

BRUNCH 10-16

Brot & Butter | 3,5
Sauerteigbrot von „le Brot“

FRÜHSTÜCK

Croissant	2,5
Croissant Confiture Zimtbutter, Himbeermarmelade	4,5
French Toast Croissant Pain Perdu, Blaubeer Kompott Blaubeeren, Thymian-Chantilly-Crème	9,5
Porridge (vegan) karamalisierte Hafermilch, Haferflocken Chia, Banane, Granatapfel, Kokos, Vanille	12,5
Granola pochierte Pflaume, Trauben, Joghurt Honig, Fruchtsoße	14
Buttermilch Pancakes pochierte Pflaume, Ahornsirup Apfelkompott, Quark, Crumble	12

EIER

Florentine 2 pochierte Eier, getoastetes „Pain-de-mie“ Baby Spinat, Sauce Hollandaise, Drillinge	13
Roseline 2 pochierte Eier, getoastetes „Pain-de-mie“ Baby Spinat, Avocado, Sauce Hollandaise Drillinge	15
Benedict 2 pochierte Eier, getoastetes „Pain-de-mie“ Baby Spinat, Bacon, Sauce Hollandaise, Drillinge	15
Royale 2 pochierte Eier, getoastetes „Pain-de-mie“ Baby Spinat, Räucherlachs, Sauce Hollandaise Drillinge	16
Trüffelei & Brioche getrüffelt Rührei, Brioche, Babyspinat	12
Pancake, Egg & Bacon Buttermilch Pancake, Spiegelei, Bacon Bourbon Butter, Ahornsirup	14,5
Something „English“ 2 Spiegeleier, Bacon, White Pudding Jalapeño-Cheddar Würstchen, Baked Beans Portobello, Steinpilz-Feuilleté	17,9
Glutenfrei Maniok-Kokos Brot (hausgemacht)	+2

KUCHEN

Tarte au Citron	je 5,9
Gateau Basque	
Flan au Chocolat	
Schoko Cookie mit viel Valrhona Schokolade	3,9

LUNCH

Croque Monsieur geröstetes „Pain-de-mie“ Schinken, Gruyère, Pickles, Kopfsalat	12,5
Croque Madame geröstetes „Pain-de-mie“, Spiegelei Schinken, Gruyère, Pickles, Kopfsalat	13,8
Topinambur Suppe Rosenkohl, Knoblauch Croutons Petersilienöl	10,5
Burrata Kürbis, Chicorée, Endiviensalat Karotten Vinaigrette	15
Shiitake Taglierini Handgemachte Taglierini Pasta, Shiitake Baby Spinat, Erbsen, Frühlingszwiebel Parmesan	15
Pasta Bolognese handgemachte frische Spaghetti Rinderragout, Parmesan	16
Portobello (vegan) wilder Blumenkohl, BBQ Champignons eingelegter Kohlrabi, eingelegter Rotkohl Liebstöckel Essenz + Fourme D'ambert (franz. Blaukäse) + 4	19,5
Maishuhn junger Grünkohl, Blumenkohl Salzitrone, Jalapeño	25
Skrei Winterkabeljau, Topinambur, Pak Choi Cranberry, Beurre Blanc	27

Moules Marinere | 22
1/2 Kilo dänische Nordseemuscheln
im Weißweinsud
Schalotten, Knoblauch Croutons

DESSERT

Azélia Crèmeux Hazelnuss-Schoko-Creme, pochiert Rhabarber Zitronenkuchen, Grüner Apfel-Sorbet	12
---	----

KÄSE

3 Sorten von Waltemann Palet Périgourdin, Saint-Paulin Fermier 70 Wochen Gouda, Senfsaat, Korn-Cracker Buchenpilz, hausgemachtes Feigen-Walnussbrot	16
--	----

SPINDLER

www.spindler-berlin.de
instagram: @spindler.berlin

Brunch & Lunch 10-16 . Bites & Drink 16-18 . Dinner 18 . Mo & Di geschlossen

B R U N C H 10-16

Bread & Butter | 3,5
Sourdough from „le Brot“

B R E A K F A S T

Croissant 2,5
nature

Croissant Confiture 4,5
cinnamon butter, raspberry jam

French Toast 9,5
*croissant pain perdu, blueberry compote
thyme-chantilly-creme, blueberries*

Porridge (vegan) 12,5
*caramelised oat milk, oats, chia, banana
pomegranate, toasted coconut flakes, vanilla*

Granola 14
*poached plums, grapes, honey
yogurt, fruit sorbet*

Buttermilk Pancakes 12
*poached plums, maple syrup
apple compote, crumble*

E G G S

Florentine 13
*2 poached eggs, toasted „Pain-de-mie“
baby spinach, sauce hollandaise
drilling potatoes*

Roseline 15
*2 poached eggs, toasted „Pain-de-mie“
baby spinach, avocado, sauce hollandaise
drilling potatoes*

Benedict 15
*2 poached eggs, toasted „Pain-de-mie“
baby spinach, bacon, sauce hollandaise
drilling potatoes*

Royale 16
*2 poached eggs, toasted „Pain-de-mie“
baby spinach, smoked salmon, hollandaise
drilling potatoes*

Truffle Egg & Brioche 12
truffled scrambled eggs, brioche, baby spinach

Pancake, Egg & Bacon 14,5
*buttermilk pancakes, fried egg, bacon
bourbon butter, maple syrup*

Something „English“ 17,9
*2 fried eggs, bacon, white pudding
jalapeño-cheddar sausage, baked beans
portobello, porcini feuilleté*

Gluten free +2
homemade manioc-coconut bread

C A K E

Tarte au Citron *each* 5,9
Gateau Basque
Flan au Chocolat

L U N C H

Croque Monsieur 12,5
*toasted „Pain-de-mie“ Gruyère
smoked ham, pickles, butterhead lettuce*

Croque Madame 13,8
*toasted „Pain-de-mie“, fried egg, Gruyère
smoked ham, pickles, butterhead lettuce*

Jerusalem Artichoke Soup 10,5
*brussels sprouts, garlic croutons
parsley oil*

Burrata 15
*pumpkin, chicory, endive salad
carrot vinaigrette*

Shiitake Taglierini 15
*handmade pasta, shiitake mushroom
baby spinach, peas, spring onion, parmesan*

Pasta Bolognese 16
*handmade fresh spaghetti, beef ragout
parmesan cheese*

Portobello (vegan) 19,5
*BBQ mushrooms, wild cauliflower
pickled cabbage, lovage essence
+ Fourme D'ambert (french blue cheese) + 4*

Corn Chicken 25
*young kale, cauliflower, confit lemon
jalapeño*

Skrei 27
*winter cod fillet, jerusalem artichoke
pak choi, cranberry, beurre blanc*

Moules Mariniere | 22
*1/2 kilo mussels from danish north sea
white wine, shallots
garlic croutons*

D E S S E R T

Azélie Crèmeux 12
*hazelnut-choco-cream, poached rhubarb
lemon cake, green apple sorbet*

C H E E S E

Three Types from Waltmann 16
*Palet Périgourdin, Saint-Paulin Fermier
70weeks Gouda, mustard seed
beech mushroom, seed cracker
homemade fig & walnut bread*

SPINDLER

www.spindler-berlin.de
instagram: @spindler.berlin