avocado, Kräuterquark, Rucola, Vulcansauce & Wasabinuss

17.0

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

Fit for You Bread VEGAN

Quinoa-Kürbis-Bratling, Rosenkohl Gemüse, Karotten-Ingwer-Hummus, geröstetes Landbrot, Marktsalat, Kräuteröl & Gemüsechips

16.0

Toppings: +Avocado 4.0 +Nussmix 2.0 + asiatischer Tofu 4.0

Sister Act Bread

Hausbrot mit gebackener Paprika in Erdnuss-Mandel-Panade, Avocadoquark, gegrilltes Landhuhn, gepickelte Gurke & Salat

17.0

Toppings: +Spiegelei 2.0 +Avocado 4.0 +Cheddarsauce 2.0

Happy Duck Bread

geräucherte Entenbrust, Pflaumensauce, geschmorter Chicorée, Feige, warmes Sauerteigbrot, Kräuterquark & Rauke

17.0

Toppings: +pochiertes Weideei 2.0 +Rauchspeck 2.0

Looonnggg Chicken Cheese Sandwich

Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel gebacken, Cole Slaw Salat, Parmesanfrischkäse & Salat

17.0

Toppings: +Cheddarsauce 2.0 +Rauchspeck 2.0 +pochiertes Ei 2.0

Halloumi Sandwich

mit Avocado, Frischkäsecreme aus getrockneten Tomaten & Sprossensalat

15.0

Toppings: +Rauchspeck 2.0 +pochiertes Ei 2.0 +gegrilltes Huhn 6.0

SALATBAUKASTEN

grosser Marktsalat der Saison mit hausgemachtem

Dressing & Brotchips 8.5

+ wähle selbst dazu

Quinoa-Kürbis-Bratling 5.0

Nussmix 2.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 6.0

Rührei 4.0

gebeizter Lachs 5.0

GEHT IMMER!

Röstbrot mit Guacamole & Sprossenmix 7.5

+ wähle selbst dazu

geschmorter Chicorée 5.0

gebeizter Lachs 5.0

Ziegenkäse 4.5

Avocado 4.0

Halloumi 4.5

Chicken Nuggets 6.0

Rührei 4.0

pochiertes Weideei 2.0

GETRÄNKE

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}	3.90
Cortado leche y leche ^{1,10}	4.00
Latte Macchiato ^{1,10}	4.20
Salted Caramel Latte ^{1,10}	4.90
Cinnamon Candy Latte ^{1,10}	5.90
<i>Espresso, Weidemilch, Zimt, Sahne, Keks</i>	
Matcha Latte ¹⁰	4.70
Kurkuma Latte ⁴	4.70
Black Latte ^{1,10}	
<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 3.70
Coca-Cola Light ¹²	0.33l 3.70
Thomas Henry	0.20l 3.00
<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 / 3.9
Weihenstephan Weizen	0.5l / 4.50
Weihenstephan alkoholfrei	0.5l / 4.50
Gösser Naturradler	0.5l / 4.50

Plateanum Tee

Grün, Earl Grey, English-Breakfast, Früchte- oder Kräutertee 4.50

Frischer Tee

Ingwer	Glass 3.50
Minze	3.90
Minze-Ingwer	3.90
Zitronen-Thymian & frische Orange	3.90
Zitronengras Tee	3.90
Heisse 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
<i>von Streuobstwiesen 100% Direktsaft</i>	
Weißer Pfirsich	0.2l 3.50
<i>sortenreiner Pfirsichnektar</i>	
Aprikosennektar	0.2l 3.50
<i>Aprikosensorte orange de Provence</i>	
Rhabarbernektar	0.2l 3.50
<i>Rhabarberrsorten the Sutton & Frambozen</i>	
Johannisbeere schwarz	0.2l 3.50
<i>Johannisbeernektar</i>	

Saftschorle	0.3l 3.90
	0.5l 4.90

Säfte frisch gepresst

Orange pur	0.25l 4.40
	0.50l 8.50
	1.00l 16.9
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>	