

## 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:

Freitag bis Montag 11 bis 21 Uhr

KÜCHE ÖFFNET 12 UHR

KÜCHENPAUSE 16:30 BIS 17:30 UHR

Dienstag bis Donnerstag Ruhetage

## SPEISEN

### VORSPEISEN

Sauerteigbrot und Butter  
6 €

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

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

Blattsalate mit Tomaten und eingelegten Brombeeren,  
regionalem Kuhmilch Feta und Sauerteig Croutons  
15 €

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

### FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

Gebackener Camembert  
mit eingemachten Heidelbeeren und Salatbouquet  
14,50 €

Sülzwurst, fein aufgeschnitten und sauer angemacht,  
mit roten Zwiebeln, Weintrauben und einer Laugenbreze  
17,50 €

## SPEISEN

### FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

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

Ein Paar Wiener  
mit Pommes Frites, Senf und Ketchup  
18 €

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

„Grilled Cheese“ mit Gouda,  
geschmolzenen Zwiebeln, Senf und Sauerkraut,  
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 „Müllerin Art“,  
dazu ein Salat aus weißen Bohnen,  
frischen Kräutern und Salzzitrone  
31 €

# SPEISEN

## SÜSSES

Schmand Eis  
mit Blaubeeren und Koriander Gebäck  
10 €

Aprikosen Kardamom Sorbet  
mit Mandel Keks  
8 €

Saftiger Schokokuchen  
mit Frischkäsecreme und eingelegten Süßkirschen  
8 €

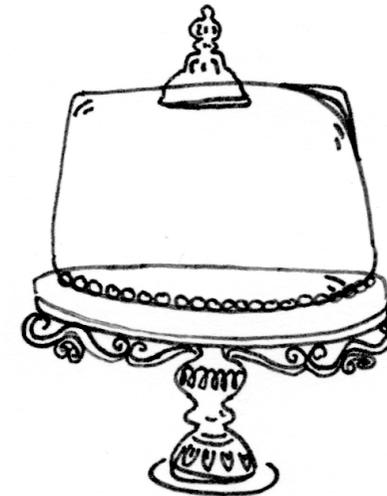
Eis am Stiel  
Paletas, verschiedene Sorten  
3,50 €

## KUCHEN

Kuchen des Tages  
5 €

mit Sahne  
+ 1 €

WECHSELNDE KUCHEN IM ANGEBOT  
12 - 17:30 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  
Gurke 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 €

## ALKOHOLFREIE WEINE

Cuvée Blanc Prickelnd (0,0%)  
Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder  
Kolonne Null

GLAS 0,125L 7 €  
FLASCHE 0,75L 38 €

L'Antidote (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 €

## COCKTAILS

### PRICKELND

Ei Spritz  
Ambiq Bitter, Cassis Likör, Winzersekt  
10 €

Vogelbeere Tonic  
Fräulein Brösels Vogelbeere, Tonic  
11 €

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

### GERÜHRT

Verbene Sour  
Aquavit, Verbene, Himbeere, Holunder  
11 €

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

Negroni  
Gin, Campari, Roter Wermut  
12 €

### ALKOHOLFREI

„Whiskey“ Soda  
Undone No. 3, Apfel, Ingwer, Soda  
9 €

Sommer Spritz  
Erdbeere, Zitrone, Tonic  
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 €

