

LIEBE GÄSTE,

Wir freuen uns, sie im Restaurant Ei-12437-B,
kurz Ei, willkommen zu heißen.

Unser Konzept baut auf die Zusammenarbeit
mit zahlreichen regionalen Lieferant*innen,
deren Produkte wir mit viel Liebe zum Handwerk
zu leckeren Speisen und Getränken verarbeiten.

Wir möchten Ihnen einen Einblick geben,
wie wir arbeiten und was es bedeutet,
möglichst politisch und ethisch korrekt zu handeln,
und wie sich das auf die Preise auswirkt,
die am Ende in der Karte stehen.

Sprechen sie uns also gerne an,
wenn Sie neugierig sind.

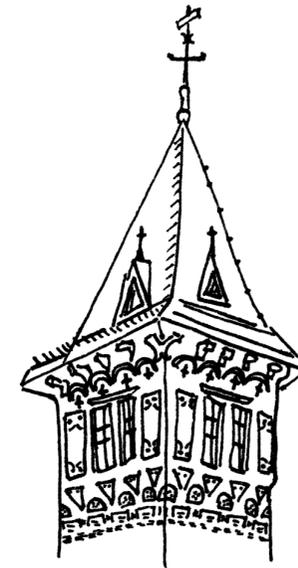
Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)
bieten wir ein vegetarisches Kinderessen an,
für einen kleinen Aufpreis gerne auch mit Fleischeinlage.

Für Senior*innen, Geringverdienende und Studierende
gibt es 10% Rabatt auf unseren Mittagstisch und Kaffee.

Melden sie sich bitte bei unserem Personal,
wenn sie diesen in Anspruch nehmen möchten.

Schön, dass Sie da sind,
und wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: Ruhetag
Mittwoch: 11 - 17 Uhr
Donnerstag bis Samstag: 11 - 21 Uhr
Sonntag: 11 - 18 Uhr

FRÜHSTÜCK

SAMSTAG UND SONNTAG
11 - 15 UHR

Kaltgepresster Saft des Tages 0,15l
4 €

KLEINIGKEITEN

Sauerteigbrot mit Butter
6 €

Ein weichgekochtes Ei
mit einer Scheibe Brot und Butter
5 €

Granola mit Kernen und Nüssen,
dazu Fruchtkompott, Haselnussmus und Joghurt
9 €

FRÜHSTÜCK

SAMSTAG UND SONNTAG
11 - 15 UHR

EIERSPEISEN

Ei-12437-B Frühstück
Sauerteigbrot,
Regionale Käse Auswahl,
Kochschinken mit Meerrettich,
ein weichgekochtes Ei, Butter und Marmelade
18 €

Zwei pochierte Eier
mit Sauce Hollandaise, auf Brot
11 €

dazu:

Forellenkaviar aus regionaler Zucht
+ 5 €

Kochschinken
+ 4 €

Kuhmilchfeta vom Erdhof Seewalde
+ 4 €

SPEISEN

VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit Butter
6 €

Salatkaltschale mit fermentierter Chili und Salzzitrone,
dazu eine Scheibe Brot
(vegan)
9 €

Blattsalate in Holunderblütendressing,
mit Erdbeeren, regionalem Kuhmilch Feta
und kandierten Sonnenblumenkernen
13 €

FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

Gebackener Camembert,
dazu eingemachte Heidelbeeren und wilde Kräuter
11 €

Gebackene Frühlingszwiebeln
auf Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkerncreme
und sauer eingelegtem Gemüse
(vegan)
12 €

SPEISEN

FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

„Strammer Max“
Sauerteigbrot mit Leberkäse, Spreewaldgürkchen und Senf,
dazu Röstzwiebeln und ein Spiegelei
19 €

Gegrilltes Sauerteigbrot mit geschmolzenem Gouda,
Zwiebelmarmelade, Sauerkraut und Senf
14 €

