ALKOHOLFREI

Mineralwasser Spreequell 0,25 l / 0,75 l prickelnd / ohne	2	4.8

LIMO

Ostmost-Biostreuobst-Schorlen zuckerfrei Apfel-Minze / Rhababer	3.2
Fritz-Cola 0,33 l Cola[1, 9] / Cola zuckerfrei[9, 11]	2.8
Lemonaid 0,33 l Ingwer / Blutorange	3
ChariTea red 0,33 l	3
Club Mate 0,33 l	2.9
Rixdorfer Fassbrause 0,33 l	2.4
Kokosnusswasser 0,52 l Michelberger's Fountain of Youth	4
Zitronenlimonade 0,3 l / 0,5 l / 1,0 l Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze und Mineralwasser	2.9 / 4.5 / 8.5

SÄFTE

Bauer Säfte 0,2 l / 0,3 l Apfel trüb / Cranberry / Orange / Rhabarber / Johannisbeere / Maracuja / Tomatensaft	2.7	2.9
Saftschorle 0,3 l / 0,5 l	2.8	4.2

ALKOHOLFREIE BIERE

Maisel Weizen0,5 l	3.5
Lübzer 0,33 l	2.4
Flensburger Malzbier 0,33 l	2.4

FASSBIER

Pilsner Urquell 0,3 l / 0,5 l	2.7	3.8
Bayreuther 0,25 l / 0,5 l	2.4	3.5
Radler 0,25 l / 0,5 l	2.4	3.6

FLASCHENBIER

Pilsner Urquell 0,33 l	2.8
BRLO Pale Ale Craft Beer 0,33 l	3.8
Neulich Summer Ale 0,33 l	3.5
Maisel Weizen Kristall / Dunkel / Original 0,5 l	3.5

APERITIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 5 cl	4
Campari [1] 4 cl	4
Grappa 2 cl	3
Pastis 51 mit Eis und Wasser 4 cl	4.5

SEKT

Ostmost Outcider 5,5 % wild 0,33 l		4
Weinschorle		3.5
Aperol Spritz, Prosecco, Aperol		5.5
Sekt auf Eis		4.5
Sekt 0,1 l / Fl. 0,75 l	3.5	2

WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l	1,0 l | Fl.
Pinot Grigio Lunghetta Ca' Lunghetta - Venetien	3.5	8.0	15.0
Literweise Cuvée Weiß trocken Weingut Hammel & Cie – Pfalz – Deutschland	5.2	13.3	25.0
Sauvignon Blanc, 2017 Laurent Miquel - Languedoc	6.0	15.0	20.0

ROTWEIN

	0,2 l	0,5 l	1,0 l | Fl.
Shiraz MontePietro MontePietro, Sizilien	3.5	8.0	15.0
Literweise Cuvée Rot Weingut Hammel & Cie, Pfalz	5.2	13.3	25.0
Merlot Villa Albinoni Villa Albinoni - Venetien	4.9	12.2	17.0

ROSÉ

	0,2 l	0,5 l	1,0 l | Fl.
Literweise Hammel Rosé Weingut Hammel & Cie, Pfalz	5.2	13.3	25.0
Rosato Carpuso, Italie	3.5	8.0	15.0

KRÄUTER & LIKÖRE

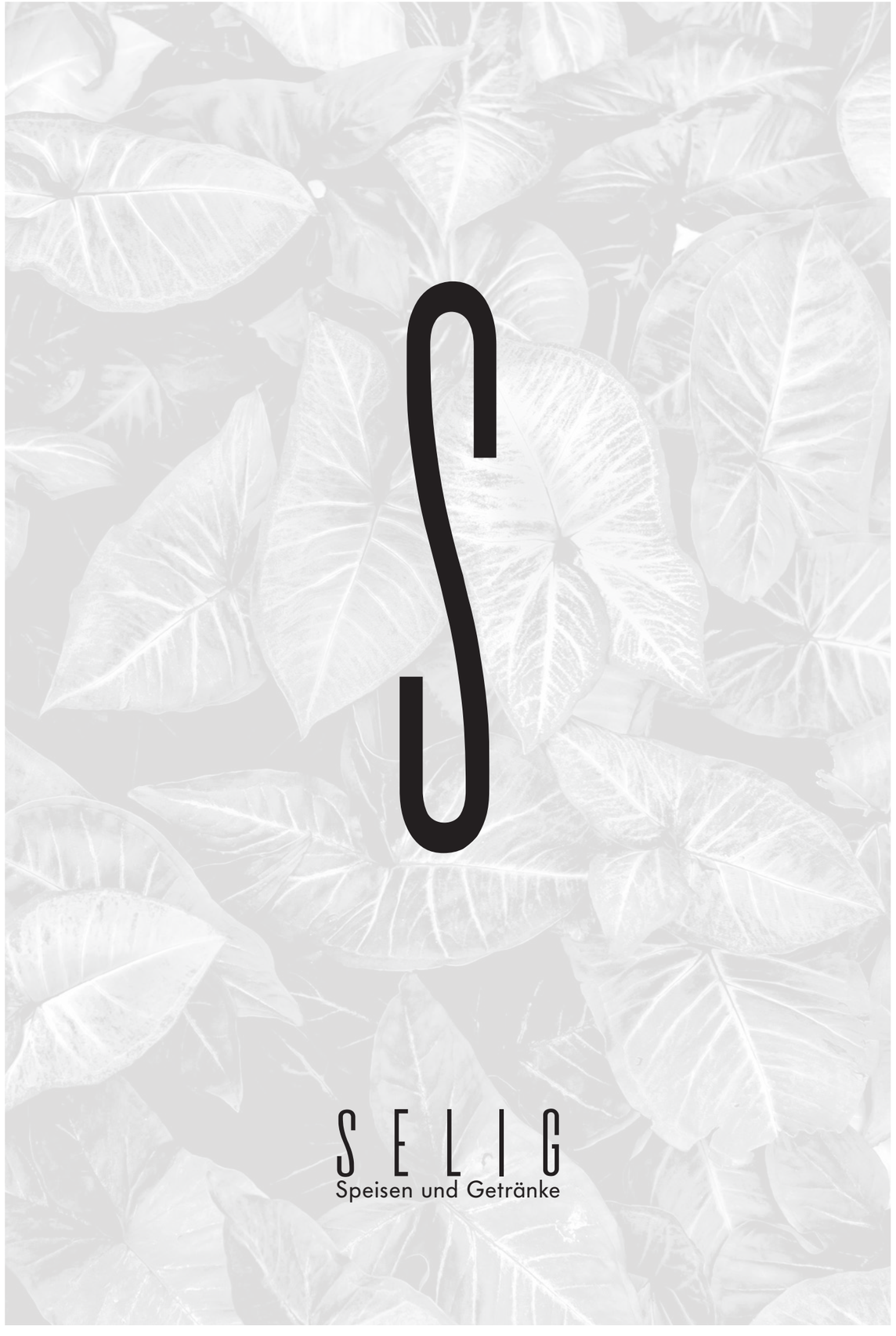
Averna 2 cl	2.7
Ramazzotti 2 cl	2.7
Fernet Branca 2 cl	2.7
Mampe Halb&Halb 2 cl	2.5
Jägermeister 2 cl	2.5
Frangelico Haselnuss [1] 2 cl	2.5
Sambuca 2 cl	2.5
Baileys auf Eis [1], [2] 4 cl	4.2
Berliner Luft 2 cl	2

TEQUILA & WODKA

Espolon Reposado oder Blanco 2 cl	3
Moskowskaya oder Grasovka	2.7
Wodka auf Eis 4 cl	4.5

WHISKY & RUM

Bulleit Bourbon 4 cl	5
Four Roses Bourbon 4 cl	5
Jameson 4 cl	5
Cuate 01, Blanco Especial 4 cl	4
Cuate 04 Anejo Reserva 4 cl	5



FRÜHSTÜCK: MONTAG BIS SONNTAG 10:00 – 16:00 UHR

FRANZÖSISCH 3.5
1 Croissant, Marmelade oder Honig oder
hausgemachte Nuss-Nougat-Creme und Butter

KÄSE Mo. – Fr. 10 bis 12:30. Sa., So. bis 16:00 8.5
Brotkorb, Butter, Marmelade, Honig oder
hausgemachte Nuss-Nougat-Creme, Gouda, Berg-
käse, Taleggio, Gorgonzola, Frischkäse mit Kräutern

GEMISCHT Mo. – Fr. 10 bis 12:30. Sa., So. bis 16:00 12.5
Brotkorb, Butter, 1 Croissant, Marmelade,
Honig, hausgemachte Nuss-Nougat-Creme,
Kochschinken, italienische Salami, Bergkäse,
Gorgonzola, Frischkäse mit Kräutern, 1 Bio-Ei

PANCAKES Mo. – Fr. 10 bis 12:30, Sa., So. bis 16:00 8
– mit Beeren und Ahornsirup
– Blaubeer-Pancakes mit Blaubeersirup
– herzhaft mit Bacon und Bananen

HAUSGEMACHTES PALEO GRANOLA 7
gluten-, zuckerfrei, mit Früchten, Ahornsirup
und griechischem Joghurt
alternativ: VEGAN mit Sojajoghurt

AÇAI BOWL 8.5
Smoothie aus Bio-Açai Püree, Bananen, Heidelbeeren
und Hafermilch. Topping: Hausgemachtes Granola,
Kokosflocken, Früchte und Obst nach Saison

PORRIDGE GLUTENFREI Mo. – Fr. 10 bis 12:30, Sa., So. bis 16:00 7.5
– Natur mit Apfel und Zimt
– Blaubeeren, Granola, Kokosraspeln

