

# Unsere Speise- und Getränkekarte

## alle Preise in Euro

alle Preise enthalten die  
aktuell 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,

### Was wir Ihnen gern sagen möchten:

Wir verwenden für unsere Speisen und Getränke weitestgehend regionale Produkte aus kontrolliert biologischen Anbau.

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

### Hier kaufen wir unsere Produkte ein:

Terra-Naturkosthandel

Fleischerei Mischke (Landjuwel)

Bäckerei Siebert

Bäckerei Krautzig

Olivero-Feinkost

Teehandelshaus Benjowski

caffè e ricambio

## Frühstücksplatten auf Reservierung\*

**Pro Person 17,00**

- \*Sa/So und Feiertage Reservierung nur mit Vorbestellung
- ab 2 bis 6 Personen
- ein Potpourri aus unserem gesamten Frühstückssortiment inkl. Rühreier
- angerichtet im Family Style
- zur reservierten Zeit aufgedeckt, also keine Wartezeiten
- exklusive Getränke
- die Reservierung/Vorbestellung ist **verbindlich**
- Reservierung mind. 1 Tag im Voraus
- Reservierungen ab 7 Personen nur in Absprache, sprechen Sie uns an, vielen Dank!

## Frühstück 10 bis 16 Uhr

**Gemischtes Frühstück 16,90**

Pastrami, Landschinken, Pfeffersalami, Fenchelsalami, Almkäse, Kräuterquark; Rahmbrie, mariniertes Feta, Rigatino, Ziegenfrischkäse, vegetarischer Aufstrich, Marmelade, Antipasti, Butter, Brotkorb

**Vegetarisches Frühstück 15,90**

Almkäse, Kräuterquark; Rahmbrie, mariniertes Feta, Rigatino, Ziegenfrischkäse „Blütentraum“, vegetarischer Aufstrich, Marmelade, Antipasti, Butter, Brotkorb

**Veganes Frühstück 16,90**

Aufstriche, Aufschnitt, Marmelade, eingelegtes Gemüse, Antipasti, Obst, kleines Yoja mit Leinsamen, Margarine, Brotkorb

**Herzhaftes Frühstück 15,90**

Pastrami, Landschinken, Pfeffersalami, Fenchelsalami, vegetarischer Aufstrich, Marmelade, Antipasti, Butter, Brotkorb

**Schnelles Frühstück 5,00**

1 Croissant oder Brötchen (wahlweise Vollkorn oder Weizen) mit Marmelade & Butter – auch vegan möglich

**Bio-Spiegel- oder Rühreier** serviert mit Brötchen & Butter

3 Bio-Eier – natur **6,50**

wahlweise mit Feta, Schinken, Kräuter, getr. Tomaten

Aufpreis **je 1,00**

**Schälchen Naturjoghurt 5,50**

mit Bio-Obst der Saison, versüßt mit

Agavendicksaft und gewürzt mit einer Flowerpower-Gewürzmischung

**Schälchen Yoja - vegan - 5,50**

mit Bio-Obst der Saison, Leinsamen, versüßt mit

Agavendicksaft, gewürzt mit einer Flowerpower-Gewürzmischung

**Eiweißschock 5,50**

Magerquark gesüßt mit Obstsalat \*organic\*

**Extras nur in Verbindung mit einem Frühstück \***

Brötchen Weizen oder Vollkorn **je 1,20**

Vollkornbrotscheibe **1,10**

Croissant **2,50**

Butter/Marmelade/Aufstriche **je 1,50**

Käse oder Wurst **je 2,00**

Gekochtes Bio-Ei **2,00**

## Kleine Speisen 12.00 bis 17.00

---

### Salat\* der Saison 10,90

den aktuellen Salat entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte oder fragen Sie unseren Service!