Gebackene Austernpilze auf Erbsenpüree,
dazu grüne Bohnen, Sauce Remoulade und frische Kräuter
(vegan)
19 €

Sauer eingelegter Brathering
mit Kartoffeln und Kräuterquark,
dazu Roscoff Zwiebeln, Senfsaat und Dill
17 €

Ein Paar Wiener mit Senf
und Kartoffel Gurken Salat
16 €

Hühnergeschnetzeltes mit Erbsen und Karotten,
dazu Brezenknödel
21 €

Havelländer Bratwurst mit geröstetem Spitzkohl,
dazu Kümmel Kartoffeln und frischem Meerrettich
19 €

SÜSSES

Knusprige Milchreisbällchen
mit Rhabarberkompott und Vanilleeis
10 €

Bayrisch Creme
mit frischen Erdbeeren, Dill und Buchweizen
11 €

Eis am Stiel
Paletas, verschiedene Sorten
3,50 €

Kuchen des Tages
5 €

mit Sahne
+ 1 €

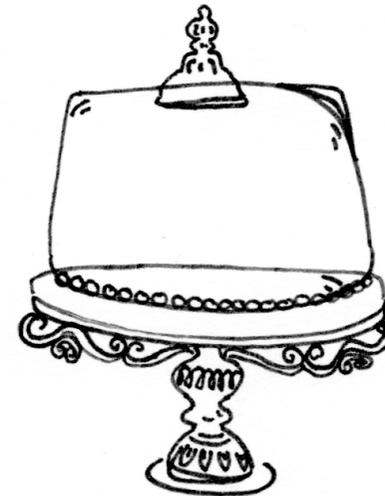
WECHSELNDE KUCHEN IM ANGEBOT
MITTWOCH BIS SONNTAG
12 - 17 UHR

SPEZIALITÄTEN

Affogato
Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis
5,50 €

Eiskaffee
Kaltgebrauter Kaffee, Vanilleeis, Sahne
5,50 €

Iced Latte
Milch, Espresso, Eiswürfel
5 €



KAFFEE UND TEE

Espresso
2,50 €

Espresso Doppio
3 €

Americano
3,50 €

Cappuccino
4 €

Flat White
4,50 €

Milchkaffee
5 €

Filterkaffee

TASSE 3 €
KÄNNCHEN 6 €

Heiße Schokolade
5 €

Kännchen Tee
Darjeeling, Minze, Wildkräuter,
Kamille, Gute Laune, Frischer Ingwer
5 €

Hausgemachter Chai Tee
dazu Milch und Honig
5,50 €

alle Heißgetränke auch mit ROA Haferm*lch
+ 0,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser still / perlend 0,75l
3,50 €

Apfelsaft 0,25l
3,50 €

Apfelschorle 0,25l / 0,4l
3,50 € / 5 €

Holunderblütenschorle 0,25l / 0,4l
Sambucus
4,50 € / 6 €

Hausgemachte Limo 0,25l
Rhabarber und Zitrone
5 €

fritz-kola 0,2l
Original oder Superzero
3,50 €

Tonic Water 0,23l
Aqua Monaco
3,50 €

Fassbrause 0,33l
Rixdorfer
4 €

Waysa 0,33l
Kräuterteegetränk mit Guayusa
5 €

ALKOHOLFREIE WEINE

Holunder Secco (0,0%)
Traube und Holunderblüte
Gustavshof

GLAS 0,125L 7 €
FLASCHE 0,75L 38 €

Antilope (0,0%)
Kräutertee, Apfel und Traube
Domaine des Grottes

FLASCHE 0,75L 45 €

ALKOHOLFREIES BIER

Freedl Classic 0,33l
Alkoholfreies Craftbeer aus Südtirol
7 €

Pils alkoholfrei 0,33l
Neumarkter Lammsbräu
4,50 €

Hefeweizen alkoholfrei 0,5l
Neumarkter Lammsbräu
5,50 €

BIER VOM FASS

Münchner Hell 0,3l / 0,4l
Paulaner
4,40 € / 4,90 €

Radler 0,3l / 0,4l
Münchner Hell und Zitronenlimonade
4,40 € / 4,90 €

Kellerbier 0,4l
Berliner Berg
5,50 €

FLASCHENBIERE

Edel Pils 0,33l
Neumarkter Lammsbräu
4,50 €

Hefeweizen 0,5l
Neumarkter Lammsbräu
5,50 €

Berliner Weisse 0,33l
mit Himbeer- oder Holunderblütensirup
Berliner Berg und Voelkel
6,50 €

