




SPEISEKARTE MENU

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

aus dem Foodlab from the foodlab

- Rote Beete Caprese**  9,5 €
Vanozza, gebackene Beete, alter Balsamico, Olivenöl, Saaten
Vanozza, backed beets, old balsamico, olive oil, seeds
- Pizza TuNah**  7,9 €
Tomate, Antipasti, TuNah, Vanozza
Tomato, antipasti, TuNah, Vanozza
- Giga Burger**  15 €
Redefine Meat, Tomate, Salat, eingelegte Gurke, Ketchup, Senf, Pommes Frites
Redefine meat, tomato, lettuce, pickles, ketchup, mustard, french fries
- Käse/Cheese 1 €

regional & saisonal

regional & seasonal



Hauptgerichte normal?
Main courses like today?



Oder wie früher?
Or like yesterday?



Grünkohl mit Taifun Räuchertofu

geschmorter Grünkohl, Räuchertofu,
Senf, Salzkartoffeln
*kale stew, smoked tofu,
mustard, potatoes*

14 €

Grünkohl mit Mettenden

geschmorter Grünkohl, gekochte
Schweineschulter, Senf, Salzkartoffeln
*kale stew, boiled pork shoulder,
mustard, potatoes*

Wöchentlich wechselndes

weekly changing

Mittagsmenü

Lunch menu

12-14:30 Uhr

12-2.30 pm

Süßkram

Sweet stuff

Pico de gallo

 6,5 €

Mexikanischer Tomatensalat mit roten
Zwiebeln, Jalapeños, Limette und Koriander
*Mexican tomato salad with red onions,
jalapeños, lime and coriander*

Catherine's Cakes

 5 €
straight from the States

Mandarinensorbet

 3,5 €
mit Speculatius

Bohnen-Chili

 9,95 €
Bean chilli

Maisbrot, schwarze Bohnen, Tomaten, Sultaninen
Cornbread, black beans, tomatoes, sultanas

Kids

bis 12 Jahren
up to the age of 12

Schmankerl vom Küchenchef.
Sprecht uns an!

*Delicacies from
the chef. Talk to us!*

6 €

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 Veveine	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