

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

Sauerteigbrot mit Butter
6 €

Ein weichgekochtes Ei
mit einer Scheibe Brot und Butter
6 €

Granola mit Kernen und Nüssen,
dazu Fruchtkompott, Haselnussmus,
frische Früchte der Saison und Joghurt
12 €

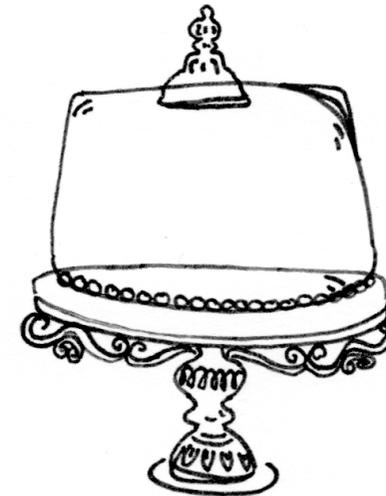
Ei-12437-B Frühstück
Sauerteigbrot und eine Regionale Käse Auswahl,
Kochschinken mit Kräuterquark und Spreewaldgürkchen,
ein weichgekochtes Ei, Butter und Marmelade
18 €

Zwei pochierte Eier
mit Sauce Hollandaise, auf Milchbrot
11 €

dazu:

Kochschinken
+ 4 €

regionaler Kuhmilchfeta
+ 4 €



SPEISEN

VORSPEISEN

Sauerteigbrot und Butter
6 €

Rollmops
mit Essigurke, Kräuterquark
und Roscoff Zwiebeln
je Stück
4,50 €

Grüne Kaltschale aus Gartenkräutern
mit Salzzitronen Schmand,
dazu eine Scheibe Brot
(vegan)
10,50 €

Blattsalate in Liebstöckel Dressing,
mit Tomaten und Kirschen, regionalem Kuhmilch Feta
und Sauerteig Croutons
15 €

Geschmorte Rote Bete auf Ziegenkäse
dazu gegrillter Pfirsich,
Haselnüsse und Zitronenmelisse
16 €

SPEISEN

FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

Gebackener Camembert
mit eingemachten Heidelbeeren und Salatbouquet
14,50 €

Marinierte und konfierte Frühlingszwiebeln
auf Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkern Creme
und sauer eingelegtem Gemüse
(vegan)
14 €

Weißer Pressack
sauer angemacht mit roten Zwiebeln,
Weintrauben und Laugenbreze
17,50 €

UNSERE KÜCHE IST GEÖFFNET:

Mittwoch: 12 - 16 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 12 - 20 Uhr

KÜCHENPAUSE: 16:30 - 17:30 UHR

Sonntag: 12 - 17 Uhr

SPEISEN

FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

„Strammer Max“
Leberkäse auf Sauerteigbrot und Senf, dazu Spreewald Gürkchen,
Röstzwiebeln und ein Spiegelei
19,50 €

Ein Paar Wiener mit Senf,
auf Kartoffel Gurken Salat
18 €

Sauer eingelegter Brathering
mit Kartoffeln, Kräuterquark,
Roscoff Zwiebeln, Senfsaat und Dill
21 €

Grilled Cheese mit Gouda,
geschmolzenen Zwiebeln, Sauerkraut und Senf,
dazu frische Blattsalate
16,50 €

Knusprige Austernpilze auf Remouladen Sauce,
dazu Zucchini, Erbsen und frische Kräuter
(vegan)
19 €

Käsekrainer mit geröstetem Spitzkohl,
Kümmel Kartoffeln, grobem Senf und frischem Meerrettich
21 €

Ganze Bio Forelle
auf der Haut gebraten,
dazu Bohnen Kartoffel Salat mit Minze
31 €

SPEISEN

SÜSSES

Aprikosen Kardamom Sorbet
mit Mandel Keks
8 €

Schmand Eis
mit Blaubeeren und Koriander Gebäck
10 €

Eis am Stiel
Paletas, verschiedene Sorten
3,50 €

KUCHEN

Kuchen des Tages
5 €

mit Sahne
+ 1 €

WECHSELNDE HAUSGEBACKENE KUCHEN
MITTWOCH BIS SONNTAG
12 - 17 UHR

KAFFEE UND TEE

Espresso
3 €

Espresso Doppio
3,50 €

Americano
4 €

Cappuccino
4,50 €

Flat White
5 €

Milchkaffee
5,50 €

Filterkaffee
TASSE 3,50 €
KÄNNCHEN 6,50 €

Heiße Schokolade
5 €

Kännchen Tee
Sonnentor
DARJEELING, WILDKRÄUTER,
MINZE, KAMILLE, GUTE LAUNE
5 €

FRISCHER INGWER
5,50 €

Hausgemachter Chai Tee
dazu Milch und Honig
6 €

SPEZIALITÄTEN

Affogato
Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis
5,50 €

Eiskaffee
Kaltgebrauter Kaffee, Vanilleeis, Sahne
6 €

Eisschokolade
Schokoladeneis, Milch, Sahne
6 €

Iced Latte
Milch, Espresso, Eiswürfel
5 €



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 €

