

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.

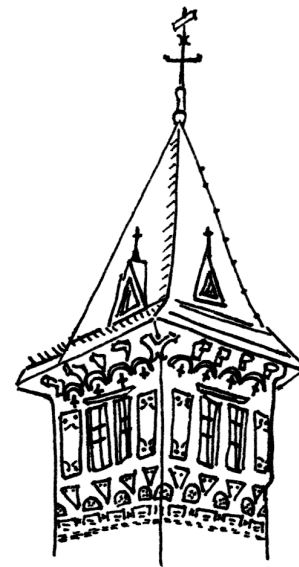
Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)
bieten wir ein vegetarisches Kinderessen an,
für einen kleinen Aufpreis gerne auch mit Fleischeinlage.

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 €

Spreewaldgurken mit Meerrettichschmand,
dazu Zwiebeln, Senfsaat und Dill
9,50 €

Suppe des Tages,
mit einer Scheibe Sauerteigbrot
10,50 €

Bittersalate mit Roter Bete und eingelegten Brombeeren,
regionalem Kuhmilch Feta und Haselnüssen
15 €

FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

Gebackener Camembert
dazu eingemachte Heidelbeeren und Salatbouquet
14,50 €

SPEISEN

FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

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

Pilzrahm mit Serviettenknödeln,
dazu Butterbrösel und Petersilie
19 €

Knusprige Austernpilze auf Remouladen Sauce,
dazu Kartoffel Gurken Salat
(vegan)
19 €

Linseneintopf mit Gemüse und Thymian,
dazu ein Wiener Würstchen
18 €

Wildschweinnürnberger
mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce,
dazu ein Spiegelei
20 €

SPEISEN

SÜSSES

Schmand Eis
mit Blaubeeren und Koriander Gebäck
10 €

Aprikosen Kardamom Sorbet
mit Mandel Keks
8 €

Knusprige Milchreisbällchen
mit Vanillesauce und saisonalem Obstkompott
10 €

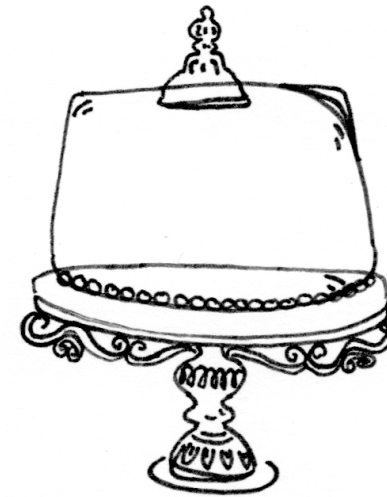
Eis am Stiel
Paletas, verschiedene Sorten
3,50 €

KUCHEN

Kuchen des Tages
5 €

mit Sahne
+ 1 €

WECHSELNDE KUCHEN IM ANGEBOT
12 - 17:30 UHR



FRÜHSTÜCK

SAMSTAG UND SONNTAG
12 - 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 €

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 €

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 €

Floreale Spritz

Martini Floreale, 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 €



SCHAUMWEIN

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

GLAS 0,1L 7 €
FLASCHE 0,75L 40 €

Riesling Extra Dry
Riesling
Weingut Allendorf, Rheinhessen, DE

GLAS 0,1L 7 €
FLASCHE 0,75L 40 €

WEISSWEIN

White Wedding 2023
Weissburgunder, Chardonnay
Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

GLAS 0,125L 8,50 €
FLASCHE 0,75L 45 €

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

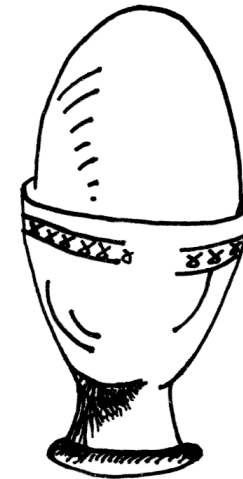
Fräulein Brösels, 4cl
10 €

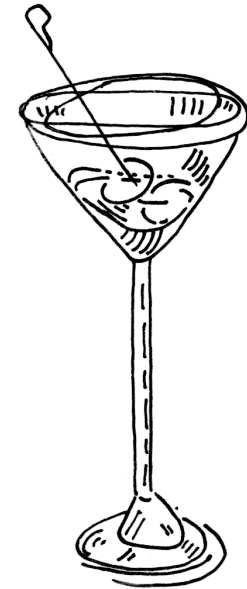
Speckbirne

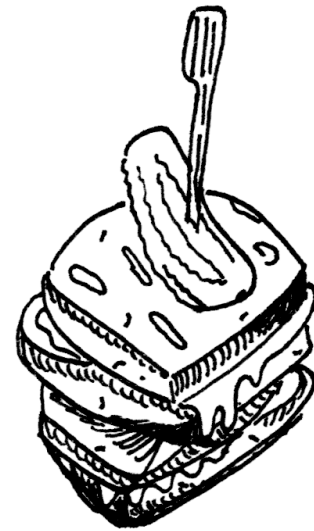
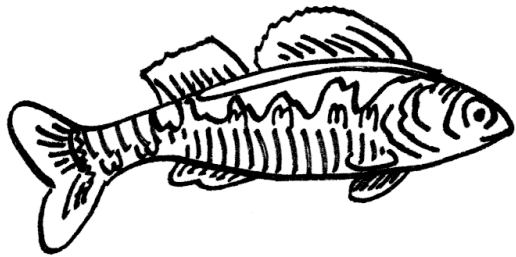
Most und Brand
Freimeisterkollektiv, 4cl
8 €

