

CAFÉ V

VEGETARISCHES RESTAURANT

LAUSITZER PLATZ 12
10997 BERLIN
TELEFON 030 612 45 05

Alle Gerichte (außer Pizza) werden mit warmen Knoblauchbrot serviert. (vegan)

All dishes (except Pizza) are served with warm, garlic-flavoured bread. (vegan)

Unsere Dressings sind hausgemacht. Das Balsamico-Dressing ist vegan.

Our dressings are homemade. The balsamic-dressing is vegan.

Seitan ist ein Produkt aus Weizeneiweiß (Gluten) mit fleischähnlicher Konsistenz.

Seitan is a produce made out of wheat gluten and is a meat substitute.

Alle mit einem "●" versehenen Gerichte sind glutenfrei.

All menu items marked with a "●" are gluten-free.

VORSPEISEN | KALT

APPETIZERS | COLD

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen auf Rucola & Balsamicodressing (vegan) •
Beetroot carpaccio with walnuts, rocket and balsamic dressing (vegan) • | 4,20 |
| 51 | Piyaz weiße Bohnen mit Paprika & Zwiebeln in Olivenöl mit Zitronensaft (vegan) •
Piyaz white beans with onions and pepper with olive oil and lemon juice (vegan) • | 3,80 |
| 52 | Eine halbe Avocado gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln & Olivenöl (vegan) •
Avocado stuffed with tomatoes, onions and olive oil (vegan) • | 3,90 |
| 53 | Hummus auf Rucola Kichererbsenpüree (vegan) •
Rocket with hummus
Mashed chickpeas (vegan) • | 3,20 |
| 54 | Gemischter Vorspeisenteller Hummus, Piyaz, Rote Beete Carpaccio, Cacik, Walnuss-Tomatenpaste •
Mixed appetizer platter
Hummus, Piyaz, beetroot carpaccio, Cacik (made of chopped cucumber in garlic-infused yoghurt), tomato-walnut paste • | 12,80 |
| 55 | Veganer Gemischter Vorspeisenteller Hummus, Piyaz, Rote Beete Carpaccio, Walnuss-Tomatenpaste und eingelegte Oliven •
Vegan mixed appetizer platter
Hummus, Piyaz, beetroot carpaccio, tomato-walnut paste and pickled olives • | 12,80 |

SALATE SALADS

- | | | |
|----|--|------|
| 56 | Großer Salat an Balsamicodressing (vegan) •
Salad with balsamic dressing (vegan) • | 6,40 |
| 57 | Salat mit Ziegenkäse, Avocado
und eingelegten Oliven
Salad with goat cheese, avocado and pickled olives • | 8,40 |
| 58 | Salat mit gebratenem Knoblauchpilzen
an Balsamicodressing (vegan) •
Salad with pan-fried mushrooms and garlic
with balsamic dressing • | 8,20 |
| 59 | Salat mit gebratenem Gemüse
an Joghurt-Knoblauchdressing •
Salad with pan-fried vegetables
with yoghurt-garlic dressing • | 8,10 |
| 60 | Fenchel-Nuss-Salat
mit Honig-Zitronendressing •
Fennel-Nut-Salad with honey-lemon dressing • | 8,20 |
| 61 | Salat mit frischem Apfel, Rotkohl, Ziegenkäse,
Pinienkernen und Honig-Zitronendressing •
Salad with apple, red cabbage, goat cheese,
pine nuts and honey-lemon dressing • | 8,60 |

WARME VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE
HOT APPETIZERS | SMALL DISHES

- | | | |
|----|--|------|
| 70 | Kumar's tamilische Linsensuppe (vegan) •
Kumar's Tamil lentil soup (vegan) • | 4,90 |
| 71 | Spinat Salat
mit Walnuss, Croutons und Cacik
Spinach salad
with walnuts, croutons and cacik | 7,90 |
| 72 | Rote Beete mit gebratenem Gemüse
und geröstetem Sesam serviert auf
warmen Hummus (vegan) •
Beetroot with vegetables & roasted sesame,
served on warm hummus (vegan) • | 7,40 |
| 73 | Rote Beete überbacken mit
Ziegenkäse und frischen Kräutern
Beetroot gratinated with goat cheese,
served with fresh herbs | 6,20 |
| 74 | Schafskäse gebacken
mit Zwiebeln, Tomaten,
Oliven, Paprika in Tomatensauce •
Sheep's milk cheese baked with onions,
tomatoes, olives, bell pepper in tomato sauce • | 5,80 |
| 75 | Drei panierte Zucchini-Ziegenkäse-Rouladen
mit getrockneten Tomaten und Rucola
Three breaded zucchini-goats cheese-rolls
with dried tomatoes and rocket | 5,40 |

