

SPEISEKARTE MENU

Küche geöffnet 12-18 Uhr · Kitchen opened 12-6 pm

Spargel-Salat · Asparagus salad 12 €

Blattsalat, Weißer Spargel, Estragon, Radieschen
Leaf lettuce, white asparagus, tarragon, radish

Pizza Fungi 8,5 €

Pilze, Zwiebel, Mozzarella
Mushrooms, onion, mozzarella

Bärlauch-Spargel Pasta · Wild garlic and asparagus pasta 15 €

Weißer Spargel, Poularden-Schenkel, Bärlauch, Tomate
White asparagus, poulard thigh, wild garlic, tomato

Normal? Like today?

Planted™ Bratwurst Planted™ sausage

Kartoffelstampf, junge Erbsen,
Rotisseur-Senfsoße
*Mashed potatoes, young peas,
Rotisseur mustard sauce*

13 €



Wie früher? Like yesterday?



Bratwurst vom Duroc Schwein Duroc pork sausage

Kartoffelstampf, junge Erbsen,
Rotisseur-Senfsoße
*mashed potatoes, young peas,
Rotisseur mustard sauce*



Leiste mit der Wahl dieses klimafreundlichen Gerichtes einen aktiven Beitrag zur Erreichung des 1,5-Grad-Ziels des Pariser Klimaabkommens.
Choose an active contribution to achieve the 1.5 degree target of the Paris Climate Agreement with this climate-friendly dish.

Mittagsmenü Lunch menu

12-14:30 Uhr

12-2.30 pm

Risone Salat 7 €

Risone salad

Trockenfrüchte, Saaten, Rucola, Ajva
Dried fruit, seeds, rocket, ajva

Tofu Poke Bowl 9,95 €

Tofu poke bowl

Räucher-Tofu, Jasminreis, Soja, Kohl
Smoked tofu, jasmine rice, soya, cabbage

Süßkram Sweet stuff

Catherine's Cakes 5 €

straight from the States

Rhabarber und Erdbeere 8 €

Rhubarb and strawberry

Biskuit, Mascarpone
Sponge cake, mascarpone

Kids (0-12) 6 €

Schmankerl vom Küchenchef – spricht uns an!
Delicacies from the chef – talk to us!

 vegan  Milch milk  Fisch fish

 Schwein pork  Huhn chicken  Rind beef

GETRÄNKE BEVERAGES

Soft Drinks

Schorle · Spritzer

Ostmost Apfelschorle · Apple	0,33l	4 €
Ostmost Johannisbeere-Apfel · Black Currant Apple	0,33l	4 €

Limonade

Hausgemachter Eistee · Homemade Ice Tea	0,33l	4 €
Hausgemachte Limonade · Homemade Lemonade	0,33l	4 €
Bio Zisch Cola	0,33l	4 €
Bio Zisch Holunder · Elderberry	0,33l	4 €
Bio Zisch Natur Orange · Orange	0,33l	4 €
Bio Zisch Rhabarber · Rhubarb	0,33l	4 €
Bio Zisch Ingwer · Ginger	0,33l	4 €
Bio Zisch Himbeer Cassis · Raspberry Cassis	0,33l	4 €
Roy Kombucha Ingwer · Ginger	0,33l	4 €
Roy Kombucha Zitrone · Lemon	0,33l	4 €
Roy Kombucha Himbeere · Raspberry	0,33l	4 €
Roy Kombucha Pure Prana	0,33l	4 €

Wasser · Water

Berliner Stilles · Still	0,35l	2 €
Berliner Sprudeliges · Sparkling	0,35l	2 €
Berliner Stilles · Still	0,75l	4 €
Berliner Sprudeliges · Sparkling	0,75l	4 €

Heißgetränke Hot Drinks

Espresso	3 €
Doppelter · Double Espresso	3,5 €
Café Crème	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	5 €
Trinkschokolade · Hot Chocolate	5 €

Kännchen Tee · Pot of tea

Nandil Assam · Aman Darjeeling · James Earl Grey · Hayato Sencha · Annemarie Rote Beeren · Claire Verveine	5 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Frischer Minztee, frischer Ingwertee · Fresh mint tea, fresh ginger tea

5 €



Hafer only.

Kuhmilch mit Aufpreis von 0,30 €
Oatmilk only. Cow milk extra 0,30 €

Alkoholisches Alcoholic Drinks

Wein · Wine

0,1l 0,2l

SPARKLING

FRA Crémant Grande Cuvée Blanc Brut	5 €	9 €
-------------------------------------	-----	-----

WEISS · WHITE

DEU 2021 Grauburgunder „HAND in HAND“, Näkel&Klump (Baden)	4,5 €	8 €
AUT 2019 Sauvignon blanc, Mayer am Pfarrplatz (Wien)	4,5 €	8 €
AUT 2020 Muskateller JZ Velue 2.0	4,5 €	8 €

ROT · RED

DEU 2020 Spätburgunder vom Kalk, Weingut Jülg	4,5 €	8 €
2021 Natur Rysak on leaves, Korab	5,5 €	9 €
2019 PARZIVAL Rotweincuvée, Weingut Rudolf Fürst	bottle	59 €

Bier · Beer

Berliner Berg Lager · Pils · Pils alkoholfrei	4,5 €
Berliner Berg Weiße · Rotes	4,5 €
Franziskaner Weißbier 0,5l	5,5 €
Franziskaner Weißbier 0,5l alkoholfrei	5,5 €

Cocktails

Aperol Sprizz	8 €
Campari Orange	8 €
Gin Tonic	8 €
Hugo	8 €

Jrsprung

EAT · DRINK · DREAM

Planet!Based
Food & Drinks



@ursprung_berlin