Helbing

Hamburger Kümmel
4 €







BREAKFAST

SATURDAY AND SUNDAY
11 - 15

cold pressed juice of the day
4 €

SMALL BITES

sourdough bread with butter
6 €

one soft boiled egg
with a slice of bread and butter
5 €

granola with kernels and nuts,
with fruit compote, hazelnuts and yoghurt
9 €

BREAKFAST

SATURDAY AND SUNDAY
11 - 15

EGG DISHES

Ei-12437-B Breakfast
sourdough bread,
regional cheese selection,
cooked ham and creme fraiche,
one soft boiled egg, jam and butter
18 €

Two Poached Eggs
with Sauce Hollandaise on Bread
11 €

add:

regionally sourced trout caviar
+ 5 €

cooked ham
+ 4 €

cows milk feta from 'Erdhof Seewalde'
+ 4 €

FOOD

STARTERS

sourdough bread with butter
6 €

„Rollmops“
with pickled gherkins, herb creme fraiche and roscoff onions
per piece
4,50 €

cold salad soup made from garden herbs with salted lemon,
served with a slice of bread
10,50 €

leafy greens with tomatoes and pickled black berries,
regional cows milk feta and sourdough croutons
15 €

slow cooked beets on goat cheese,
served with grilled peach, hazelnuts and mint
16 €

FOR A SMALLER APPETITE

fried camembert cheese,
served with preserved blueberries and wild herbs
14,50 €

„Weißer Pressack“
served in a sour marinate with red onions,
grapes and a pretzel
17,50 €

FOOD

MAINS

„Strammer Max“
„Leberkäse“ on sourdough bread and mustard,
with pickled gherkins, crispy onions and a fried egg
19,50 €

a pair of „Wiener“ sausages
with ketchup, mustard and french fries
18 €

sour pickled herring
with potatoes and herb creme fraiche,
served with roscoff onions, mustard seeds and dill
21 €

grilled sourdough bread with melted cheese,
onion jam, fermented cabbage and mustard
served with a small green salad
16,50 €

fried oyster mushrooms on a sauce remoulade,
served with zucchini, green beans and fresh herbs
19 €

„Käsekrainer“ with roasted cabbage,
served with caraway potatoes and fresh horseradish
21 €

whole trout, grilled on its skin,
served with a potato and bean salad
31 €

FOOD

DESSERT

apricot and cardamom sorbet
with an almond cracker

8 €

creme fraiche ice cream
with blueberries and coriander pastry

10 €

popsicle

Paletas, various tastes

3,50 €

cake of the day

5 €

add whipped cream

+ 1 €

3 GANG MENÜ

VORSPEISE

Blattsalate oder Rote Bete oder Sülzwurst

dazu eine Scheibe Brot

HAUPTSPEISE

Brathering oder Austernpilze oder Käsekrainer

DESSERT

Schmand Eis oder Aprikosensorbet

50 €

WEIN DES MONATS

Scheurebe 2023
Katharina Wechsler, Rheinhessen

Glas 0,15l 7,50 €

3 GANG MENÜ

VORSPEISE

Blattsalate oder Rote Bete oder Sülzwurst

dazu eine Scheibe Brot

HAUPTSPEISE

Brathering oder Austernpilze oder Käsekrainer

DESSERT

Schmand Eis oder Aprikosensorbet

50 €

WEIN DES MONATS

Scheurebe 2023
Katharina Wechsler, Rheinhessen

Glas 0,15l 7,50 €

SCHNITZEL SPECIAL

MONTAGS
17:30 BIS 20:30 UHR

Wiener Schnitzel
vom Kalb
mit Zitrone oder Preiselbeeren
27 €

dazu:

Wiener Garnitur
Petersilie, rote Zwiebeln, Zitrone,
Ei, Kapern und Sardellenfilets
+ 2,50 €

BEILAGEN

Gartensalat
mit Roter Bete und frischen Kräutern
6,50 €

Kartoffel Gurken Salat
6,50 €

Pommes Frites
5 €

SCHNITZEL SPECIAL

MONTAGS
17:30 BIS 20:30 UHR

Wiener Schnitzel
vom Kalb
mit Zitrone oder Preiselbeeren
27 €

dazu:

Wiener Garnitur
Petersilie, rote Zwiebeln, Zitrone,
Ei, Kapern und Sardellenfilets
+ 2,50 €

BEILAGEN

Gartensalat
mit Roter Bete und frischen Kräutern
6,50 €

Kartoffel Gurken Salat
6,50 €

Pommes Frites
5 €