PIZZA

PIZZA - VEGAN:

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | mit Seitanscheiben, Gemüse und Rucola
with sliced seitan, vegetables and rocket | 9,60 |
| 101 | mit veganem Käse, Seitanscheiben, Gemüse und Rucola
with vegan cheese, sliced seitan, vegetables and rocket | 10,80 |
| 102 | mit veganem Käse, Spinat, getrockneten Tomaten und Kapern
with vegan cheese, spinach, dried tomatoes & capers | 10,20 |
| 103 | mit veganem Käse, Gemüse und Zwiebeln
with vegan cheese, vegetables and onions | 8,60 |
| 104 | mit veganem Käse, Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven und Karpfern
with vegan cheese, rocket, dried tomatoes, olives and capers | 9,20 |
| 105 | mit veganem Käse, Kartoffeln, Zwiebeln und Rucola
with vegan cheese, potato, onions and rocket | 10,40 |

PIZZA MOZZARELLA:

- | | | |
|-----|---|------|
| 106 | mit frischem Basilikum
with fresh basil | 6,80 |
| 107 | mit Eiern und Zwiebeln
with eggs and onions | 7,40 |
| 108 | mit Spinat und Schafskäse
with spinach and sheep's milk cheese | 8,20 |
| 109 | mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten
with capers, olives and dried tomatoes | 7,90 |
| 110 | mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Kapern
with eggplant, zucchini, paprika and capers | 7,60 |

PIZZA GORGONZOLA:

- | | | |
|-----|--|------|
| 111 | mit Champignon und Knoblauch
with mushrooms and garlic | 8,10 |
| 112 | mit Spinat und Eiern
with spinach and eggs | 7,90 |
| 113 | mit Mozzarella, Schafskäse, Champignons (scharf)
with mozzarella cheese, sheep's milk cheese and mushrooms (spicy) | 8,80 |

- Auf Wunsch: Glutenfreier Pizzateig + 1,80,-
- Optional: Gluten-free pizza dough + 1,80,-

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Canneloni
gefüllt mit Spinat und Tofu in Tomatensauce
mit Mozzarella überbacken
Cannelloni
filled with spinach and tofu in tomato sauce,
scalloped with mozzarella cheese | 9,40 |
| 81 | Gefüllte Aubergine •
Aubergine mit gewürfeltem Gemüse & Kichererbsen
auf Tomatensauce mit Basmatireis (vegan)
Stuffed Eggplant •
Eggplant filled with chopped vegetables on tomato sauce,
cold mint yoghurt sauce and with basmati rice | 9,90 |
| 82 | Spinatbällchen mit Mandeln
dazu Basmatireis und Champignonsahnesauce
Spinach-Balls with Almonds
with basmati rice and mushroom-cream-sauce | 10,40 |
| 83 | Seitan Stroganoff
mit Zucchini, Champignons, Nüssen und
Kokosmilch dazu Basmatireis (vegan)
Seitan Stroganov
with zucchini, mushrooms, nuts and coconutmilk
with basmati rice (vegan) | 12,60 |
| 84 | Kichererbsen Polenta
auf Indischer Currysauce mit gerösteten
Mandel-Rosinen-Spinat (vegan)
Chickpea Polenta
on Indian curry sauce with roasted almond-raisin-spinach (vegan) | 11,60 |
| 85 | Kohlrouladen •
gefüllt mit Gemüsehack, Reis und Korinthen in
Weißweinsauce mit Salat (oder vegan mit Tomatensauce)
Cabbage Roulade •
stuffed with chopped vegetables, rice and currants served with
white vine sauce and salad (or vegan with tomato sauce) | 11,10 |
| 86 | Saitanschnitzel
mit Champignon-Paprikarahmsauce und
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Backofen
Breaded Saitan
with mushrooms, red pepper cream sauce and rosemary potatoes | 12,60 |
| 87 | Tofucurry
eingelegt in Kräutern mit Pfannengemüse in
Currysauce dazu Basmatireis (vegan)
Marinated tofu with herbs served with vegetables,
curry sauce and basmati rice (vegan) | 11,60 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

CHILDREN'S MENU

90	Gemüse mit Tomatensauce und Basmatireis Veggies with tomato sauce and basmati rice	4,80
91	Vollkornnudeln mit gebratenen Zucchini und Möhren Whole grain pasta with zucchini and carrot	5,40
92	Pizza Mozzarella Pizza Mozzarella	4,10
93	Pizza Champignon Pizza Champignon	4,40
94	Pizza mit Mozzarella und Gemüse Pizza with mozzarella and vegetables	5,20

