



Ursprung

EAT · DRINK · DREAM

Ursprung · Mo-Sa 11-19 · Reservierungen · ☎ 0 30 20 25 10 17 · ✉ ursprung@dussmann.de

Kaffee · Coffee

Espresso	3,00
Espresso double	4,00
Americano	3,50
Café Crema	3,50
Cappuccino	4,00
Flat White	4,50
Latte single Shot	4,50
Latte double Shot	5,00
Dark or White Chocolate	5,00
Vanille Sirup · Vanilla Syrup	1,00

Tee · Tea

Kännchen Tee · Pot of tea	5,00
Nandil Assam · Aman Darjeeling · James	
Earl Grey · Hayato Sencha · Annemarie	
Rote Beeren · Claire Verveine	
Frischer Minztee · frischer Ingwertee	6,00
<i>Fresh mint tea · fresh ginger tea</i>	

Soft · Juice

FRISCH · FRESH 0,2 l

je 5,00

Orange, Grapefruit

VOELKE 0,2 l

je 4,50

Apfel · *Apple*

Karotte · *Carrot*

BIO ZISCH 0,33 l

je 4,50

Apfel · Rhabarber · Himbeer-Cassis

Orange · Zitrone · Mate · Holunder

Apple · Rhubarb · Raspberry-Cassis

Orange · Lemon · Mate · Elderflower

Hausgemacht · *Homemade*

0,33 l

je 5,00

LIMONADE · LEMONADE

Holunder-Zitrone · Himbeer-Zitrone

Elderflower-Lemon · Raspberry-Lemon

EISTEE · ICED TEA

Minze-Limette-Ingwer · Pfirsich

Mint-Lime-Ginger · Peach

Wasser · Water

0,35 l

je 2,00

0,75 l

je 4,00

Natural · Sprudel

Natural · Sparkling

Limonade · Softdrinks

THOMAS HENRY 0,2 l je 4,00
Tonic Water
Ginger Ale
Bitter Lemon

COCA COLA 0,33 l je 4,50
Coca Cola
Coca Cola Zero

ROY KOMBUCHA 0,33 l je 4,50
Ingwer · Zitrone · Himbeere · Pure Prana
Ginger · Lemon · Raspberry · Pure Prana

Bier · Beer

BERLINER BERG 0,33 l je 4,50
Pilsener
Alkoholfreies

BRLO 0,33 l je 4,50
Grapefruit Radler
Helles

QUARTIERMEISTER 0,5l 6,50
Bio-Weizen

Cocktails

je 9,50

Mimosa

Sekt · Fresh Orange Juice

Pink Mimosa

Sekt · Fresh Grapefruit Juice

Aperol Spritz

Aperol – Soda Water - Sekt

Hugo

Holundersirup – Mint – Lime

Soda Water – Sekt

Hendrick's Gin Tonic

Hendrick's Gin, Tonic Water, Cucumber

Weine · Wine

0,1 l

Schaumwein · Sparkling Wine

Sauvignon Blanc „Kaitui“ Sparkling Markus Schneider (Pfalz)	6,00
Sparkling Tea Weiß (alkoholfrei) Cristian Kloss (Mosel)	5,00

Weiß · White

Sauvignon Blanc Markus Schneider (Pfalz)	6,00
Grauburgunder Dreissigacker (Rheinhessen)	7,00
Alte Reben Riesling Van Volxem (Saar)	9,00

Rosé

Spätburgunder Rosé Jakob Jung	6,00
Whispering Angel Château D ' Esclans (Provence)	7,00

Rot · Red

Cuvée Ursprung, Markus Schneider (Pfalz)	6,00
Merlot Mario Zelt (Pfalz)	7,00
Nero d' Avola Misita (Sizilien)	8,00

Vorspeisen · Starters

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

Blattsalat “Caesar ‘s Dressing” ^{20, 26, 29}

14,00

mit Tomaten, Croutons und Käse
*Green Salad “Caesar Dressing”
with tomatoes, croutons, and cheese*

Blattsalat “Caesar ‘s Dressing” ^{20, 26, 29}

16,00

mit Tomaten, Croutons, Käse und
gebratener Hähnchenbrust
*Green Salad “Caesar Dressing”
with tomatoes, croutons, cheese, and pan-
seared chicken breast*

Kürbissuppe ²⁶

12,00

mit Schmand und Kürbiskernen
*Pumpkin Soup
with sour cream and pumpkin seeds*

Panzanella Salat ^{20W, 29} ✓

12,00

Tomaten-Brotsalat mit Rucola & Knoblauch
Tomato-Bread-Salad with arugula & garlic

Pfifferlingscremesuppe ^{20, 26, 29}

12,00

mit Granatapfel und Brotchip
*Creamsoup of Chanterelle with
pomegranate and bread chips*

Hauptgänge · Main Dishes

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

Berliner Currywurst^{20,29}

13,00

mit Pommes Frites, Röstzwiebeln
(auch vegan ✓)

Berlin currywurst, french fries, fried onions

Gemüse-Kartoffel Frittata^{23,26}

14,00

mit Salat und Ziegenfrischkäsecreme
Vegetable and Potato Frittata

with salad and fresh goat cheese cream

Krautwickel

18,00

gefüllt mit Rind und Schwein, mit Gemüse-
Kartoffel-Ragout und grüner Senfsoße
Cabbage rolls

*stuffed with beef and pork, served with a
vegetable and potato ragout and green
mustard sauce*

Rague Siziliana^{26,28}

19,00

mit Rind, Polenta und Olive
with beef, polenta and olives

Bergkäse und Brie^{20W, 26}

12,00

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

Business Lunch

Montag – Freitag · Monday - Friday

12–14:30 Uhr · 12–2.30 p.m. 21,00

Panzanella Salat

Tomaten-Brotsalat mit Rucola & Knoblauch

Tomato-Bread-Salad with arugula & garlic

Rague Siziliana

mit Rind, Polenta und Olive

with beef, polenta and olives

Wasser und ein Kaffee inclusive.

Water and one coffee included.

Für Kinder · For Kids

Bis 12 Jahre

8,00

Schmankerl vom Küchenchef

– spricht uns an!

Delicacies from the chef - talk to us!

Süßkram · Sweet Stuff

Catherine's Cakes

ab 6,00

Homemade nach Rezepten von
Catherine Dussmann
*Homemade from recipes by
Catherine Dussmann*

Cookies

3,00

Homemade nach Rezepten von
Catherine Dussmann
*Homemade from recipes by
Catherine Dussmann*

Eiskaffee^{23, 26,}

6,00

mit Vanilleeis, Sahne und Kaffee
*Iced Coffee with Vanilla ice cream, cream
and Coffee*

Dame Blanche^{23,26,27Ma}

8,00

mit Vanille Eis, Schokoladensoße, Brownie
und Crème Chantarelle | *with Vanilla ice
cream, chocolate sauce, Brownie and
Cream Chantilly*

Blaubeer Becher^{23,26}

7,00

mit Vanilleeis, Blaubeerkompott und
Mascarponecreme | *with Vanilla ice cream,
blueberry compote and mascarpone cream*

Allergene · Allergens

(20) enthält glutenhaltiges Getreide-Weizen (*wheat*) (20W), Roggen (*rye*) (20R), Gerste (*barley*) (20G), Hafer (*oats*) (20H), Dinkel (*spelt*) (20D), Kamut (*kamut*) (20K) · (21) enthält Fisch (*fish*) · (22) enthält Krebstiere (*shellfishes*) · (23) enthält Eier (*eggs*) · (24) enthält Erdnüsse (*peanuts*) · (25) enthält Soja (*soy*) · (26) enthält Milchprodukte inkl. Laktose – laktosefreie Produkte auf Milchbasis können unter 0,1 g Laktose pro 100 g/ml enthalten (*milk products including lactose*) · (27) enthält Schalenfrüchte (*nuts*) – Mandeln (*almonds*) (27Ma), Haselnuss (*hazelnuts*) (27Ha), Walnuss (*walnuts*) (27Wa), Cashewnuss (*cashew nuts*) (27Ca), Pecannuss (*pecan nuts*) (27Pe), Paranuss (*Brazil nuts*) (27Pa), Pistazie (27Pi), Macadamianuss (27Mk) Haselnuss (Ha), Pekanuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (*pistachios*) (Pi), Makadamianuss (*macadamia nuts*) (Mk) · (28) enthält Sellerie (*celery*) · (29) enthält Senf (*mustard*) · (30) enthält Sesamsamen (*sesame seeds*) · (31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite – Konzentration > 10 mg/kg oder > 10 mg/l, als SO₂ angegeben (*sulfur dioxid & sulfites*) · (32) enthält Lupine (*lupine*) · (33) enthält Weichtiere (*molluscs*)

Speisekarte (Wochenende) · Menu (Weekend)

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

Blattsalat “Caesar ‘s Dressing”^{20,26,29}

14,00

mit Tomaten, Croutons und Käse
Green Salad “Caesar Dressing”
with tomatoes, croutons, and cheese
 + Hähnchenbrust · *chicken breast*

16,00

Berliner Currywurst^{20,29}

13,00

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

Pfifferlingscremesuppe^{20, 26, 29}

12,00

mit Granatapfel und Brotchip
Creamsoup of Chanterelle with pomegranate
and bread chips

Pizza Salami

12,00

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami
with tomato sauce, mozzarella, salami

Pizza Margherita

10,00

mit Tomatensauce, Mozzarella
with tomato sauce, mozzarella

Gemüse-Kartoffel Frittata^{23,26}

14,00

mit Salat und Ziegenfrischkäsecreme
Vegetable and Potato Frittata
with salad and fresh goat cheese cream

Bergkäse und Brie^{20W, 26}

12,00

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