



**Deli&Café
Berlin**

natürlich glutenfrei

Frühstück

Obstsalat	4.90
aus frischem Obst je nach Saison	
Quark^G/Joghurt^G (4)	4.50
mit frischen Früchten je nach Saison ODER selbstgemachten Kompott	
mit selbstgemachtem Granola ^H (5) und Walnüssen	+ 1.50
mit Kokosjoghurt (vegan)	+ 1.50
Waffeln (vegan)	4.50
2 kleine selbstgemachte Waffeln aus Reismehl mit Puderzucker	
... Schokosauce Zimtsirup Rübensirup Agavendicksaft Dattelsirup	Je + 0.80
...Walnüsse Sahne vegane Sahne	Je + 0.50
...selbstgemachtes Kompott frische Früchte	Je + 1.50
MONTHLY Porridge (vegan) siehe Tischkarte	
MONTHLY Pancakes (vegan möglich) siehe Tischkarte	
Klassisch	15.90
gebratenes Gemüse, Joghurt Bircher Art ^{G,H} , 2 Sorten Bio Käse ^G , Bio Chorizo, Hummus ^N , selbstgemachte Marmelade, Bio Haselnuss-Schokocreme ^H , Frischkäse ^G , Ei, Obst, Butter ^G , Brotkorb	
Vegetarisch mit Bio Sonnenblumen-Kräuter Aufstrich statt Chorizo	
vegan mit Kokosjoghurt Bircher Art, Bio Sonnenblumen-Kräuter Aufstrich, Hummus ^N , scrambled Bio Tofu, Salatvriation, gebratenes Gemüse, Beanballs in Tomatensauce, selbstgemachte Marmelade, Bio Haselnuss-Schokocreme ^H , Obst, Margarine, Brotkorb	

(4) wir verwenden laktosefreien Joghurt!

(5) unser Granola besteht aus glutenfreien Haferflocken, Amaranth Pops, Trockenfrüchten, Mandeln, unraffinierten Rübensirup

(6) die Pilznuggets werden zwar glutenfrei bezeichnet, sind aber **möglicherweise** nicht bei Zöliakie geeignet

Brunch

Eggs Benedict^c 7.90

pochiertes Bio Ei^c, Kartoffelrösti, Spinat, saisonales Gemüse, Champignons, Sauce à la Hollandaise (vegan) auf selbstgebackenem Brot

mit 2 pochierten Bio Eiern | Salatbeilage

mit gebratenem Bio Schinkenspeck

Je + 1.50

1.50

Vegan à la Benedict 7.90

Scrambled Bio Tofu^f (mit Kurkuma&Kala Namak), Kartoffelrösti, Spinat, saisonales Gemüse, Champignons, Sauce à la Hollandaise (vegan)

Shakshuka 8.90

Israelisches Frühstück aus Tomatenragout (Tomaten, Bohnen, Zwiebeln) mit Kichererbsen und Champignons, Spinat, Feta, 2 pochierte Bio Eier dazu Brot **ODER** Maistortillas

mit gebratener Bio Chorizo oder Bio Schinkenspeck

+1.50

Shakshuka goes vegan 7.90

Tomatenragout (Tomaten, Bohnen, Zwiebeln) mit Kichererbsen und Champignons, Spinat, Bio Räuchertofu dazu Brot **ODER** Maistortillas

Das Englische Regulär 10.90

Havelländer Bio Bratwurst, gebratene Champignons, Tomaten-Bohnen-Ragout, Salatbeilage, gebratenes Ei^c, Kartoffelrösti, Zwiebelconfit, selbstgebackenes Brot, Butter^G

Das Englische Vegan/Vegetarisch 9.90

Pilznuggets⁽⁵⁾, Champignons mit Kräutern, Tomaten-Bohnen-Ragout, Salatbeilage, Kartoffelrösti, Zwiebelconfit, gebratenes Ei^c **ODER** Scrambled Tofu^f, selbstgebackenes Brot, Bio Margarine

*(6) die Pilznuggets werden zwar als glutenfrei bezeichnet, sind aber **möglicherweise** nicht bei Zöliakie geeignet*