NACHSPEISEN

DESSERTS

- | | | |
|-----|--|------|
| 120 | Selbstgemachter Joghurt
mit frischem Obst, Walnüssen und Honig •
Homemade yoghurt
with fresh fruits, walnuts and honey • | 5,20 |
| 121 | Sojajoghurt mit frischem Obst, Walnüssen
und Kokosblütenzucker • (vegan)
Soy yoghurt with fresh fruits, walnuts
and coconut blossom sugar • (vegan) | 5,80 |
| 122 | Matcha-Panna Cotta mit Kokosmilch • (vegan)
Matcha panna cotta with coconutmilk • (vegan) | 3,20 |
| 123 | Helva aus Grieß & Sesam
mit Pinienkernen und süßer Sesamcreme
Helva made with wheat semolina & sesame
with pine nuts and sweet sesame cream | 4,20 |
| 124 | Kardamon Panna Cotta mit
Rosensirup & Pistazien •
Cardamon panna cotta with
rose water syrup & pistachio • | 3,40 |

KUCHEN/TARTE

CAKES/TARTE

Tagesangebot, bitte frag uns einfach oder schaut in die Vitrine.
Daily changing, please feel free to ask us or check our displayed fridge.

- | | | |
|-----|---------------------------------------|------|
| 125 | Portion Sahne
Whipped cream | 0,40 |
|-----|---------------------------------------|------|

Alle Getränke, die mit Soyamilch, Mandelmilch, laktosefreier Milch oder entkoffeiniertem Kaffee zubereitet werden, berechnen wir mit einem Zuschlag von 0,40 Cent.

All drinks with can be substituted with soy milk, almond milk, lactose-free milk or decaf coffee for 0,40 Cents extra.

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

200	Espresso*	1,60
201	Espresso doppelt*	2,50
202	Espresso macchiato*	2,10
203	Kaffee*	1,80
204	Großer Kaffee*	2,80
205	Cappuccino*	2,30
206	Milchkaffee	2,60
207	Milchkaffee* vegan	3,00
208	Latte Macchiato	2,80
209	Getreidekaffee	1,90
210	Getreidemilchkaffee	2,60
211	Eiskaffee	3,30
212	Extra Shot Espresso	1,40

MILCH

213	Bio-Kakao	2,30
214	Bio-Kakao mit Sahne	2,60
215	Eiskakao	3,90
216	Heiße Milch mit Honig	2,10

EXTRA | VEGAN

217	Hot oder Iced Soja Matcha Latte	4,30
218	Heiße Mandelmilch mit Agavendicksaft	2,80

MIT ALK

219	Grog	3,40
-----	------	------

TEE (im großen Glas)

220	Schwarzer Tee* Ceylon	1,90
221	Earl Grey	2,10
222	Darjeeling	2,10
223	Roibuschtee	2,10
224	Fencheltee	2,10
225	Fenchel-Anis-Kümmeltee	2,30
226	Früchtetee	2,10
227	Lindenblütentee	2,10
228	Kräutertee	2,10
229	Kamillentee	2,10
230	Zitronengras-Melissentee	2,30
231	Jasmin-Grüntee	2,30
232	Grüner Tee	2,30
233	Mate-Grüntee	2,40
234	Hausgemachter Yogi Tee mit Milch und Honig	2,80
235	Heiße Zitrone mit Honig	2,20
236	Frischer Ingwer-Tee und Honig	2,80
237	Frischer Pfefferminztee und Honig	2,80
238	Frischer Salbeitee und Honig	2,80
239	Powertee (Frischer Ingwer, Pfefferminz, Zitrone) und Honig	3,20
240	Energytee (Frischer Ingwer, Orange, Zimt) und Honig	3,20
241	Frischer Apfel-Ingwertee mit Zimt und Honig	3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	BioZisch	0,33 l	2,50
	300 Himbeer-Cassis, 301 Mate, 302 Blutorange, 303 Ginger Life, 304 Tonic, 305 Bitter Lemon		
305	Stilles Wasser	0,2 l	1,60
306	Stilles Wasser	0,4 l	2,80
307	Stilles Wasser	1,0 l	5,20
308	Römerquelle	0,2 l	1,80
309	Römerquelle	0,4 l	3,10
310	Römerquelle	1,0 l	6,50
311	Coca Cola***	0,2 l	1,90
312	Coca Cola***	0,4 l	3,20
313	Cola light**	0,2 l	1,90
314	Cola light**	0,4 l	3,20
315	Fanta**	0,2 l	1,90
316	Fanta**	0,4 l	3,20
317	Sprite	0,2 l	1,90
318	Sprite	0,4 l	3,20
319	Spezi***	0,2 l	1,90
320	Spezi***	0,4 l	3,20
321	Hausgemachter Ayran	0,4 l	2,60