\*Salat, Tomaten und Kräuter aus eigener Produktion

**made in Berlin** oder aus regionalem kbA -

dazu hausgemachtes Dressing & Brot

---

Himbeer- oder Orangendressing - *vegan*

Apfel-Joghurt-Minz-Dressing - *vegetarisch*

---

### Spinatknödel 10,50

3 hausgemachte Spinatknödel mit Feta, brauner Butter, Parmesan und Rucola

### Kartoffelpüree\* mit Boulette\* (160 g) 9,90

\*hausgemacht nach eigenem Rezept, dazu Senf

### Tagessuppe ab 6,50

hausgemacht, serviert mit Brot

die **aktuelle** Suppe entnehmen Sie bitte

unserer Tageskarte oder fragen Sie unseren Service!

### Quiche mit Beilagensalat ab 9,50

hausgemacht nach eigenem Rezept,

serviert mit Schmand, die **aktuelle** Quiche entnehmen

Sie bitte unserer Tageskarte oder fragen Sie unseren Service!

### Kartoffelpuffer 7,50

4 Puffer mit Apfelmus oder mit Kräuterquark

### Kaiserschmarren 7,50

hausgemacht mit Zwetschgenkompott und

Preiselbeeren-Sahne, Puderzucker

## Dessert von morgens bis abends

---

### Stück hausgemachter Kuchen/Torte 4,50

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

Portion Schlagsahne 1,50

## Nachtisch fürs Herz

---

### 1 Blumenstrauß\* 15,00

als kleine Aufmerksamkeit für die liebste Person

\*mit saisonalen Blumen & lokalem Schnittgrün aus dem Bucher

Forst, liebevoll gebunden und transportfertig verpackt zur Rechnung

## Warme Getränke

---

### Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee 2,60

Kännchen Kaffee 4,90

Tasse Cappuccino 3,30

Espresso 2,20

Doppelter Espresso 3,30

doppelter Espresso Macchiato 3,50

Schale Milchkaffee 3,80

Glas Latte Macchiato 4,90

Espresso Macchiato 2,50

Tasse Getreidekaffee 2,80

Schale Getreidemilchkaffee 3,80

Schale heiße Schokolade 4,90

Haferdrink Barista Aufpreis 0,50

extra Shot 1,00

---

alle Kaffeegetränke können Sie auch **koffeinfrei** genießen

**Hinweis:** Wir verwenden ausschließlich frische Lobetaler Bio-Vollmilch

### Tee im Kännchen 0,5 l

**Assam »Mangalam«** 6,20

rassiger, mittelkräftiger Schwarztee

**Earl Grey »Blue Flower«** 6,20

Schwarztee mit Malven-, Kornblumenblüten und Bergamotte-Aroma

**Darjeeling »Guranse«** 6,20

traditionsreicher Gartentee, weich, aromatisch

**Ceylon »Pettiagalla«** 6,20

elegant-würziger Tee, tief rot

**Grüner Tee »Morgenzauber«** 6,20

mit Sonnenblumen-, Rosen-, Kornblumenblüten und Mango-Bergamotte-Aroma

**Grüner Tee »Acht Schätze«** 6,20

mit Cranberries, Chrysanthemen-, Rosenblüten und Drachenfrucht-Melonen-Aroma

**Grüner Tee »Lung Ching«** 6,20

Feiner Drachenbrunnentee, fruchtig, nussig, aromafrei

**Erfrischungskräutertee** 6,20

mit Lemongras, Minzblätter, Saflor-, Ringelblumen-, Silberlinden- und Kornblumenblüten

**Früchtetee »Berliner Jahreszeiten«** 6,20

**Pfefferminztee, Nana-Minze (Ganzblatt)** 6,20

**Kamillenblütentee** 6,20

**frischer Ingwertee** 6,50

---

Unsere Tees werden mit Kandiszucker serviert oder auf Wunsch auch mit Honig, Milch, Sahne oder Zitrone.

