



Founded in 2002, 19grams was one of the pioneers in driving Specialty Coffee within Germany. Although our company and team have grown and diversified, our mission remains the same; talking to farmers from around the world in order to source the most amazing and unique coffees in a sustainable, ethical and transparent manner.

We continue this mindset in our cafe kitchens. Our menus are seasonal and our ingredients are regional. We place the same importance in sourcing coffee as we do with our food.

The vast Majority of our menu is made inhouse including our bread. Our kitchens are waste free and whole food focused.

Please inform our baristas of any dietary requirements or allergies and we will try our best to accommodate as much as possible. Allergen list can be provided.  
Gluten free substitutes available \*

In 2002 gegründet, ist 19grams einer der Specialty Coffee Pioniere in Deutschland. Seit unserem Start sind wir kontinuierlich gewachsen und betreiben mittlerweile vier Cafés und unsere eigene Rösterei im Herzen Berlins. Unsere Mission ist Dieselbe: wir sprechen auf Augenhöhe mit den Farmern auf der ganzen Welt, um einige der besten und einzigartigsten Kaffees für euch zu beschaffen - nachhaltig, ethisch und transparent. So arbeiten wir auch in unseren Cafés: Wir achten darauf, dass die Speisekarte in unseren Cafés saisonal ist und, dass alle Produkte, lokal bezogen werden.

Wir legen großen Wert auf beste Qualität in Kaffee wie auch bei allen anderen Lebensmitteln. Die große Mehrheit der Gerichte auf unserer Karte machen wir selbst - so auch unser Brot. Unsere Küchen haben das Ziel möglich Müll reduziert zu arbeiten.

Bitte informiert unsere unsere Barista über Unverträglichkeiten oder Allergien; wir finden in der Regel einen Weg, ein Essen zu zaubern, dass für jeden Gast funktioniert. Natürlich findet ihr bei uns auch eine Liste der Allergene, die eventuell in den Speisen enthalten sein können.

Glutenfreier Ersatz ist verfügbar \*



KITCHEN HOURS: Weekdays 11-16 // SATURDAY & SUNDAY 11 – 16

Payment by card only // No Laptops on weekends // Please register your visit using the QR code on the table // Masks are required to cover mouth and nose at all times while not seated

Zahlung nur mit Karte // Keine Laptops am Wochenende // bitte registriere deinen Besuch mit dem QR-Code auf dem Tisch // Masken sind erforderlich, um Mund und Nase jederzeit abzudecken, wenn Du nicht an deinem Tisch sitzt.

## Quick Start

Selection of freshly baked pastries- Available until sold out

Auswahl frischer Backwaren - Tägliches limitiert verfügbar

**19grams Cereal** (V)(A,H) ..... €7

Cocoa rice puffs, hazelnuts, rolled oats, cocoa nibs, cascara syrup, goji, oat yoghurt, oat milk

Gepuffter Kakaoreis, Haselnüsse, Haferflocken, Kakonibs, Casarasirup, Gojibeeren, Hafermilch, Haferyoghurt

**Toast** (H) ..... €5

Served with butter and housemade Jam // Choice of, country loaf, spiced fruit toast, rye or focaccia

Toast Mit Butter und Marmelade- Wähle zwischen Sauerteig, Fruchtbrot, Roggenbrot oder Focaccia

## Big Breakfasts

**Agave Roasted Pumpkin** (gf,v)(H,K) ..... €9

agave roast pumpkin, black sesame tahini, Aji puree, pumpkin seed dukkah- .....Add Chorizo 4€

Gerösteter Kürbis, Tahini aus schwarzem Sesam und Sonnenblumenkernen, Kürbiskern Dukkah, Agavensirup, Habanero und gelbe Paprikapüre mit Chorizo 4€

**Bacon Brioche** (a,c,g,h,i,i) ..... €11

19grams coffee cured bacon OR coffee roasted mushrooms, stone fruit chutney, dill Slaw, Scarmozza .....Add Poached Egg €2

Dick geschnittener Speck // Portobello Pilz, Aioli, Kohl und Dilldressing, Chutney aus Steinfrüchten- .....mit pochiertem Ei +2€

**Carnitas Benedict** (gf)(c,g,h,i) ..... €13,5

Crispy Pork Carnitas or Coffee Roasted Mushrooms, pico de gallo, 1 poached egg, hashbrown, jalapeno hollandaise

Knusprige Schweineschulter oder Portobello Pilz, pochiertes Ei, Pico de Gallo, Kartoffelgratin, grüne Chili Hollandaise

**Harissa Beets** (a,f,h) ..... €9

roasted beets, natural yoghurt, sourdough toast, fermented grapes, toasted hazelnuts, harissa //Add Poached Egg €2 // Add Bacon €3,5

Geröstete rote Beete, Haferjoghurt, fermentierte Traube, geröstete Haselnuss, Harissa Dressing, Sauerteig Brot // mit Ei - 2€ // Mit Bacon - 3,5€

## Sides // Share Plates

**Potato and Parsnip** (gf, df)(i) ..... €5,5

crispy roasted potato and parsnip, bacon jam, oat sour cream, chives

Geröstete Kartoffeln Pastinake, Speckmarmelade, Hafer Sour Cream und Schnittlauch

**Charred Kohlrabi** (v, GF) ..... €5,5

charred kohlrabi, cashew ricotta, salted lemon gremolata, pickled cranberries, confit buckwheat

Geröstete Kohlrabi, Cashew Ricotta, eingelegte Cranberries, eingelegte Zitrone und Schnittlauch Vinaigrette dazu Buchweizen

**Miso Mushrooms** (GF)(c,i) ..... €5,5

Miso marinated oyster and portobello mushrooms, smoked slivered almonds, sesame Mayo

Hausgemachte Miso mit gerösteten Pilzen, geräucherten Mandeln, Sesam Mayonnaise

**Sprouts and Sambal** (GF)(i) ..... €5,5

roasted sprouts, agave ginger sambal, toasted sesame

Rosenkohl, Agaven-Ingwer-Sambal, gerösteter Sesam



## COFFEE

### WHITE

Espresso Macchiato €2,8  
Double Espresso Macchiato €3,4  
Cortado €2,9  
Cappuccino €3,3  
Flat White €3,9  
Latte €3,9

OATLY €0,5  
Extra Shot €0,6

### BLACK

Espresso €2,3  
Double Espresso €2,9  
Long Black €3,2  
Batch Brew €3  
Cold Brew €3,3  
Kaffee Kännchen €3,5

### Sweet Stuff

Basque Cheesecake  
Lemon Poppy  
Orange Almond  
Banane Date Choc Walnut  
Sourdough Banana Bread  
Carrot and Hazelnut  
Loaf of the Month  
Granola Bar  
Caramel and Hazelnut Slice  
Brownie  
Blondie  
Peanut Butter Cookie  
Slice of the Month

## TEA

Loose Leaf Tea by P&T €4  
*Assam*  
*China Green*  
*Linden*  
Pu Er Bai Ya

Fresh Ginger €3,5  
Fresh Mint €3,5

Homemade Chai Latte €4  
Hot Chocolate €4

## COLD DRINKS

Freshly Squeezed Orange Juice €3,5  
Fountain of Youth Coconut Water €4,5  
Still or Sparkling Water €2  
Homemade Soda €4

Baskischer Käsekuchen  
Zitrone-Mohn Kuchen  
Orange-Mandel Kuchen  
Banane-Dattel-Schoko-Walnuss Kuchen  
Sauerteig-Bananenbrot  
Karotte und Haselnuss Kuchen  
Kuchen des Monats  
Granola Riegel  
Karamell-Haselnuss-Schnitte  
Brownie  
Blondie  
Erdnussbutter-Cookie  
Schnitte des Monats

Our coffee is freshly roasted in house and our tea is provided by P&T.

*Unseren Kaffee rösten wir in unserer hauseigenen Rösterei und unseren Tee beziehen wir von P&T.*