



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- Available until sold out
Auswahl frischer Backwaren - Täglich frisch, limitiert verfügbar

Chia Pudding (V,GF)(H) €7,5

Chia Pudding, Coconut, Apricot Compote, Coconut Caramel, Peanut Crumble, Seasonal Berries
Chia Pudding, Kokosnuss, Aprikosenkompott, Kokosnuss-Karamell, Erdnussbutter-Crumble, Saisonale Beeren

Toast (a,g) €6

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

Big Breakfasts

Gravlax on Rye (DF)(a,d) €12

Cured Salmon, Roasted Golden Beets, Horseradish Cream, Housemade Seeded Rye.....Add Poached Egg €2
Geräucherter Lachs, geröstete Gelbe Beete, Meerrettich Creme, hausgemachtes Roggenbrot..... mit pochierem Ei 2€

Reuben Sandwich (a,c,g,i,l) €12,5

Kumpel and Keule Pastrami, Housemade Carrot Sourdough, Gruyere, Remoulade, Sauerkraut.....Add Poached Egg €2
Kumpel und Keule Pastrami, hausgemachter Möhrensauerteig, Gruyere, Remoulade, Sauerkraut..... mit pochierem Ei 2€

Bubble & Squeak Benedict (gf)(c,g,i,f) €13,5

Pressed Bubble and Squeak, two Poached Eggs, Brown Butter Hollandaise, Tomato Jam // Choice of Bacon or Tenderstem Broccoli
Bubble and Squeak, zwei pochierte Eier, Braune Butter-Hollandaise, Tomatenmarmelade // Wahlweise Bacon oder Tenderstem Broccoli

Broadbean & Zucchini Salad (V)a,g,h) €11

Broadbean, Zucchini, Watercress, Nigella Seeds, Preserved Lemon, Cashew 'Buttermilk' Dressing, Fried Onions, Sourdough
Bagette Add Roquefort Cheese €0,5// Add Poached Egg €2// Add Bacon €3,5
Saubohnen, Zucchini, Wasserkresse, Nigella Samen, eingelegte Zitrone, Cashew 'Buttermilch'-Dressing, frittierte Zwiebeln, Sauerteigbaguette Mit Roquefort 0,5€//Pochiertes Ei 2€ // Mit Bacon 3,5€Pochiertes Ei 2€ // Mit Bacon 3,5€

Charred Tomato Toast (a,f,h,g) €10

Charred Heritage Tomatoes, Edamame Puree, Wild Garlic Aoli, Pinenut and Goat Cheese Crumb.....Add Poached Egg €2// Add Bacon €3,5
Geröstete Heritage Tomaten, Edamame Püree, Wilder Knoblauch Aioli, Ziegenkäse-Pinienkern-Krümel.....mit Pochiertes Ei 2€ // Mit Bacon 3,5€

Sides //Share Plates

Fried Green Beans (gf,v)(h) €6

Green Beans, Rucola Pesto, Walnut Crumb
Grüne Bohnen, Rucola-Pesto, gehackte Walnüsse

Cucumber Salad (V)(k,f,a) €5,5

Cucumber, Cucumber Brine, Burnt Chilli Oil, Whipped Toux, Seaweed Crumb
Gurken, Gurkenwasser, geröstetes Chili Öl, aufgeschlagenes Toux, Algenkrümel

Pork Belly Confit (GF) €8

Cured and Confit Pork Belly, Chilli Caramel, Fennel Radish Slaw, Pickled Ginger
Geräucherter und konfierter Schweinebauch, Chili Karamell, Fenchel-Rettich-Krautsalat mit eingelegtem Ingwer

Succotash(GF, V)(k,f) €6

Edamame, Fire Roasted Corn, Charred Heirloom Tomatoes, Pablamo Chilli, Basil Oil.....Add Bacon €2
Edamame, im Feuer gerösteter Mais, geröstete Heirloom Tomaten, Pablamo Chili, Basilikum Öl.....Mit Bacon 2€



COFFEE

WHITE

Espresso Macchiato €2,9
Double Espresso Macchiato €3,5
Cortado €3
Cappuccino €3,4
Flat White €4
Latte €4

OATLY €0,5
Extra Shot €0,6

BLACK

Espresso €2,4
Double Espresso €3
Long Black €3,4
Batch Brew €3
Cold Brew €3,5
Kaffee Kännchen €3,5

Sweet Stuff

Basque Cheesecake
Lemon Poppy
Orange Almond
Banana 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.