

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Vöslauer prickelnd / ohne	0,25 l / 0,75 l	2	4.8
Fritz-Cola ^{1, 9} oder Fritz-Cola zuckerfrei ^{9, 11}	0,33 l		2.6
Club-Mate ^{1, 9}	0,33 l		2.8
ChariTea Mate Bio	0,33 l		2.8
Lemonaid Blutorange / Maracuja	0,33 l		2.8
Bio Proviant Zitrone / Orange / Rhabarber	0,33 l		2.8
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10} / Dry Tonic ^{3, 10} / Ginger Ale ¹ / Ginger B.	0,2 l		2.2
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l		2
Saft	0,2 l / 0,4 l	2.6	4.8
Apfel trüb / Cranberry / Rhabarber / Grapefruit / Johannisbeere / Maracuja / Orange			
Saftschorle	0,3 l / 0,5 l	2.8	4.2
Tomatensaft	0,2 l		2.6
Hausgemachte Limonade	0,3 l / 0,5 l	3	4.5
frisch gepresster O-Saft	0,2 l		3.5

BIER

Fassbier Pilsner Urquell	0,3 l / 0,5 l	2.7	3.8
Fassbier Bayreuther	0,25 l / 0,5 l	2.4	3.5
Fassbier-Radler	0,25 l / 0,5 l	2.4	3.6
Urquell	0,33 l		2.5
Maisel Weizen alkoholfrei / Kristall / Dunkel / Original	0,5 l		3.5
BRLO Pale Ale Craft Bier	0,33 l		3.8
Lübzer alkoholfrei	0,33 l		2.4
Flensburger Malzbier	0,33 l		2.4

SEKT

Sekt	0,1 l / 0,75 l Flasche	3.5	20
Sekt auf Eis			4.5
Crémant de Loire Rosé / Brut	0,1 l / 0,75 l Flasche	6	33
Aperol Sekt ¹ oder Hugo			5.5
Aperol Spritz ¹			5
Weinschorle			3.5

KRÄUTER UND KÜMMELLIKÖRE

Averna	0,2 d	2.7	
Ramazzotti	0,2 d	2.7	
Fernet Branca	0,2 d	2.7	
Mampe Halb&Halb	0,2 d	2.2	
Jägermeister	0,2 d	2.5	
Borgmann	0,2 d	2.5	
Amaro Montenegro mit Eis und Orangenzeste	0,4 d	4	
Bitter auf Eis	0,4 d	4.8	

LIKÖRE

Cointreau	0,4 d	4.5	
Frangelico Haselnuss ¹ oder Sambuca	0,2 d	2.5	
Amaretto	0,2 d	2	
Baileys auf Eis ^{1, 2}	0,4 d	4.2	

APERITIF & DIGESTIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	0,5 d	4	
Noilly Prat	0,5 d	4	
Campari ¹	0,4 d	4	
Grappa	0,2 d	3	
Aperol ¹ mit Eis und Orange	0,4 d	4.5	
Pastis 51 mit Eis und Wasser	0,4 d	4.5	
Pernod mit Eis und Wasser	0,4 d	4.5	
Williams Birne oder Williams Marille	0,2 d	3	

RUM

Cuate 04 Anejo Reserva	0,4 d	5	
Cuate 13 Anejo Gran Reserva	0,4 d	7	
Cuate 06	0,4 d	6	

TEQUILA

Tequila El Jimador Blanco oder Repos	0,2 d	2.8	
--------------------------------------	-------	-----	--

WODKA

Grasovka, Moskovskaya oder Stolichnaya	0,2 d	2.7	
Wodka auf Eis	0,4 d	4.5	
Green Mark	0,2 d	2.7	

WHISKY

Bulleit Bourbon	0,4 d	5	
Bulleit Rye	0,4 d	6	
Four Roses Bourbon	0,4 d	5	
Glenfiddich, 12 Jahre Single Malt Scotch	0,4 d	6	
Jameson	0,4 d	5	
Laphroaig	0,4 d	6.5	

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{3, 10} mit Tanqueray	0,4d	6	
Wodka Soda, Lemon ^{3, 10} , Mate ^{1, 9} oder Cranberry	0,4d	6	
Grasovka Apfelsaft	0,4d	6	
Cuba Libre ^{1, 9} mit Cuate 04	0,4d	6	
Moscow Mule	0,4d	6.5	
Campari ¹ Soda oder Orange	0,4d	6	

COCKTAILS

Negroni	Gin, Campari ¹ , Wermut	7.5	
Basil Smash	Gin, Zitrone, Basilikum	8.5	
Bloody Mary	Wodka, Mexicana, Worcestersauce, Celery Bitter, Tomatensaft	8.5	
Disco Sour	Amaretto, Pisco, Bitters, Zitrone	7.5	
Whisky Sour	Whisky, Zitrone, Bitters	7.5	

SONSTIGES

Berliner Luft	0,2 d	1.5	
Hausgemachte Mexicaner	0,2 d	2	



FRÜHSTÜCK

Dienstag bis Freitag 09:00 – 12:00 Uhr,
Samstag und Sonntag 09:00 – 15:00 Uhr

FRANZÖSISCH 2.8
1 Croissant, Marmelade oder Honig oder hausgemachte Nuss-Nougat-Creme und Butter

KÄSE 8.5
Brotkorb, Butter, Marmelade, Honig oder hausgemachter Nuss-Nougat-Creme, Bergkäse, Taleggio, Gorgonzola, Frischkäse mit Kräuter