SESAM-BAGEL 9.5
– Rührei, Tomaten, frischen Kräutern und Avocado
– Lachs, Crème fraîche, Sprossen
– Lauch, Crème fraîche, Tomate, Bacon
– Hummus, geschmorte Paprika, Rettich, Sprossen

ENGLISCH 11
2 Bio-Spiegeleier, Chipolata, Blutwurst, Bacon,
baked Beans, gegrillte Tomate, Butter, Toast

3 BIO-SPIEGELEIER ODER RÜHREI 7

OSMANISCH 10
zwei Spiegeleier, Sucuk, BabaGanoush, Feta,
Oliven, Cacık, Hummus und frisches Fladenbrot

VEGANES SAUERTEIG-TOAST 11
Rote Beete Hummus, Pilze, geschmorte Paprika,
BabaGanoush, Kürbischips

HUEVOS RANCHEROS 10
Schwarze Bohnen, Cheddar, Nachos,
Tomatensalsa, Guacamole, Sour Creme,
zwei Bio Spiegeleier (wahlweise pochierte Eier)

BRIOCHE PULLED PORK BURGER 9.5
geschmorte Schweinenacken, BBQ-Sauce,
hausgemachtes Sauerkraut, Apfel, Rettich, Bio-Spiegelei

CROQUE MADAME 8.5
Sauerteigbrot, Rosmarinschinken,
Béchamel, Käse, Bio-Spiegelei

EGGS BENEDICT 10
2 pochierte Eier auf Brioche mit Sauce Hollandaise
wahlweise:
– Schinken und Bacon
– Avocado
– Lachs
– Florentin mit Tomate und Spinat
– Sloppy Joes Benedict mit BBQ-Hackfleisch
Bolognese und Bacon

EXTRA

Bio-Ei	1.5
Bio-Spiegelei	2
Butter, Honig oder Marmelade je	0.5
hausgemachte Nuss-Nougat-Creme	1
Bacon, Feta, Tomaten mit Kräutern je	1.5
Avocado	2.5
Lachs	2.5

WIFI: SELIG
PASSWORD: iloveyouselig2017

www.selig.berlin selig.berlin

HEISSGETRÄNKE

Espresso solo / doppelt	1.7	2.5
Espresso Macchiato		1.9
Caffè Crema solo / doppelt	2.2	3.4
Americano doppelter Espresso Shot verlängert mit Wasser		2.5
Cappuccino		2.7
Flat White		3.4
Caffè Latte		3.2
Matcha Latte		3.4
Milchkaffee		3.4
Cortado		2.5
Getreidekaffee		2.2
Getreidemilchkaffee		3.2
Heiße Schokolade		3.5
Heiße Zitrone		2.8
frischer Ingwer-Tee		2.8
frischer Minz-Tee		2.8
ManuTeeFaktur BIO		3.2
Kaswah Kashmir Chai / Seowang Grüntee / Earl Grey / Roibos Bush Tea South Africa / Griechisches Eisenkraut / Lemon Grass aus Vietnam / Ambootia Darling India		
Iced Americano		2.8
Iced Caffè Latte		3.8
Iced Caffè Mokka Espresso Shot, Kakao und Sahne		4.5

Alle Heißgetränke wahlweise mit Bio-Milch oder Bio-Sojamilch

EXTRA

Bio-Hafermilch/laktosefreier Milch	+ 0.3
Espresso Shot	+ 0.9
Schlagsahne	+ 0.5
Caramel- oder Haselnuss-Sirup	+ 0.4

HEISSER WINTER

Ingwer-Tee mit frischgepresster Orange, Honig 3.5

Punsch alkoholfrei 3.5
Apfel-, Johannesbeersaft, Zimt, Gewürze, Organge

Grog 3.5

Lumumba 4.9
Heisse Schokolade, Rum, Schlagsahne

SMOOTHIE 0,3 l

GRÜN Spinat, Banane, Ingwer, Orange 4.5

ROT Waldbeeren, Banane, Ingwer, Orange 4.5

AÇAI Hafermilch, Açai, Banane, Blaubeeren 4.9

FRISCH GEPRESST 0,2 l

ORANGE 3.5

ORANGE, KAROTTE, APFEL, INGWER 4

DRINKS

BLOODY MARY 7.5

ESPRESSO MARTINI 7.5

PIMMS CUP 6.5
Gurke, Zitrone, Minze, Ginger Ale

GIN&TONICS
– Gin 19 + Schweppes Dry Tonic 6.5
– Tangaray + Schweppes Dry Tonic 7
– Monkey 47 + Schweppes Dry Tonic 10

VODKA, SODA, CRANBERRY, MATE 6.5

MOSCOW MULE 8
Vodka, Gurke, Zitrone, Ginger Beer

CUBA LIBRE Rum, Cola, Limette 7
alternativen:
– Cuate 13 8.5

GETRÄNKE ZUSATZSTOFFE: 1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel