

SPEISEKARTE MENU

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

Vorspeisen Starters

Caesars Salad 11 €

mit Parmesan, Croutons
with parmesan cheese, croutons

Caesars Salad 14 €

mit Parmesan, Croutons, gegrillte Hühnerbrust
with parmesan, croutons, grilled chicken breast

Berliner Kartoffelsuppe 10 €

mit frischen Kräutern
Berlin potato soup with fresh herbs

Getreide & Hülsenfrüchte Salat 10 €

mit Chicorée, Nüssen und veganem Feta Käse
Grain & legume salad with chicory, nuts and vegan feta cheese

Bergkäse und Brie 12 €

mit Trauben, Gewürzmarmelade, Baguette
Mountain cheese and brie with grapes, spiced jam, baguette

Hauptgänge Main dishes

Berliner Currywurst 13 €

mit Pommes Frites, Röstzwiebeln (auch vegan)
Berlin currywurst, french fries, fried onions

Rucola Pasta 14 €

mit Basilikum Pesto und gegrilltem Gemüse
Rocket pasta with basil pesto and grilled vegetables

Coq au vin-Ragout 15 €

mit Vichy Karotten, Drillinge Kartoffeln
with Vichy carrots, triplets potatoes


Senfeier 14 €


mit Kartoffelstampf, Rote Beete und Gurkensalat
Mustard eggs with mashed potatoes, beet and cucumber salad

Business lunch

12-14:30 Uhr · 12-2.30 pm

Business Lunch 16 €

Getreide & Hülsenfrüchte Salat mit Chicorée, Nüssen
und veganem Feta Käse 
Grain & legume salad with chicory, nuts and vegan feta cheese

Senfeier mit Kartoffelstampf, Rote Beete und Gurkensalat 
Mustard eggs with mashed potatoes, beet and cucumber salad

Kids

bis 12 Jahren
up to the age of 12

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

6 €

Süßkram Sweet stuff

Catherine's Cakes ab 6 €

Direkt aus den USA
Straight from the States

Cookies 3 €

Direkt aus den USA
Straight from the States

Mandarinen & Vanille Eis 6,5 €

mit Sahne und Grenadine 
Tangerine & vanilla ice cream with cream and grenadine

GETRÄNKE BEVERAGES

Soft Drinks

Schorle · Spritzer Ostmost Apfelschorle, Johannisbeere-Apfel <i>Apple, Black Currant Apple</i>	0,33 l	4 €
Limonade Hausgemachter Eistee · <i>Homemade Ice Tea</i> Hausgemachte Limonade · <i>Homemade Lemonade</i> Bio Zisch Cola · Holunder · Orange · Rhabarber · Ingwer · Himbeer Cassis <i>Cola · Elderberry · Orange · Rhubarb · Ginger · Raspberry Cassis</i> Roy Kombucha Ingwer · Zitrone · Himbeere · Pure Prana <i>Ginger · Lemon · Raspberry · Pure Prana</i> Coca Cola Zero	0,33 l	4 €
Wasser · Water Berliner Stilles oder Sprudeliges <i>Still or Sparkling</i>	0,35 l 0,75 l	2 € 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 €

Alkoholisches Alcoholic Drinks

Wein · Wine	0,1l	0,2l
SPARKLING		
DEU Sauvignon Blanc „Kaitui“ Sparkling Markus Schneider (Pfalz)	5 €	9 €
DEU Sparkling Tea Weiss (alkoholfrei) Sektmanufaktur (Winner)	4,5 €	8 €
WEISS · WHITE		
DEU 2023 Grauburgunder Wittmann (Rheinhessen)	4,5 €	8 €
2022 Sauvignon blanc, Markus Schneider (Pfalz)	4,5 €	8 €
ROT · RED		
DEU 2021 Cuvée Ursprung, Markus Schneider, (Pfalz)	4,5 €	8 €
2021 Natur Rysak on leaves, Korab	5,5 €	9 €
ROSÉ		
IT 2023 Flower Power Rosato IGT Podere 414, Magliano (Toskana)	4,5 €	8 €

Bier · Beer	
Berliner Berg Lager · Pils · Pils alkoholfrei	4,5 €
Berliner Berg Weiße · Rotes	4,5 €
Weihenstephaner Weißbier 0,5l	5,5 €
Weihenstephaner Weißbier 0,5l alkoholfrei	5,5 €

Cocktails

Aperol Spritz (Aperol Kaitui Sparkling Soda)	8 €
Campari Orange	8 €
Hendrick's Gin Tonic	8 €
Hugo (Holundersirup Katui Sparkling Soda)	8 €
Espresso Martini	9 €
(Discarded Vodka Espresso Discarded Cascara Vermouth Zucker)	

Jrsprung
EAT · DRINK · DREAM

Planet!Based
Food & Drinks



@ursprung_berlin