

HEISSGETRÄNKE

Espresso ° solo / doppelt	1.7	2.5
Espresso ° Macchiato		1.9
Caffè Crema ° solo / doppelt	2.2	3.4
Americano ° ____ doppelter Espresso Shot verlängert mit Wasser		2.5
Cappuccino °		2.7
Flat White °		3.4
Caffè Latte °		3.2
Matcha Latte		3.4
Milchkaffee °		3.4
Cortado °		2.5
Getreidekaffee		2.2
Getreidemilchkaffee		3.4
Heiße Schokolade		3.5
Heiße Zitrone		2.8
Frischer Ingwer-Tee		3
Frischer Minz-Tee		2.8
Frischer Ingwer-Orange-Tee		3.5
ManuTeeFaktur BIO		3.2
Kaswah Kashmir Chai / Seowang Grüntee / Earl Grey /		
Rooibos Bush Tea South Africa / Griechisches Eisenkraut /		
Lemon Grass aus Vietnam / Ambootia Darjeeling India		
Iced Americano °		2.8
Iced Caffè Latte °		3.8

Alle Heißgetränke wahlweise mit Bio-Milch oder Bio-Sojamilch

EXTRA		
Bio-Hafermilch / laktosefreie Milch	+ 0.3	
Espresso ° Shot	+ 0.9	
Schlagsahne	+ 0.5	

ALLERGENE

- 1 Gluten Gluten
- 2 Krebstiere Shell fish
- 3 Eier Eggs
- 4 Fisch Fish
- 5 Erdnüsse Peanuts
- 6 Sojabohnen Soy beans
- 7 Milchprodukte Milk
- 8 Schalenfrüchte Tree nuts
- 9 Sellerie Celery
- 10 Senf Mustard
- 11 Sesamsamen Sesame seeds
- 12 Schwefeldioxid Sulfur dioxide
- 13 Lupinen Lupins
- 14 Weichtiere Sea Food

FRÜHSTÜCK

- Eggs Bendict 1/3/7/8/10/12
- English 1/3/7/12
- Kernbrot Seed bread 8/3/7/13
- Huevos Rancheros 1/3/8
- Selig Toast 1/7/12
- Croque Madame 1/3/7/8/10/12
- Pancakes 1/7/3
- Vegan Bowl 1/9/13
- Porridge 7
- Paleo Granola 7/8
- Brot und Ei 1/7/3
- Französisch 1/7/8

WARST DU ZUFRIEDEN?

Wir freuen uns über Dein Feedback auf Google oder ganz old school direkt bei unseren Servicemitarbeiter|innen.

DID YOU LIKE US TODAY?

Please leave your review on Google, or do it the old school way and simply tell our staff.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag 10:00 bis 17:00 Uhr
Samstag und Sonntag 10:00 bis 19:00 Uhr

Küche 10:00 bis 16:00 Uhr
Geschlossene Veranstaltungen auf Anfrage

Herrfurthplatz 14 12049 Berlin T. 030 68050680 info@selig.berlin



SELIG

Speisen und Getränke

FRÜHSTÜCK Montag bis Sonntag 10:00 bis 16:00 Uhr

EGGS BENEDICT

2 pochierte Bio-Eier auf Sauerteigbrot ODER glutfreiem Kernbrot
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
2 poached organic eggs on sourdough bread OR glutenfree seed bread
with homemade hollandaise sauce

Stell dir dein Lieblings-Benny mit einem Topping deiner Wahl zusammen
Create your favorite Benny with a topping of your choice
– Schinken & Bacon Ham & bacon
– Pilze Mushrooms
– Lachs Salmon
– Tomate & Spinat Tomato & spinach
– BBQ-Bolognese & Bacon BBQ Bolognese & bacon

ENGLISH

2 Bio-Spiegeleier, Chipolata, Hash Browns, Bacon, Bohnen,
gegrillte Tomate, Butter, Toast
2 fried organic eggs, chipolata, hash browns, bacon, beans,
grilled tomatoes, butter, toast

KERNBROT glutenfrei

SEED BREAD glutenfree
Lachs, Lauchfrischkäse, Ricotta-Erbsencreme, Tomate, Bio-Rührei
Salmon, leek cream cheese, ricotta pears spread, tomato, scrambled organic egg

HUEVOS RANCHEROS

Tortilla, Bohnen, Cheddar, Tomatensalsa, Maiscreme, 2 Bio-Spiegeleier
Tortilla, beans, Cheddar cheese, tomato salsa, corn spread, 2 fried organic eggs

SELIG TOAST

Toast, Chorizo, Tomate, Zwiebel-Chutney, Ziegengouda, Rucola
Toast, chorizo, tomato, onion chutney, goat cheese, rocket

CROQUE MADAME

Sauerteigbrot, Rosmarinschinken, Béchamel, Käse, Bio-Spiegelei
Sourdough bread, rosemary ham, béchamel, cheese, fried organic egg