Stullen und Lunch

Stullen

Stulle Berlin	7.50
Honig-Senf-Frischkäse ^{G,M} , Bio Bratwurst, Krautsalat ^M , Tomaten-Curry-Sauce, Röstzwiebeln, Kartoffelrösti auf unserem Hausbrot	
Stulle Berlin VEGAN	6.90
Paprika-Sonnenblumenaufstrich, Krautsalat ^M , Kartoffelrösti, Röstzwiebeln, Tomaten-Curry-Sauce Tofu ^F ODER Bohnenbällchen ODER Pilznuggets ⁽⁶⁾ auf unserem Hausbrot	
Bauernfrühstück	6.90
Eier gerührt mit getrockneter Tomate, Frühlingszwiebel, Champignons, Kartoffel, Bio-Butter, Gewürzgurke auf unserem Hausbrot	
MONTHLY Stullen Specials	
Vegan oder Vegetarisch, siehe Tischkarte	

Lunch

Warme Schüssel (vegan)	5.50 7.50
Tomaten-Bohnen Ragout, warme und kalte Salatvariation ^M , saisonales Gemüse, Aioli, Sprossen	
Salatschüssel	5.50 7.50
warme und kalte Salatvariation ^M , saisonales Gemüse, Sprossen, Croutons, Senf Dressing	
MONTHLY Galette siehe Tischkarte	
Selbstgemachte glutenfreie Pasta	
PastaBowl	6.50 8.50
Selbstgemachte glutenfreie Pasta: Ravioli ODER Tagliatelle saisonaler Salatvariation ^M , Hummus ^N , saisonales Gemüse, Sauce nach Wahl aktuelle Saucen und Raviolifüllungen siehe Tischkarte	
MONTHLY Special	
Pasta à la Löblich siehe Tischkarte	
EXTRAS	
Schinkenspeck Ei Halloumi Feta Tofu Bohnenbällchen Pilznuggets ⁽⁶⁾	Je 1.50

(6) die Pilznuggets werden zwar als glutenfrei bezeichnet, sind aber **möglicherweise** nicht bei Zöliakie geeignet

Die Salatauswahl und das Gemüse ändert sich alle 1-2 Wochen.

Allergenkennzeichnung

<u>Allergenkennzeichnung</u>			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Monthly Specials im Monat März

Stullen

Vegan

6.90

Sonnenblumenkern-Kräuteraufstrich, Avocado, geräucherter **Tofu**, Champignons, eingelegte geröstete Paprika, Salat, Sprossen und Orangen-**Senf** Dressing auf unserem Hausbrot

Vegetarisch

6.90

Grilled Cheese: gerösteter **Curry** Butternut Kürbis, Zwiebeln, Balsamico, **Cheddar**, Salat, Mayonaise (vegan), auf unserem Hausbrot

Lunch

Galette Mexican Style (*auch vegan möglich*)

5.50 | 8.00

Hirsesalat, Linsen-Bohnen-Champignon Ragout mit Mais, Salat, pikanter Tomatensauce, **Joghurtsauce**
wahlweise mit....

Feta **ODER** Halloumi **ODER** Ei **ODER** Bohnenbällchen **ODER** Tofu **ODER** Pilznuggets

LÖBLICH Lunch Spezial

7.90

Risotto mit Weißwein und Parmesan, Ratatouille mit Paprika und Champignons

aktuelle PastaBowl Saucen

Tomate Pfirsich (vegan)

Curry Kokos mit Paprika (vegan)

Stroganoff mit Tofu (vegetarisch)

Zitrone Ziegenkäse (vegetarisch)

Basilikum Pesto m. Pinie (vegan)

aktuelle Ravioli Füllungen

Blumenkohl Kichererbse Curry (vegan)

Austernpilz-Grünkohl-Ricotta

Monthly Specials im Monat März

Smoothies

ACE Orange

Apfel, Karotte, Orange, Zitrone, Ingwer, Kurkuma

3.50

Apple Pie

glutenfreie Haferflocken, Äpfel, Zimt, **Walnüsse**, Datteln
mit Reismilch

3.50

Frühstück

MONTHLY Porridge (vegan)

Glutenfreie Haferflocken, Amaranth, Mohn, Kirschkompott,
Kokosjoghurt, Kokosblütensirup

4.90

MONTHLY Pancakes (vegan)

Chocolate Chip Pancakes, karamellisierte Banane, **Walnüsse** und
Rübensirup

7.00