

alle Preise in Euro

alle Preise enthalten die
gesetzliche Mehrwertsteuer

Blumencafé

Inh. Michael Schaarschmidt
Schönhauser Allee 127a 10437 Berlin
Telefon 030. 447 34 226

Öffnungszeiten

Montag - Samstag 10 - 18 Uhr
Sonn-/ Feiertag 10 - 18 Uhr



Herzlich Willkommen im Blumencafé!

Liebe Gäste,

„...komm se rin, könn se raus kieken!!!!“

Was wir Ihnen gern sagen möchten:

Wir verwenden für unsere Speisen und Getränke weitestgehend regionale Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau sowie saisonal aus eigenem Anbau in Berlin. Salat, Tomaten, Kräuter und Microgreens kommen von Frühling bis Herbst aus unserem eigenen Gewächshaus in Treptow, aufgezogen von unserer Gärtnerin. Dadurch ist das Angebot saisonal unterschiedlich. Wir verzichten bewusst auf eine Mikrowelle in der Küche, Unsere Suppen und Quiches u. v. m. sind hausgemacht. Unsere Kuchen backen wir selbst. Dabei legen wir größten Wert auf Qualität, Ästhetik und Geschmack. Diese Werte nehmen selbstverständlich Zeit in Anspruch, die wir uns gern nehmen möchten. Wir bitten daher um Ihr Verständnis, falls Sie auf Ihre Speisen manchmal etwas länger warten müssen. Gern geben wir Ihnen hierzu nähere Auskünfte und sind bei Fragen und Anregungen für Sie da.

Ein angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihr Blumencafé-Team

Frühstücksplatten auf Reservierung

- Sa, So + Feiertags Reservierung nur mit Vorbestellungen
- Reservierungen ab 3 Personen grundsätzlich mit Vorbestellung
- zur reservierten Zeit angerichtet, also keine Wartezeiten
- zusammengestellt aus unserem gesamten Sortiment
- ab 2 bis 6 Personen
- Feld- und Wiesenfrühstück: 17,00 pro Person exklusive Getränke
- nur bei verbindlicher Reservierung, mind. 1 Tag im Voraus

Hier kaufen wir unsere Produkte ein:

Terra-Naturkosthandel
Fleischerei Mischke (Landjuwel)
Olivero-Feinkost
Teehandelshaus Benjowski
caffè e ricambio

Frühstück

(bis 14:00)

Gemischtes Frühstück	16,90
Wurst z.B. Pastrami, Landschinken, Pfeffersalami & Fenchelsalami Käse z.B. Almkäse, Kräuterquark vegetarischer Aufstrich, Marmelade Butter, Antipasti, Brotkorb	
Vegetarisches Frühstück	15,90
Käse 4 Sorten z.B. Rahmbrie, Almkäse, Schafsfeta, Blütentraum Ziegenkäse Butter, Kräuterquark, vegetarischer Aufstrich, Marmelade, Frischkäse, Antipasti, Brotkorb	
Herzhaftes Frühstück	15,90
Wurst z.B. Pastrami, Landschinken, Pfeffersalami & Fenchelsalami, vegetarischer Aufstrich Butter, Antipasti, Brotkorb	
Schnelles Frühstück	4,50
Croissant oder Brötchen (Vollkorn oder Weizen) mit Butter und hausgemachter Marmelade	
Rührei / Spiegelei (Bio)	7,20
2 Stk mit Wahl aus: Feta, Schinken oder frische Kräuter / Microgreens aus eigenem Anbau oder getrocknete Tomaten.	
Schälchen Joghurt	4,50
Mit Obst der Saison und Agavendicksaft	
Brotkorb extra	3,50
Drei Bio-Gebäckstücke Wahl aus: Vollkorn- oder Weizenbrötchen, Brot	
Weitere Extras	je 1,50
Butter / Marmelade / Aufstriche	

Kleine Speisen

(von 11:30 bis 17:00)

Salat d. Saison 9,50

Blattsalate mit Microgreens und Kräutern,
je nach Saison aus eigener Produktion **-made in Berlin!**
oder aus regionalem, ökologischem Anbau.
Hausgemachtes Dressing, dazu Gebäck

Kartoffelsalat mit Bouletten 9,90

Zwei Bouletten und Kartoffelsalat, jeweils hausgemacht
nach eigenem Rezept

Tagessuppen - hausgemacht

serviert mit Brot ab 6,50

*Bitte entnehmen Sie die aktuellen Suppen unseren
Tafeln/Karteneinlegern oder fragen Sie unseren Service!*

Quiche Variationen

hausgemacht ab 9,50

serviert mit Salatbeilage und Schmand
*Bitte entnehmen Sie die aktuellen Quiches unseren
Tafeln/Karteneinlegern oder fragen Sie unseren Service!*

Kartoffelpuffer - demeter

3 Puffer mit Apfelmus 7,50
oder hausgemachtem Kräuterquark

Dessert

(bis 18:00)

Stück Hausgemachter Kuchen 4,50

Torten, Kuchen und Gebäck aus eigener Herstellung präsentieren
wir Ihnen in unseren Kuchenvitrinen am Tresen.