VEGAN 10.5
Brotkorb, Marmelade, Rote-Bete-Humus, Baba Ganoush, Sojajoghurt mit frischem Obst, Gemüsesticks

WURST 9.5
Brotkorb, Butter, Rosmarinschinken, Schwarzwälderschinken, italienische Salami, Apfel-Krautsalat, Saure Gurken

GEMISCHT (klein 9.5) 13.5
Brotkorb, Butter, 1 Croissant, Marmelade, Honig, hausgemachte Nuss-Nougat-Creme, Rosmarinschinken, italienische Salami, Bergkäse, Gorgonzola, Frischkäse mit Kräutern, 1 gekochtes Bio-Ei

FEINSCHMECKER 19.9
Brotkorb, Butter, 1 Croissant, Marmelade, Honig, hausgemachte Nuss-Nougat-Creme, Rosmarinschinken, Schwarzwälderschinken, italienische Salami, Bergkäse, Gorgonzola, Frischkäse mit Kräutern, Gravedlachs, frisches Obst, 2 Bio-Eier nach Wahl gekocht, Spiegel- oder Rührei, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft, 1 Glas Sekt

ENGLISCH 9.5
2 Bio-Spiegeleier oder Bio-Rühreier und Speck, Würstchen, Baked Beans, Butter, Toast, Tomaten

BAYERISCH 7.5
1 Brezel, Obatzter, 2 Weißwürste mit süßem Senf

EGGS BENEDICT 8.5
2 pochierte Eier auf Englischen Muffins mit einer Scheibe angebratenem gekochtem Schinken, Bacon und Sauce Hollandaise
alternativ:
– vegetarisch mit Avocado
– mit Räucherlachs

3 BIO-SPIEGELEIER ODER BIO-RÜHREI
pur 6
Extras je 1.5
frische Kräuter und Tomaten, Feta, Ziegenkäse oder Bacon

PANCAKE, 3 Stück
Ahornsirup oder 5.5
vegan/glutenfrei als Banana-Pancake 6.5

MÜSLI nach Bircher Art 4.9
oder vegan mit Sojajoghurt

EXTRAS
1 gekochtes Bio-Ei/ Spiegelei 1.5
1 Croissant 2

UNSERE KREATIVE KÜCHE
bietet abwechselnd regionale und saisonale Speisen, mit Fleisch, vegetarisch und auch vegan von früh bis spät. Wir legen dabei besonderen Wert auf eine gesunde und nachhaltige Küche, mit möglichst vielen Bio-Produkten. Alle unsere Speisen sind hausgemacht.

www.selig.berlin  selig.berlin

TÄGLICH

Dienstag bis Freitag 18:00 – 23:00 Uhr
Samstag und Sonntag ab 15:00 Uhr – 23:00 Uhr

VESPERPLATTE 9.5
Ziegenkäse, Allgäuer Bergkäse, Rinderschinken, Schwarzwälder Schinken, Weißwurst, Salami, Obatzter, eingelegte Gurken und Radieschen, hausgemachtes Sauerteigbrot

KÄSEPLATTE 8.5
Auswahl an verschiedenen französischen Käsesorten, Trauben, Oliven, karamellierte Walnüsse, hausgemachter Feigensenf oder Senf Violett

UNGARISCHER GULASCHEINTOPF 9.5
Beilagen-Salat und Schalotten-Honig-Senf-Vinaigrette

HIMMEL UND ERDE klassisch mit gebratener Blutwurst, Kartoffelstampf und Apfelmus, Beilagensalat und Schalotten-Honig-Senf-Vinaigrette (unsere Blutwurst kommt von der Blutwurst Manufaktur Neukölln) 10.5

FRUCHTIGER WILDBLÜTENSALAT mit Gemüse 8.5
der Saison und Miso-Vinaigrette
Extra Feta 2
Extra 1 Bio-Spiegelei 1.5

JERUSALEM-TELLER 8.5
Verbrannte Aubergine mit Granatapfel und Tahini, Rote-Bete Püree mit Joghurt, Za'atar, frisches Fladenbrot

CROQUE MADAME 7
mit Béchamel und Käse überbackenes Sauerteigbrot, Schinken, Spiegelei, hauseingelegte Gurken und Radieschen

REIS BOWL
Thai-Curry und Huhn 8
vegan: Thai-Curry und Crispy Tofu 9

wöchentlich wechselnd

MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr

ABENDKARTE

Dienstag bis Sonntag 18:00 – 23:00 Uhr

HEISSGETRÄNKE

Alle Heißgetränke sind wahlweise mit Bio-Milch, Bio-Sojamilch
Bio-Hafermilch/laktosefreie Milch + 0.3

Espresso solo / doppelt 1.7 2.5
Espresso Macchiato 1.9
Kaffee Crema solo / doppelt 2 3.2
Cappuccino 2.5
Flat White 3.2
Latte 3.4
Milchkaffee 3.2
Cortado 2.5
Getreidekaffee 2.2
Getreidemilchkaffee 3.2
Heiße Schokolade 3.8
Heiße Zitrone 2.8
frischer Ingwer-Tee 2.8
frischer Minz-Tee 2.8
ChariTea Beutel, bio 2.6

Früchtetee-Mischung, Grüner-Rooibos, Earl Grey, Black Darjeeling, Good Morning Darjeeling mit Zitronengraß, Detox Kräutertee-Mischung, Kräutertee mit Fenchel und Anis, Oriental Nights, Masala Chai

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade 4.5
mit 1 Kugel Vanille-Eis

HAUSGEMACHTE KUCHEN 3.5 – 3.8
aus der Vitrine
Extra mit Sahne 0.5