

SPEISEKARTE – SO SCHMECKT DIE ZUKUNFT

MENU—THIS IS HOW THE FUTURE TASTES

Vorspeisen · starters

Zukunftschmankerl

Future Bites

- Quesadilla Futuro** 8 €
 Tlaxcalli™ Mais-Tortilla, Planted chicken, Reiberei (pflanzliche Alternative für Käse),
 Gurke, Bohnenmus, Tomaten-Mayonnaise & Apfel-Salsa
*Tlaxcalli™ corn tortilla, planted chicken, Reiberei (vegetable alternative for cheese),
 cucumber, bean puree, Tomato Mayonnaise & Apple Salsa*
- Salat „Nicoise“ 2.0 · Salad “Nicoise”** ^{23, 25, 29} 9 €
 BettaF!sh™ Tu-Nah (pflanzliche Alternative für Thunfisch), bunte Bohnen, Gurke,
 Paprika, Perfeggt™ (pflanzliche Alternative für Ei)
BettaF!sh™ Tu-Nah (vegetal tuna), coloured beans, cucumber, peppers, Perfeggt™ (vegetal egg)
- Knusprige Bitterballen · Crispy Bitterballen** ^{20, 29} 8 €
 Planted™ Huhn (pflanzliche Alternative für Huhn), Fermentiertes, Pilz-Schinken, Creme
Planted™ Chicken (vegetal chicken), ferments, mushroom ham, creme
- Berliner Kofu · Berlin Kofu** 7 €
 knuspriger Kofu, geräucherter Sojayoghurt, Rübchen, Schnittlauch-Vinaigrette
crispy kofu, smoked soy yoghurt, turnip, chive vinaigrette

Hauptgerichte

Main Courses

- Berliner Currywurst · Berlin Style Curry Sausage** 🐷 12 €
 Currysauce, Pommes
Currysauce, French Fries
- Käsespätzle 2.0 · Cheese spaetzle 2.0** 16 €
 Spätzle mit Plant B-EGG™ (pflanzliche Alternative für Ei), Reiberei™ (pflanzliche Alternative für Käse),
 Schmelz-Zwiebeln, kleiner Salat
Spaetzle with Plant B-EGG™ (vegetal egg), Reiberei™ (vegetal cheese), melted onions, small salad

Hauptgerichte normal?
 Main courses like today?

- Geschnetzeltes Züricher Art 2.0 · Sliced chicken Zurich style 2.0** 16 €
 Planted chicken™, Champignons,
 Perlziebeln, Reis, Mairübchen-Spargelsalat
Planted chicken™, mushrooms, pearl onions, rice, daikon asparagus salad

vs.

Oder wie früher?
 Or like yesterday?

- Geschnetzeltes Züricher Art · Sliced chicken Zurich style** 16 €
 Fair Mast Hähnchen, Champignons,
 Perlzwiebeln, Reis, Mairübchen-Spargelsalat
Fair fattened chicken, mushrooms, pearl onions, rice, daikon asparagus salad

Wochengericht · weekly dishes

Was der Acker hergibt

Straight from the field

- Kräutersüppchen** 5 €
Herbal soup
 geräuchertes Paprika-Öl · *smoked paprika oil*
- Risotto primavera** 7,5 €
 confierte Kirschtomaten, Bärlauch
confit cherry tomatoes, wild garlic

Süßkram

Sweet stuff

- Catherine's Cakes straight from the States** ^{20, 23, 26, 24, 27} 5 €
- Rhabarber-Crumble · Rhubarb crumble** 6,5 €
 Rhabarber, Hafer, Nuss-Vanilleeis
Rhubarb, oats, nut vanilla ice cream

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 Special Edition The BARN Coffee	0,33l	4,5 €

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	4,5 €
Latte Macchiato	4,5 €
Trinkschokolade · Hot Chocolate	4,5 €

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

SPARKLING

FRA	Crement Blanquette de Limoux	0,1l	5 €	0,2l	9 €
DEU	2020 Dr. Lo Riesling Sekt, entalkoholisiert, Loosen (Mosel)		4 €		

WEISS · WHITE

DEU	2021 Grauburgunder „HAND in HAND“, Näkel&Klumpp (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 · ROSÉ

AUT	2020 Rosé JZ Velue 2.0		4,5 €		8 €
HUN	2020 Pinot Noir Zweigelt, Ponzicher		4,5 €		8 €
	2021 Natur Rysak on leaves, Korab		5,5 €		9 €
	2020 Merlot Carbernet sauvignon, Zlaty Roh	bottle			48 €

Bier · Beer

Berliner Berg Lager · Pils · Pils alkoholfrei	4,5 €
Berliner Berg Weiße	4,5 €
Berliner Berg Pale Ale	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