Nachtisch fürs Herz

Blumenstrauß (1 Stk) als kleine Aufmerksamkeit 15,00 €
für die liebste Person. Mit Saisonalen Blumen
und lokalem Schnittgrün aus dem Bucher Forst
- Transportfertig verpackt zur Rechnung -

Kalte Getränke

Mineralwasser aus der Mark Brandenburg

Theodor Mineralwasser	0,2 l	2,20
rein, regional, natürlich - medium oder still	1,0 l	7,50

Säfte aus kontrolliert biologischem Anbau

Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	3,20
Birnsaft (klar)	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Apfel-Bananensaft	0,2 l	3,20
Apfel-Kirschsafte	0,2 l	3,20
Kiba	0,2 l	3,20
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Mango-Apfelsaft	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,2 l	3,00
Saftschorle	0,4 l	5,50

Weitere Erfrischungen

Neumarkter Lammsbräu – NOW-Limonaden & Cola (ökologisch)

now Grapefruit	0,33 l	3,30
now Fresh Lemon	0,33 l	3,30
now Sunny Orange	0,33 l	3,30
now Black Cola	0,33 l	3,30

1 Koffein

Hausgemachter Eistee (0,2l) 3,50

Aus frischen Kräutern!
Je nach Saison aus eigener Produktion
-made in Berlin! -
oder aus regionalem, ökologischem Anbau. Wechselnde
Rezepte – achten Sie auf die Aushänge oder Fragen Sie
unseren Service!

warme Getränke

Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee	2,60
Kännchen Kaffee	4,90
Tasse Cappuccino	3,30
Tasse Cappuccino – mit extra Shot	4,30
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,30
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Esp. Macchiato	3,50
Schale Milchkaffee	3,80
Glas Latte Macchiato	4,90
Tasse Getreidekaffee	2,80
Schale Getreide-Milchkaffee (Naturata von demeter)	3,80
Schale Schokolade groß	4,90
Hafermilch Aufpreis	1,00

Alle Kaffeegetränke gibt es auch **koffeinfrei**

Tee im Kännchen (0,5 l)

Assam »Pengaree« würziger, mittelkräftiger Schwarztee	6,20
Earl Grey »Blue Flower« Schwarztee mit Malven-, Kornblumenblüten und Bergamotte-Aroma	6,20
Darjeeling »Margaret's Hope« traditionsreicher Gartentee, weich, aromatisch	6,20
Ceylon »Pettiagalla« elegant-würziger Tee, tief rot	6,20
Grüner Tee »Morgenzauber« mit Sonnenblumen-, Rosen-, Kornblumenblüten und Mango-Bergamotte-Aroma	6,20
Grüner Tee »Acht Schätze« mit Cranberries, Chrysanthemen-, Rosenblüten und Drachenfrucht-Melonen-Aroma	6,20
Erfrischungskräutertee mit Lemongras, Minzblätter, Saflor-, Ringelblumen-, Silberlinden- und Kornblumenblüten	6,20
Früchtetee »Berliner Jahreszeiten«	6,20
Pfefferminztee, Nana-Minze (Ganzblatt)	6,20
frischer Ingwertee Unsere Tees werden mit Kandiszucker serviert oder auf Wunsch auch mit Honig, Milch, Sahne oder Zitrone	6,50

alkoholische Getränke

Bier aus der Flasche

Neumarkter Lammsbräu - Feines ökologisches Bier

Edel Pils	0,33 l	3,50
Alkoholfrei	0,33 l	3,50
Helles Hefeweizen	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	4,50

Berliner Kindl

Berliner Weisse mit Schuss rot/grün	0,33 l	3,50
rot: Himbeere / grün: Waldmeister		

offene Bio-Rotweine

Solluna Sicilia – Nero d'Avola

Italien, trocken, feiner sizilianischer Rosso	0,1 l	2,90
aus der Nero d'Avola Traube	0,2 l	4,90
	Flasche 0,75 l	20,50

Blauer Portugieser QbA

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Sander	0,1 l	3,20
trocken, fruchtig, gefällig, milde Säure, tanninarm	0,2 l	5,50
	Flasche 0,75 l	20,50

offene Bio-Weißweine

Riesling QbA

Deutschland, Rheinhessen, Zellertaler Keller	0,1 l	3,20
trocken, feines Weinbergs-Pfirsicharoma, spritzig, ausgewogen in Säure & Restsüße	0,2 l	5,50
	Flasche 0,75 l	19,50

als Weinschorle

0,2 l 4,10

BECCO Chardonnay IGT

Italien, trocken, gefällig, viel Frucht von Pfirsich und Mango – ein Genusswein	0,1 l	2,90
	0,2 l	4,90
	Flasche 1,0 l	25,00

als Weinschorle

0,2 l 3,90

offener Bio-Rosé

Spätburgunder Rosé QbA

Deutschland, Rheinhessen, Zellertaler Keller	0,1 l	3,20
trocken, beschwinglich, bekömmlich, leicht	0,2 l	5,50
	Flasche 0,75 l	20,50

Schaumwein (Bio)

Prosecco Frizzante 'Jarasole' D.O.C.

Italien, halbtrocken, leicht, mit einer apfeligen Note und einem Hauch von Melone	0,1 l	4,50
	Flasche 0,75 l	28,00