

Hausgemachtes Granola 	9,00
<i>mit griechischem Joghurt, frischem Obst, Chia-Samen & Honig.</i>	
Pancakes  A,G,H,C	14,00
<i>mit Beerenmarmelade , karamellisierte Mandeln & Vanille-Mascarpone-Creme.</i>	
ODER	
Pancakes mit Pistaziencreme , Himbeersirup ,Pistazienkernen	16,00
<i>& Vanille-Mascarpone-Creme.</i>	
Salzige Pancakes A,C,G	15,00
<i>mit Speck, zwei Spiegeleiern ,Butter & Ahornsirup.</i>	
Full English breakfast A,C,G,J,L,E,I	15,50
<i>Gebratene Champignons, Bacon, Nürnberger Würste, weiße Bohnen, Spiegelei, confitierte Tomate, hausgemachtes Kartoffelrösti & Toastbrot.</i>	
<i>Extra: Speck +3,00 / Würstchen +3,00</i>	
Spanische Omelette G	15,50
<i>Karamellisierte Zwiebeln, Kartoffeln, Chorizo, Pico-de-Gallo-Salat, Mayonnaise & Basilikumöl.</i>	
Protein Source A, C, G, L	19,50
<i>Zartes Roastbeef, Rucola, pochiertes Ei, grüne Bohnen, Béarnaise-Sauce & geröstetes Sauerteigbrot.</i>	
Brown Butter Eggs A, C, G	14,00
<i>Pochierte Eier,Dill-Joghurt-Creme, Babyspinat, Sumach-Zwiebeln, Oliven braune Butter & Frittierte Teigfladenbrot.</i>	
Fitness-Frühstück  C,G,A,L	14,00
<i>Avocado, zwei Spiegeleier, mediterranes Gemüse, Peperonisoße, Ziegenkäse, hausgemachtes Kartoffelrösti, Salat & Sauerteigbrot.</i>	
<i>Extra: Lachs +3,50 / Speck +3,00</i>	

- Smash Croissant** A,C,G,H 13,50
pochierte Eier, Avocado-Creme, Balsamico-Dressing, Stracciatella di Bufala, confierten Tomaten & Parmesan.
Toppings: Graved Lachs +3,50 / Speck +3,00
- Vegan Breakfast Plate**  A,L,F,K,H 13,50
Falafel ,confierte Tomaten,Hummus, hausgemachtes Kartoffelrösti, weiße Bohnen,Gemüse ,Avocado-Toast & Kräuteröl.
Extra : pochiertes Ei +2,00
- Shakshuka-Teigfladen**  A,C  14,00
Frittierte Teigfladen mit zwei pochierten Eiern, Tomatensugo, frittierter Aubergine, Sumach-Zwiebeln & gewürztem Öl.
Extra: Burrata +4,50
- Benedict bun**  A,C,G 14,00
Bun'n roll mit zwei pochierten Eiern, Avocado-Creme, Hollandaise-Sauce.
Toppings: Graved Lachs +3,50 / Speck +3,00 / Kochschinken +3,00
- Sole Stulle**  A,C,G,N 16,00
Sauerteigbrot, hausgemachtes Hummus, Parmesan-Rührei, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Tomaten & Sriracha-Dressing.
Extras: Avocado + 3,00/ Speck + 3,00
- Club-Sandwich** C,G,H,L 14,50
gegrilltes Hähnchen, Avocado,Trüffel-Mayo, Gouda-Käse, Tomate Caprese.
Extra : Speck +3,00
- Vital Bagel** A,G 11,00
Avocado, eingelegte Tomaten, Spiegelei, getoasteter Gouda, Geröstete Kapern, Basilikum Frischkäse & Mischsalat.
Extra:Graved Lachs +3,50 / Speck +3,00
auch in veganer Variante möglich

Bete & Orange-Salat G,H  13,00
mit gemischtem Salat, gekochter Roter Bete, Ziegenkäse, Orangen, gerösteten Walnüssen & getoastetes Brot.

