

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.

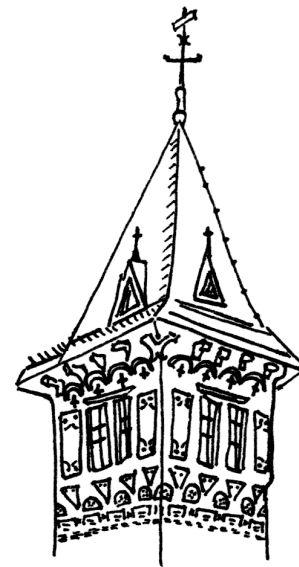
Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)
bieten wir ein vegetarisches Kinderessen an,
für einen kleinen Aufpreis gerne auch mit Fleischeinlage.

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 20 Uhr
WARME KÜCHE	12 BIS 19 UHR
Dienstag bis Donnerstag	Ruhetage

SPEISEN

VORSPEISEN

Sauerteigbrot und Butter
6 €

Spreewaldgurken mit Meerrettichschmand,
dazu Roscoff 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 €

Linseneintopf mit Gemüse und Thymian,
dazu eine Käsekrainer
18 €

Blutwurst
mit Kartoffelpüree, Apfel-Quitten-Zwiebelkompott und Bratensauce
17,50 €

SPEISEN

FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

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

Knusprige Kartoffeln
mit Kräuterquark und Roscoff Zwiebeln
dazu
sauer eingelegter Rollmops
oder
Brathering
17 €

Pilzrahm mit Serviettenknödeln,
dazu Butterbrösel und Petersilie
19 €

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

Havelländer Bratwurst
mit Sauerkraut und Kümmelkartoffeln
19,50 €

Wildschweinnürnberger
mit Kartoffelpüree, geschmolzenen Zwiebeln und Bratensauce,
dazu ein Spiegelei
20 €

SPEISEN

SÜSSES

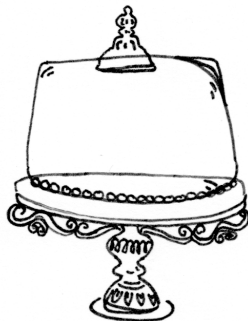
Knusprige Milchreisbällchen
mit Vanillesauce und saisonalem Obstkompott
9 €

KUCHEN

Kuchen des Tages
5 €

mit Sahne
+ 1 €

WECHSELNDE KUCHEN IM ANGEBOT
12 - 17:30 UHR



FRÜHSTÜCK

SAMSTAG UND SONNTAG VON 11 - 16 UHR

Frisch gepresster Saft des Tages 0,25l
5,50 €

Croissant
3,50 €

MIT MARMELADE + 1 €
MIT BUTTER + 1 €

Wachsei mit Sauerteig und Butter
6,50 €

Schinkenteller mit Kochschinken
7,50 €

Käseteller
7,50 €

Portion Brot mit Butter
6 €

KAFFEE UND TEE

Espresso
3 €

Espresso Doppio
3,50 €

Americano
4 €

Cappuccino
4,50 €

Flat White
5 €

Milchkaffee
5,50 €

Heiße Schokolade
5 €

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

Filterkaffee
TASSE 3,50 €
KÄNNCHEN 6,50 €

ALLE HEIßGETRÄNKE SERVIEREN WIR
MIT BIO VOLLMILCH ODER HAFERM*LGH

SPEZIALITÄTEN

Heißer Ingwer
mit Zitrone
5,50 €

Weißer Glühwein 0,25l
hausgemacht
7 €

Apfelpunsch 0,25l
mit Ingwer, Zimt und Nelke
5,50 €

Kaffee Royale
Filterkaffe mit Weinbrand und Sahne
8,50 €

Affogato
Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis
5,50 €

Hausgemachter Chai Tee
dazu Milch und Honig
6 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gefiltertes Wasser 0,75l
still oder perlend
3,50 €

Apfelsaft 0,25l
3,50 €

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

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

Hausgemachte Limo
Ingwer und Zitrone

GLAS 0,25L 5 €
KARAFFE 0,5L 9,50 €

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

Rhabarberschorle 0,2l
fritz-spritz
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 Calma 0,33l
Alkoholfreies Craftbeer, mit Bergbasilikum infusioniert, 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
Paulaner
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 €

Negroni
Gin, Campari, Roter Wermut
12 €

ALKOHOLFREI

„Whiskey“ Soda
Gnista Barreled Oak, Apfel, Ingwer, Soda
9 €

Floreale Spritz
Martini Floreale, alkoholfreier Sekt, Tonic
9 €

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 €

als Weinschorle

GLAS 0,2L 7 €
KARAFFE 0,5L 14 €



SCHAUMWEIN

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

GLAS 0,1L 9 €
FLASCHE 0,75L 45 €

Pet-Nat Rajnai Rizling 2024
Riesling
Winery GILVESY, HU

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 2024
Spätburgunder
Weingut Allendorf, Rheinhessen, DE

GLAS 0,125L 6,50 €
FLASCHE 0,75L 31 €

MAISCHEVERGOREN

Ambbrero 2022
Weingut Korab, Morava, CZ

GLAS 0,125L 9 €
FLASCHE 0,75L 55 €

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, 2 cl
3,50 €

Mirabelle

Fräulein Brösels, 4 cl
7 €

Piemonter Haselnuss

Fräulein Brösels, 4 cl
7 €

Vogelbeere

Fräulein Brösels, 4 cl
6 €

Petersilienwurzel

Fräulein Brösels, 4cl
10 €

Asbach Uralt

Weinbrand, 4cl
6 €

Helbing

Hamburger Kümmel, 2 cl
3,50 €



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 €

„Spreewaldgurken“
pickled gherkins on a horseradish creme fraiche
with onions, mustard seeds and dill
9,50 €

soup of the day,
served with a slice of bread
10,50 €

leafy greens with red beets and pickled black berries,
regional cows milk feta and hazelnuts
15 €

FOR A SMALLER APPETITE

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

FOOD

MAINS

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

„Havelländer Bratwurst“
regional pork sausage with fermented cabbage and potatoes
19,50 €

„Pilzrahm“
mushrooms in a cream sauce,
served with bread dumplings and parsley
19 €

fried oyster mushrooms on a sauce remoulade,
served with a potato cucumber salad
(vegan)
19 €

lentil stew with vegetables, thyme
and a „Wiener“ sausage
18 €

wild boar sausages
served on a potato puree with onion sauce
and a fried egg
20 €

3 G A N G M E N Ü

V O R S P E I S E

Blattsalate oder Suppe des Tages

dazu eine Scheibe Brot und Spreewaldgurken

H A U P T S P E I S E

Havelländer Bratwurst oder Pilzrahm

D E S S E R T

Milchreisbällchen oder Kuchen des Tages

U N D D A Z U:

Martini Bianco Spritz

Martini Floreale Pomegranate (alkoholfrei)

4 5 €

E N T E N S A I S O N

Sauerteigbrot, Entenrilletes und Butter
8,50 €

Kalt marinierte Entenbrust, mit Bittersalaten, Brombeeren
und Haselnuss
16 €

Entenkeule oder Entenbrust, dazu Rotkohl, Semmelknödel
und Entenjus
27 €

W E I N E M P F E H L U N G

Lohpfad Chardonnay
2022, Simone Adams, Ingelheim

GLAS 0,125L - 10,50 €

Albahra
2022, Enviae, La Mancha, ES

GLAS 0,125L - 9,50 €