PANCAKES

eingemachte Früchte, Tonkabohnen-Karamell-Creme
Preserved fruit, Tonka bean caramel spread

VEGAN BOWL

Dinkel, Tomate, Kürbishummus, Sonnenblumenkerne, Paprika, Staudensellerie,
Umamisud, Süßkartoffelchips
Spelt, tomato, pumpkin hummous, sunflower seeds, bell pepper,
celery, Umami stock, sweet potato chips

PORRIDGE glutenfrei

Milch, Orangensaft, Karamell, Apfel, eingemachte Früchte
VEGAN mit Hafermilch
Milk, orange juice, caramel, apple, preserved fruit
VEGAN with oat milk

PALEO GRANOLA gluten- und zuckerfrei

mit Früchten, Ahornsirup und griechischem Joghurt
VEGAN mit Sojajoghurt
with fruit, maple syrup, and Greek yoghurt
VEGAN with soy yoghurt

BROT UND EI

2 Scheiben Brot, Butter, Frischkäse, 2 Bio-Spiegeleier
WAHLWEISE gerührt oder pochiert
2 slices of bread, butter, cream cheese, 2 fried organic eggs
OPTIONAL scrambled, or poached

FRANZÖSISCH

1 Croissant, Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougat-Creme
1 croissant, jam, or honey, or hazelnut spread, and butter

EXTRA

Glutenfreies Kernbrot (3 Scheiben) Glutenfree seed bread (3 slices)
Bio-Ei Organic egg
Bio-Spiegelei Fried organic egg
Bacon / Tomaten & Spinat Bacon / Tomato & spinach
Gebratene Pilze Fried Mushrooms
Gebeizter Lachs Graved salmon

All unsere Speisen sind hausgemacht und werden frisch zubereitet.
Unsere Kräuter ernten wir selbst aus unserer indoor-InFarm.
Everything we serve is housemade and will be prepared freshly for you.
We harvest our herbs from our very own indoor InFarm.

WIFI: SELIG.BERLIN
PASSWORD: Promenadencafe

www.selig.berlin  selig.berlin

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua 0,33 l / 0,75 l laut / leise 2.5 4.8
Fritz-Cola 0,33 l Cola^{1,9} / Cola zuckerfrei^{1,9,11} 2.8
Lemonaid³ 0,33 l Mate 3
Michelberger's Fountain of Youth 0,52 l Kokosnusswasser 4

SÄFTE

Säfte 0,2 l 2.7
Apfel trüb / Orange / Rhabarber / Johannisbeere / Maracuja / Tomatensaft
Saftschorle 0,3 l / 0,5 l 2.8 4.2
frischgepresster Orangensaft 0,2 l 3.5
Smoothie 0,3 l Waldbeeren, Banane, Ingwer, Orange 4.5
Apfel-Basilikum-Limo 0,3 l / 0,5 l mit Basilikum von InFarm 3.5 4.9

BRUNCH BOOZE Drinks können Allergene enthalten Drinks may contain allergens

Bloody Mary¹ Vodka, Tabasco, Worcester, Zitrone, Bacon, Sellerie 8.5
Espresso⁹ Martini Espresso, Kahlúa, Vodka 8
Aperol Spritz¹⁰ 6
Campari Orange¹ 7.5
Moscow Mule Vodka, Gurke, Zitrone, Ginger Beer 8.5
Brick Gin¹⁰ Gurke, Schweppes Dry Tonic 8

BIERE

Pilsner Urquell vom Fass 0,3 l / 0,5 l 2.7 3.8
Bayreuther 0,5 l 3.5
Radler 0,25 l / 0,5 l 2.4 3.6
Maisel's Weizen Kristall / Alkohlfrei / Original 0,5 l 3.5
Neumarkter Lammsbräu BIO Alkoholfrei 0,33 l 3.5
BRLO Pale Ale Craft Beer 0,33 l 3.8

WEIN

WEISSWEIN

Pinot Grigio 0,2 l / 0,5 l / 1,0 l 3.5 8 15
Sauvignon Blanc, 0,2 l / 0,5 l / 0,75 l Fl. 6 15 20
2017 Laurent Miquel - Languedoc
Weinschorle 3.5

ROTWEIN

Shiraz MontePietro - Sizilien 0,2 l / 0,5 l / 1,0 l 3.5 8 15
Merlot Villa Albinoni - Venetien 0,2 l / 0,5 l / 0,75 l Fl. 4.9 12.2 17
ROSÉ
Literweise Hammel - Pfalz 0,2 l / 0,5 l / 1,0 l 5.5 14 28

SEKT

Sekt auf Eis 6.5
Sekt 0,1 l / 0,75 l Fl. 3.5 24

GETRÄNKE ZUSATZSTOFFE: 1 mit Farbstoffen 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel
9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel
BEVERAGE ADDITIVES: 1 with artificial colors 2 with preservatives 3 with antioxidants,
9 containing caffeine 10 containing quinine 11 with sweeteners