

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 Sonntag	11 bis 20 Uhr
WARME KÜCHE	12 BIS 19 UHR
Dienstag bis Donnerstag	Ruhetage

SPEISEN

VORSPEISEN

Sauerteigbrot und Butter
6 €

Fermentierte grüne Tomaten mit Meerrettichcreme, eingelegte Salatgurke,
dazu Roscoff Zwiebeln, Senfsaat und Dill
9,50 €

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

Bittersalate mit Roter Bete und eingelegten Stachelbeeren,
Friesisch Blau und Mandel
15 €

FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

Gebackener Camembert
dazu eingemachte Heidelbeeren und Salatbouquet
14,50 €

Linseneintopf mit Gemüse und Thymian,
mit Wilder Wurst
18 €

Ein Paar Wiener
mit Sauerteigbrot und mittelscharfem Senf
8,50 €

SPEISEN

FÜR DEN GRÖßEREN HUNGER

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

Kalbsgeschnetzeltes mit Serviettenknödeln,
dazu Butterbrösel und Petersilie
21 €

Knusprige Austernpilze auf Remouladensauce,
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

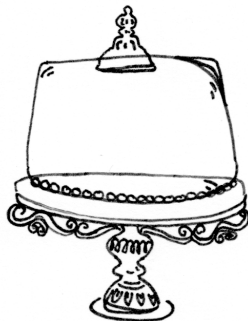
Knusprige Milchreisbällchen
mit Vanillesauce und saisonalem Obstkompott
9 €

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 €
MIT KÄSE + SCHINKEN + 2 €

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

Lohpfad 2022
Chardonnay
Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

GLAS 0,125L 10,50 €
FLASCHE 0,75L 70 €

ROSÉ

Rosé 2024
Spätburgunder
Weingut Allendorf, Rheinhessen, DE

GLAS 0,125L 6,50 €
FLASCHE 0,75L 31 €

MAISCHEVERGOREN

Carbonique2022
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 €



ENTEN SAISON

Sauerteigbrot, Entenrilletes und Butter
8,50 €

Kalt marinierte Entenbrust, mit Bittersalaten und Stachelbeeren und
Sauerteigcroutons
16 €

Entenkeule oder Entenbrust, dazu Rotkohl, Semmelknödel
und Entenjus
31 €

WEINEMPFEHLUNG

Lohpfad Chardonnay
2022, Simone Adams, Ingelheim

GLAS 0,125L - 10,50 €

Karmazin Frankovia 2022
2022, Korab, Moravia, CZ

GLAS 0,125L - 9,50 €

FISCH KARTE

Rollmops
Mit Roscoff Zwiebeln und Essiggurke
2,50 € / STK €

Knusprige Kartoffeln
mit Kräuterquark und Roscoff Zwiebeln

dazu

Matjes

oder

Brathering

17 €

Im ganzen geräucherte Forelle
Sauer eingelegtes Sommergemüse, Sauerteigbrot und Butter
18 €

WEINEMPFEHLUNG

Riesling
2022, Weingut Allendorf, Rheingau

GLAS 0,125L - 7 €