Aoltbeer Rhabarber 0,75l
Brauerei Kemker
29 €

APERITIF

PRICKELND

Ei Spritz
Ambiq Bitter, Cassis Likör, Winzersekt
10 €

Vogelbeere Tonic
Fräulein Brösels Vogelbeere, Tonic
11 €

Erdbeer Sahne
Erdbeere, Zitrone, Korn, Zucker, Soda
11 €

COCKTAILS

Negroni
Gin, Campari, Roter Wermut
12 €

Apfel & Wein
Calvados, Rye Whiskey, Verjus, Wein, Zucker
12 €

Palo Santo 75
Sake, Palo Santo, Verjus, Winzersekt
14 €

ALKOHOLFREI

'Whiskey' Soda
Gnista Barreled Oak, Rhabarber Shrub, Soda
9 €

Sommer Spritz
Holundersecco, Erdbeere, Zitrone, Soda
10 €

OFFENE WEINE

WECHSELNDE WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK
BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

Hauswein Weiß
Riesling Trocken 2024
Weingut Allendorf, Rheinhessen, DE

GLAS 0,125L 7 €
KARAFFE 0,5L 17 €

Hauswein Rot
Cuvée des Galets Rouge 2023
Cave d'Estézargues, Gard, FR

GLAS 0,125L 7 €
KARAFFE 0,5L 17 €

Weinschorle

GLAS 0,125L 7 €
KARAFFE 0,5L 17 €

Ei-12437-B Cuvée (orange)
Riesling & Gewürztraminer
Cuve Kollektiv, Rheinhessen, DE

GLAS 0,125L 7,50 €
KARAFFE 0,5L 19 €



SCHAUMWEIN

Hang On 2023
Pet Nat, Chardonnay
Soma Wines, Rheingau, DE

GLAS 0,1L 7 €
FLASCHE 0,75L 40 €

Crémant de Raphael 2022
Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris
Domaine Tessier, Loire, FR

GLAS 0,1L 9 €
FLASCHE 0,75L 55 €

WEISSWEIN

Horizont 2023
Grüner Veltliner
Weingut Herbert Zillinger, Ebenthal, AT

GLAS 0,125L 9€
FLASCHE 0,75L 50 €

ROSÉ

Rosé 2023
Spätburgunder
Weingut Seckinger, Pfalz, DE

GLAS 0,125L 7€
FLASCHE 0,75L 38 €

MAISCHEVERGOREN

Eros 2023
Gewürztraminer
Les Vins Pirouettes, Elsass, FR

GLAS 0,125L 7 €
FLASCHE 0,75L 38 €

ROTWEIN

Vin de Pétanque 2023
Grenache, Mouvedre, Syrah
Mas de Libian, Rhone, FR

GLAS 0,125L 8 €
FLASCHE 0,75L 42 €

SCHNAPS

Ei-12437-B Likör

Eierlikör, selbstverständlich hausgemacht, 3 cl
3,5 €

Mirabelle

Fräulein Brösels, 4 cl
7 €

Piemonter Haselnuss

Fräulein Brösels, 4 cl
7 €

Gelbe Himbeere

Fräulein Brösels, 4 cl
10 €

Petersilienwurzel

Fräulein Brösels, 4cl
10 €

Speckbirne

Most und Brand
Freimeisterkollektiv, 4cl
8 €

Helbing

Hamburger Kümmel
4 €