SÄFTE UND NEKTAR

JUICES (apple, orange, peach, banana, pineapple, grapefruit, carrot, rhubarb, cherry, mango, maracuja, pear, black currant)

333	Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	2,20
335	Orangensaft	0,2 l	2,20
337	Pfirsichnektar	0,2 l	2,20
339	Bananenfruchtnektar	0,2 l	2,20
341	Ananassaft	0,2 l	2,20
343	Grapefruitsaft	0,2 l	2,20
345	Karottensaft	0,2 l	2,20
347	Rhabarbernektar	0,2 l	2,20
349	Kirschnektar	0,2 l	2,20
351	Mangonektar	0,2 l	2,20
353	Maracujanektar	0,2 l	2,20
355	Birnensaft	0,2 l	2,20
357	Schwarzer Johannesbeernektar	0,2 l	2,20
359	Saft groß	0,4 l	3,90
360	Saftschorle	0,2 l	1,90
361	Saftschorle groß	0,4 l	3,60
362	Kiba	0,2 l	1,90
363	Kiba groß	0,4 l	3,60

BIERE BEERS

VOM FASS (FROM TAP)

400	Flensburger	0,3 l	2,60
401	Flensburger	0,5 l	3,80

BIERMISCHGETRÄNKE (SHANDY)

Flensburger vom Fass mit

402	Sprite – Alster	0,3 l	2,40
403	Sprite – Alster	0,5 l	3,40
404	Fanta – Radler	0,3 l	2,40
405	Fanta – Radler	0,5 l	3,40
406	Cola – Diesel	0,3 l	2,40
407	Cola – Diesel	0,5 l	3,40
408	Mineralwasser – Saures	0,3 l	2,40
409	Mineralwasser – Saures	0,5 l	3,40

FLASCHENBIERE (BOTTLED – SERVED WITH GLAS)

410	Pilsner Urquell	0,33 l	2,90
411	Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,90
412	Flensburger alkoholfrei	0,33 l	2,90
415	Schneider Weisse Kristallweizen	0,5 l	3,90
416	Scheider Weisse Hefe hell	0,5 l	3,90
417	Schneider Weisse Hefe dunkel	0,5 l	3,90
418	Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,60
419	Lammsbräu Hefe Dunkel Bio	0,5 l	4,20
420	Lammsbräu Edelpils Bio	0,33 l	3,50
421	Quatiermeister Kreuzberger Bio Pils	0,33 l	3,10

WEINE

WINE

Wei | Trocken

White | dry

Riesling (biologischer Anbau - vegan)

Deutschland, Weingut Scholl, Reihessen, Q.b.A.
trocken, vollmundig, elegantes Frucht-Säurespiel

500	0,2 l	3,80
501	0,25 l	4,70
502	0,5 l	9,20
503	1,0 l	18,00

Entre deux Mers

Frankreich, Sauvignon-Sémillion, Cheval Quancard, Bordeaux A.O.C.
angenehm sommerliche Fruchtnote mit lebendiger Säure

504	0,2 l	4,00
505	0,25 l	5,00
506	0,5 l	9,60
507	1,0 l	19,00

Elbling (biologischer Anbau - vegan)

Deutschland, Weingut Laurentinshof, Mosel
spritzig, klar und bekömmlich, mineralische Noten

508	0,2 l	4,70
509	0,25 l	5,70
510	0,5 l	11,00
511	1,0 l	21,00

Pinot bianco del Veneto

Italien, Villa Rocca, I.G.T.
trocken, milde Säure, süffig und saftig

512	0,2 l	3,60
513	0,25 l	4,60
514	0,5 l	8,0
515	1,0 l	16,40

516	Weißweinschorle	0,2 l	3,50
-----	-----------------	-------	------

WEINE

WINE

Rot/trocken

Red/ dry

Merlot del Veneto

Italien, Villa Rocca, I.G.T.

trocken, sanfter Rotwein mit gut eingebundener Frucht

517	0,2 l	3,60
518	0,25 l	4,60
519	0,5 l	8,80
520	1,0 l	17,00

Blauer Zweigelt

Österreich, Weingut Leth

trocken, samtig, würzig mit dezenter Tanninen

521	0,2 l	3,80
522	0,25 l	4,80
523	0,5 l	9,20
524	1,0 l	18,00

Eguren Tempranillo

Spanien, Kastilien, Bodegas Eguren

trocken, süffig, warmtönig mit dezenter Barrique-Note

525	0,2 l	3,40
526	0,25 l	4,40
527	0,5 l	8,30
528	1,0 l	16,00

Côtes du Rhône (biologischer Anbau)

Frankreich, Marjolet A.O.C., Syrah

trocken, ausdrucksstark und gehaltvoll, mit erdig-beerigen Aromen

529	0,2 l	4,40
530	0,25 l	5,40
531	0,5 l	10,50
532	1,0 l	21,00

Gerbino Rosso (biologischer Anbau - vegan)

Sizilien, Nero d'Avola, Syrah, Carbernet, Merlot

kraftvoll, dunkle Beerenaromen, markante Tanninen

533	0,2 l	4,80
534	0,25 l	5,80
535	0,5 l	11,00
536	1,0 l	21,40

ROSÉ

ROSÉ

QEF Rosé

Frankreich, Famille Quiot, Syrah, V.d.P.

Mediterrane trockene, intensive Frucht mit viel Struktur und Körper

537	0,2 l	3,40
538	0,25 l	4,00
539	0,5 l	8,00
540	1,0 l	16,00

PROSECCO

PROSECCO

Prosecco Armellina

Italien, Weingut Armellina, Valdobbiadene, Rebsorte 100 % Glera
frisch, klar und anregend

541	0,1 l	3,40
542	0,75 l	15,20

LONGDRINKS

(4cl Alkohol)

600	Vodka Lemon****	6,50
601	Vodka Orange/Apfel	6,50
602	Gin Tonic****	6,50
603	Campari Orange**	6,50
604	Jack Daniel's Cola***	6,50

ANIS

(2cl) + Leitungswasser

605	Raki	3,30
606	Sambuca	3,40
607	Ricard**	3,60

WHISKEY

(2cl)

608	Chivas Regal	4,20
609	Glenfiddich	4,40

GIN

(2cl)

629	Tanqueray	4,40
-----	-----------	------

COGNAC

(2cl)

610	Hennessey	4,20
-----	-----------	------

BRANDY

(2cl)

611	Osborne 103	4,40
-----	-------------	------

RUM

(2cl)

612	Captain Morgan	3,40
613	Havanna Club 3 Jahre	3,40

VODKA

(2cl)

614	Moskovskaya	3,80
615	Absolut Vodka	3,90

LIKÖRE/APERETIVES

616	Fernet Branca 2cl	2,90
618	Branca Menta** 2cl	2,90
619	Averna 5cl	3,80
620	Campari 5cl	3,90
621	Jägermeister 2cl	3,60
622	Martini Bianco 5cl	3,40
623	Martini Extra Dry 5cl	3,40

OBSTBRÄNDE

(2cl)

624	Obstler	2,90
625	Grappa Celini	2,90
626	Grappa Julia	3,10

LIKÖRE

(2cl)

627	Baileys	2,80
628	Amaretto	2,60

* = Koffein, Teein

** = Farbstoff

*** = Farbstoff, Koffein

**** = Chinin

Alle Preise verstehen sich in Euro;
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (Imvl) müssen seit Mitte Dezember 2014 Allergene auch in der Gastronomie, z.B. auf Speisekarten, deklariert werden.

Hier erfahren sie auf einen Blick, was sie wissen müssen.
Die 14 Hauptallergene lösen etwa 90% aller allergischen und Unverträglichkeitsreaktionen aus.

Was ist die Imvl und welche Änderung bringt sie?

Die Imvl regelt in der EU die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der Umsetzung der Imvl müssen Allergene Zutaten auch bei den in der Gastronomie angebotenen Gerichten, also u. a. auch auf der Speisekarte, deklariert werden.

**In unserem Betrieb werden die Produkte frisch sowie selbst zubereitet.
Für unsere hausgemachten Produkte verwenden wir
keinerlei Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe.
Unser Essen ist frisch, ehrlich und sauber.
Dennoch können sämtliche Speisen Allergene enthalten.**

Zu den 14 Hauptallergenen zählen:

- Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Urweizen)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, Erd-, Hasel-, Cashew-, Pekan-, Walnüsse, Mandeln, Pistazien und Macadamia
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Muscheln, Miesmuscheln, Schnecken
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeloxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