Burrata-Salat A,G,H  13,00
mit Tomaten, Burrata, Pesto, Pistazienkernen und getoastetes Brot.

Lachs-Tatar-Salat A, D, G,O 15,00
mit Lachs, Avocado, Gurke, frittierten Kapern, Oliven, Kräutercreme, Balsamico-Dressing & getoastetes Brot.

Weitere Frühstücksoptionen

Frühstückskorb 10,50
*Frischer Brotkorb mit Butter und Marmelade, dazu wahlweise 2 Spiegeleier oder Rührei .
Extra Gouda-Käse + 2,00*

Butter Croissant 1,80

Lust auf etwas Süßes?

Bananen-Parfait mit Karamellsauce & Lotus-Crumble 9,50
A,G,H

Ekmek-Kadayıf mit Walnüssen, Mascarpone-Creme & Zimt A,C,G,H 9,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren frisch gebackenen Kuchen.

KAFFEE / TEE

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,90 / 4,90
Kaffee Crema	3,50 / 4,50
Americano	3,50
Flat White	4,00
Latte Macchiato	4,50
Caramel Latte	4,90
Chai Latte	4,90
Dirty Chai Latte mit Espresso	5,20
Lotus Latte mit Sahne	5,70
Heiße Schokolade	4,50
Matcha Latte	5,50
Extra Hafermilch	0,50
Ingwertee	4,00
Minztee	4,00
Ingwer-Minze-Tee	4,50
Schwarz Tee	3,50
Grüntee	3,50

ICED COFFEE

Iced latte	5,00
Iced Americano	4,00
Iced Matcha	5,50
Iced-Kokos-Matcha	5,50
Iced-Erdbeer-Matcha	5,90
Vanille-Iced kaffee	5,90
Kokos-Iced latte	5,80
Iced latte mit Karamell	5,80
Espresso Tonic	6,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Gurke-Basilikum	5,00
Grapefruit & Holunder	5,00

SOFT DRINKS

Wasser (Still & Sprudel)	
0,25l	2,80
0,75l	6,00
Coca-Cola (also Zero)	3,80
Limonaden Zitrone,Rhabarber	3,80
Apfel Schorle	3,80
Apfelsaft	3,60

FRISCHE GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft 0.2 l - 4.10	0.4 l - 7,70
Frischekick 0.2 l - 5.00 (Gurke + Karotte + Orange)	0.4 l - 8,50
Boster 0.2 l - 5.00 (Orange + Ingwer)	0.4 l - 8,50
Ingwer Shot 4CL	4,00

COCTAILS

Aperol Spritz	9,50
Aperol, Prosecco, Soda	
Limoncello Spritz	9,50
Limoncello, Prosecco, Soda	
Hugo Spritz	9,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	
Grapefruit Spritz	9,50
Grapefruit, Prosecco, Holunderblüte, Soda	
Mimosa	9,00
Prosecco, Orangensaft	

PROSECCO

Prosecco 0,1l	3,90
Prosecco 0,75l	19,00

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Fr 8:30-16:00

Sa-So 9:00-18:00

BRUNCH

by

SOLE

Alles, was wir servieren, wird frisch zubereitet , mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und viel Liebe zum Detail. Von unserer Küche bis auf deinen Teller legen wir Wert auf ehrliche Aromen, besondere Kombinationen und Gerichte, die nicht nur gut schmecken, sondern sich auch gut anfühlen.

Inspiziert von der Wärme des Mittelmeers und der Energie Berlins ist Brunch By Sole ein Ort zum Ankommen, Genießen und Verweilen. Ein Ort für gute Gespräche, frisches Essen und die kleinen Momente.

Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)

B – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C – Eier und Eierzeugnisse

D – Fisch und Fischerzeugnisse

E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F – Soja und Sojaerzeugnisse

G – Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J – Senf und Senferzeugnisse

K – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

L – Schwefeldioxid und Sulfite (bei Konzentrationen >10 mg/kg oder 10 mg/l)

M – Lupinen und Lupinenerzeugnisse

N – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse