



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, möglichst 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: Mon- Fri 8 –15 Weekends 9-16  
Payment by card only // No laptops on weekends  
Zahlung nur mit Karte // Keine Laptops am Wochenende

## Quick Start

Selection of Freshly Baked Pastries and Sandwiches - Available until sold out  
*Auswahl frischer Backwaren - Täglich frisch, limitiert verfügbar*

**Rice Pudding (V,GF)(H,9b,3)** ..... €7,5

Sweet Rice Pudding, Pecan Praline, Pomegranite, Fig.  
*Süßer Milchreis, Pekannuss-Praline, Granatapfel, Feigen*

**Toast (a,g,3,9)** ..... €6

Served with Butter and Homemade Jam // Choice of 19grams Bakery Country Loaf/Spiced Fruit Toast/Rye  
*Toast mit Butter und Marmelade-Wähle zwischen 19grams bakery Sauerteigbrot/Früchtebrot/Roggenbrot*

**Autumn Salad (a,g,h)** ..... €11

Roasted Sweet Potato, Rocket Greens, Spelt, Goats Cheese, Pumpkin Seeds, Hazelnut and Sherry Vinaigrette  
*Geröstete Süßkartoffel, Rucola, Dinkel, Ziegenkäse, Kürbiskerne, Haselnüsse und Sherry-Vinaigrette*

**Roasted Aubergine (a,c,g,i,k)** ..... €10

Roasted Aubergine, Parisian Gnocchi, Sauteed Tomato, Tahini, Poached Egg, .....  
*Geröstete Aubergine, Pariser Gnocchi, sautierte Tomaten, Tahini, pochiertes Ei*

**Benedict (gf)(c,g,i,j)** ..... €14

Herb and Parmesan Polenta, Green Peppercorn Hollandaise, Parmesan Crisp.... Choice of Stout Braised Brisket or Mushrooms  
*Kräuter und Parmesan-Polenta, grüne Pfeffer-Hollandaise, Parmesan-Chips - Wähle zwischen Starkbierschmorbraten Rinderbrust oder Pilzen*

**Cauliflower Toast (V)(a,h)** ..... €12

Lemon Sumac Roasted Cauliflower, Almond Cream, Fermented Stonefruit Dressing, Almond Crumble, Toasted Sourdough  
*Zitronensumach gerösteter Blumenkohl, Mandelcreme, fermentierte Steinfrucht-Vinagrette, Mandelstreusel, getoastetes Sauerteigbrot*

**Pakora Waffle (h,i)** ..... €9,5

Savory Chickpea Waffle, Spicy Crispy Chickpeas, Tamarind Chutney, Vegan Raita, Tomato Chutney, Herb Salad  
*Herzhafte Kichererbsen Waffel, scharf-knusprige Kichererbsen, Tamarinden-Chutney, veganes Raita, Tomaten-Chutney, Kräutersalat*

**Sardines on Toast (a,c,h)** ..... €13

'Ortiz' Sardines, Romesco, Pickled Red Onions, Boiled Egg, Basil and White Balsamic Glaze, Fried Capers, Toasted Sourdough  
*'Ortiz' Sardinen, Romesco, eingelegte rote Zwiebeln, gekochtes Ei, Basilikum und weiße Balsamico-Glasur, frittierte Kapern, getoastetes Sauerteigbrot*

**Sides**- can only be ordered as as addition to any main meal / kann nur als Zusatz zu einer Hauptmahlzeit bestellt werden

Bacon / Speck €3,5

Poached Egg/ Pochiertes Ei €2

Mushrooms / Pilze €2

Extra Toast €2

Green Peppercorn Hollandaise/ grüne Pfeffer-Hollandaise € 1,5



## COFFEE

### WHITE

*Choice of Oatly or Brodowin Demeter*  
Espresso Macchiato €3,3  
Double Espresso Macchiato €3,9  
Cortado €3,3  
Cappuccino €3,9  
Flat White €4,5  
Latte €4,5  
Extra Shot €0,6

### BLACK

Espresso €2,6  
Double Espresso €3,2  
Long Black €3,6  
Batch Brew €3  
Cold Brew €3,5  
Kaffee Kännchen €3,5

### BOOZE

Brlo Helles €4,5  
Sekt €5  
Mimosa €5  
Aperol Spritz €7  
Wines by the Glass (0.15) €5,5  
Weissburgunder  
„Sternenglanz“, Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen Demeter Riesling  
„Sandstein“, Weingut Alexander Gysler, Rheinhessen Naturwein Demeter Beck Ink,  
Weingut Judith Beck, Burgenland, Bio, Naturwein  
PetNat, Weingut Stefan Kraemer, Franken, Bio, Naturwein- Bottle Only €28

## TEA

€4

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

Fresh Ginger €3,5  
Fresh Mint €3,5

Homemade Chai Latte €4,5  
Hot Chocolate €4,5

## COLD DRINKS

Freshly Squeezed Orange Juice €3,5  
Fountain of Youth Coconut Water €4,5  
Sparkling Water €2 /5,5 Homemade  
Soda €4  
Cold Brew/ Espresso Tonic €4,5

## Sweet Stuff

Basque Cheesecake	Baskischer Käsekuchen
Lemon Poppy	Zitrone-Mohn Kuchen
Orange Almond	Orange-Mandel Kuchen
Banana Date Choc Walnut	Banane-Dattel-Schoko-Walnuss Kuchen
Sourdough Banana Bread	Sauerteig-Bananenbrot
Carrot and Hazelnut	Karotte und Haselnuss Kuchen
Loaf of the Month	Kuchen des Monats
Granola Bar	Granola Riegel
Caramel and Hazelnut Slice	Karamell-Haselnuss-Schnitte
Brownie	Brownie
Blondie	Blondie
Peanut Butter Cookie	Erdnussbutter-Cookie
Slice of the Month	Schnitte des Monats

Our coffee is freshly roasted in house, our tea is provided by P&T and our winelist curated by Weinladen  
*Unsere Kaffee rösten wir in unserer hauseigenen Rösterei und unseren Tee beziehen wir von P&T.*