## Kalte Getränke

### Mineralwasser aus der Mark Brandenburg

Rheinsberger Preussenquelle

rein, regional, natürlich, natriumarm	0,2l	2,20
medium oder still	1,0l	7,50

### Säfte aus kbA

Apfelsaft	0,2l	3,20
Birnen-saft, klar	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,20
Bananentrunk	0,2l	3,20
Apfel-Kirsch-saft	0,2l	3,20
Kiba	0,2l	3,20
Rhabarbertrunk	0,2l	3,20
Mango-Apfelsaft	0,2l	3,20

Saftschorle	0,2l	3,00
Saftschorle	0,4l	5,50

### NOW Limonaden und Cola aus kbA

now Grapefruit	0,33l	3,30
now Fresh Lemon	0,33l	3,30
now Sunny Orange	0,33l	3,30
now Black Cola <sup>1</sup>	0,33l	3,30

<sup>1</sup>Koffein

### Hausgemachter Eistee

aus Kräutern je nach Saison aus eigener Produktion

*made in Berlin* oder aus kbA	0,2l	3,50
-------------------------------	------	------

### Kalter Kaffee\*

Eiskaffee mit Vanilleeis <sup>2</sup> und Schlagsahne	5,90
-------------------------------------------------------	------

\*nur in der Sommersaison

### Eisschokolade\*

kalte Schokolade mit Schokoladeneis <sup>2</sup> und Schlagsahne	5,90
------------------------------------------------------------------	------

\*nur in der Sommersaison

<sup>2</sup>Rachelli Bio-Eiscreme

## alkoholische Getränke

### Bier aus der Flasche

Neumarkter Lammsbräu - Feines ökologisches Bier

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

### Berliner Kindl

Berliner Weisse mit Schuss rot/grün	0,33l	3,50
-------------------------------------	-------	------

rot: Himbeere / grün: Waldmeister

### Apéretif

Aperol Spritz	0,2l	6,50
---------------	------	------

### offener Bio-Rotwein

Blauer Portugieser QbA Weingut Sander

Deutschland, Rheinhessen, trocken, fruchtig, gefällig, milde Säure, tanninarm	0,1l 0,2l	3,50 5,50
Flasche	0,75l	19,00

### offene Bio-Weißweine

Riesling QbA Zellertaler Keller

Deutschland, Rheinhessen, trocken, feines Weinbergs-Pfirsicharoma	0,1l	3,80
spritzig, ausgewogen in Säure & Restsüße	0,2l	5,80
Flasche	0,75l	20,00
als Weinschorle	0,2l	4,10

### BECCO Chardonnay IGT

Italien trocken, gefällig, viel Frucht von Pfirsich und Mango - ein Genusswein	0,1l 0,2l	3,50 5,50
Flasche	1,0l	25,00
als Weinschorle	0,2l	4,10

### offener Bio-Rosé

Spätburgunder Rosé QbA

Deutschland, Rheinhessen, Zellertaler Keller trocken, beschwinglich, bekömmlich, leicht	0,1l 0,2l	3,50 5,50
Flasche	0,75l	19,00

### Schaumwein (Bio)

Prosecco Frizzante 'Jarasole' D.O.C.

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

# Hokkaido-Herbst-Karte

## Apéritif

**Aperol Spritz** mit einem Gruß aus der Küche

9,50

## Suppe\*

**Kürbiskokoscremesuppe** vegan, serviert mit Brot

6,50

## Salat der Saison\*

**gebackener Hokkaidokürbis**

auf Blattsalate mit Fetakäse, eingelegter Birne, karamellisierten Walnüssen & Dressing,  
serviert mit Brot

(vegane Variante mit Avocado anstatt Käse)

10,90

## Quiche\*

**Hokkaido-Kürbis-Quiche** vegetarisch, mit Salatbeilage und Schmand

9,50

*oder alternativ ohne Kürbis:*

**Spinat-Feta-Quiche** vegetarisch, mit Salatbeilage und Schmand

9,50

\* hausgemacht und alles organic

(alle Preise in Euro inkl. der derzeit gesetzlichen MwSt)