



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: 9 –15

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, Romanesco Salat, 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

### BOOZE

Carlsberg €3,5/ €5,5  
Brooklyn Lager €4,5  
Sekt €5  
Mimosa €5  
Aperol Spritz €7

### BLACK

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

## 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 Tonic/ 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.*

# Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Umsetzung im Speiseplan entsprechend Zulassungsverordnung (ZZuLV)

| <b>Zusatzstoff</b>                             |  | Bezeichnung im Speiseplan              |
|--|--|--|
| enthält / daraus hergestellte Erzeugnisse:     |  |  |
| <b>1</b>                                       | Farbstoffe   | Mit Farbstoff                          |
| <b>2</b>                                       | Zusatzstoffe zur Konservierung, insbesondere Nitritpökelsalz (E..., Natrium- oder Kaliumnitrat E   | Mit Konservierungsstoff                |
| <b>3</b>                                       | Antioxidationsmittel   | Mit Antioxidationsmittel               |
| <b>4</b>                                       | Geschmacksverstärker   | Mit Geschmacksverstärker               |
| <b>5</b>                                       | Schwefeldioxid > 10 mg / kg  | geschwefelt                            |
| <b>6</b>                                       | Eisen-II_gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) bei geschwärzten Oliven   | geschwärzt                             |
| <b>7</b>                                       | Zusatzstoffe E 901, E 902, E 903, E 912, E913, E 914 (Wachs bei frischen Zitrusfrüchten)   | gewachst                               |
| <b>8</b>                                       | Zusatzstoffe E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 bei Fleischerzeugnissen   | Mit Phosphat                           |
| <b>9</b>                                       | künstliches Süßungsmittel  | Mit Süßungsmittel                      |
| <b>9a</b>                                      | mit Zucker und Süßungsmittel   | Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  |
| <b>9b</b>                                      | mehrere künstliche Süßungsmittel   | Mit Süßungsmitteln                     |
| <b>9b</b>                                      | mit Zucker und mehreren künstlichen Süßungsmitteln   | Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
|  |  |  |
| <b>Allergen</b>                                |  | Bezeichnung im Speiseplan              |
| enthält (und daraus hergestellte Erzeugnisse): |  |  |
| <b>A</b>                                       | glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse                | Gluten                                 |
| <b>B</b>                                       | Krebstiere und Krebserzeugnisse  | Krebstiere                             |
| <b>C</b>                                       | Eier und -erzeugnisse  | Ei                                     |
| <b>D</b>                                       | Fisch und -erzeugnisse   | Fisch                                  |
| <b>E</b>                                       | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  | Erdnüsse                               |
| <b>F</b>                                       | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Soja                                   |
| <b>G</b>                                       | Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)  | Milch (Lactose)                        |
| <b>H</b>                                       | Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | Schalenfrüchte (Nüsse)                 |
| <b>I</b>                                       | Sellerie und -erzeugnisse  | Sellerie                               |
| <b>J</b>                                       | Senf und -erzeugnisse  | Senf                                   |
| <b>K</b>                                       | Sesamsamen und -erzeugnisse  | Sesam                                  |
| <b>L</b>                                       | Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO <sub>2</sub>                                       | Schwefeldioxid und Sulfite             |
| <b>M</b>                                       | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | Lupine                                 |
| <b>N</b>                                       | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Weichtiere                             |

# Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Umsetzung im Speiseplan entsprechend Zulassungsverordnung (ZZuIV)

| <b>Zusatzstoff</b>                         |   | Bezeichnung im Speiseplan              |
|--|---|--|
| enthält / daraus hergestellte Erzeugnisse: |   |  |
| <b>1</b>                                   | Farbstoffe  | Mit Farbstoff                          |
| <b>2</b>                                   | Zusatzstoffe zur Konservierung, insbesondere Nitritpökelsalz (E...., Natrium- oder Kaliumnitrat E | Mit Konservierungsstoff                |
| <b>3</b>                                   | Antioxidationsmittel  | Mit Antioxidationsmittel               |
| <b>4</b>                                   | Geschmacksverstärker  | Mit Geschmacksverstärker               |
| <b>5</b>                                   | Schwefeldioxid > 10 mg / kg   | geschwefelt                            |
| <b>6</b>                                   | Eisen-II_gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) bei geschwärzten Oliven                      | geschwärzt                             |
| <b>7</b>                                   | Zusatzstoffe E 901, E 902, E 903, E 912, E 913, E 914 (Wachs bei frischen Zitrusfrüchten)         | gewachst                               |
| <b>8</b>                                   | Zusatzstoffe E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 bei Fleischerzeugnissen              | Mit Phosphat                           |
| <b>9</b>                                   | künstliches Süßungsmittel   | Mit Süßungsmittel                      |
| <b>9a</b>                                  | mit Zucker und Süßungsmittel  | Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  |
| <b>9b</b>                                  | mehrere künstliche Süßungsmittel  | Mit Süßungsmitteln                     |
| <b>9b</b>                                  | mit Zucker und mehreren künstlichen Süßungsmitteln  | Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |

| <b>Allergen</b>                                |  | Bezeichnung im Speiseplan  |
|--|--|----------------------------|
| enthält (und daraus hergestellte Erzeugnisse): |  |                            |
| <b>A</b>                                       | glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse                | Gluten                     |
| <b>B</b>                                       | Krebstiere und Krebserzeugnisse  | Krebstiere                 |
| <b>C</b>                                       | Eier und -erzeugnisse  | Ei                         |
| <b>D</b>                                       | Fisch und -erzeugnisse   | Fisch                      |
| <b>E</b>                                       | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  | Erdnüsse                   |
| <b>F</b>                                       | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Soja                       |
| <b>G</b>                                       | Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)  | Milch (Lactose)            |
| <b>F</b>                                       | Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | Schalenfrüchte (Nüsse)     |
| <b>G</b>                                       | Sellerie und -erzeugnisse  | Sellerie                   |
| <b>H</b>                                       | Senf und -erzeugnisse  | Senf                       |
| <b>I</b>                                       | Sesamsamen und -erzeugnisse  | Sesam                      |
| <b>J</b>                                       | Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO <sub>2</sub>                                       | Schwefeldioxid und Sulfite |
| <b>K</b>                                       | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | Lupine                     |
| <b>L</b>                                       | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | Weichtiere                 |

## BAKERY INFORMATION BIBLE

We use only sourdough in our bakery, no commercial yeast. Some people with gluten intolerances find themselves more able to digest sourdough bread. <https://en.wikipedia.org/wiki/Sourdough>

| ITEM   | INFO   | NOTES  |
|--|--|--|
| Sourdough banana bread                       | More of a breakfast item than our vegan banana loaf. Made with wholemeal wheat and wholemeal spelt flour. With sourdough discard.  | Nut free. Recipe adapted from <a href="#">Tartine</a> , a bakery in San Francisco  |
| Granola bar                                  | Perfect breakfast on the go. Filled with nuts, seeds, dried fruit and oats.  | Vegan and refined sugar free. Flour free, but check with customers about their tolerance to oats, not technically gluten free. Contains peanut butter. |
| Peanut butter and chocolate cookie           | One of the original 19 grams bakery options, made by Marianne and Kim.   | Vegan and gluten free.   |
| Blondie                                      | Made with browned butter (butter cooked until the milk solids caramelised and become very nutty and rich). White chocolate, toasted walnuts and salt added. Very fudgy texture.  | Fun fact; <a href="#">Blondie's</a> were invented before the brownie   |
| Salted caramel, hazelnut and chocolate slice | Another one of the originals from Marianne and Kim. Similar to a British slice called <a href="#">Millionaires Shortbread</a> . Very common to find in New Zealand and Australia. We added ground hazelnuts to the base and chopped hazelnuts to the top, and plenty of salt to the caramel filling. | Gluten free  |
| Brownie                                      | Made with browned butter, (butter cooked until the milk solids caramelised and become very nutty and rich) loads of salt and coffee from 19 grams (Wild at Heart)  | Gluten and nut free  |
| Lemon and poppy seed syrup loaf              | Contains loads of lemon zest. Ground almonds and milk (leftovers from the baristas) are added to keep it moist. Lemon juice and brown sugar and cooked together to pour over once the loaf is cooked.  | Adapted from a recipe from <a href="#">Felicity Cloake</a> , food writer of The Guardian.  |
| Banana, walnut and chocolate loaf            | More cake-like than our banana bread. Contains dark chocolate and toasted walnuts. Topped with bananas before cooking so they  | Vegan  |

|                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
|                                  | roast as the loaf cooks.   |  |
| Orange and almond loaf           | Whole oranges are cooked for hours before being pureed in the food processor. Ground almonds are added to make a very moist cake. To finish, an orange syrup is poured on at the end and topped with flaked almonds and homemade candied orange.           | Gluten and dairy free. Adapted from a <a href="#">Nigella Lawson recipe</a> .    |
| Carrot, hazelnut and orange loaf | Carrots are pureed with orange juice for a bright flavour. Ground hazelnuts are added to keep the cake moist. Finished with a lemon buttercream made with organic vegan butter.  | Vegan.   |
| Cinnamon buns                    | Made with sourdough, no yeast. Filled with butter, brown sugar, salt, <a href="#">ceylon</a> and <a href="#">cassia</a> cinnamon.  | Adapted from a recipe of our own baker, Iris Melhaus.                            |
| Cardamom buns                    | Made with sourdough, no yeast. Filled with organic vegan butter, brown sugar, salt, freshly roasted and ground cardamom. Glazed with a cardamom and orange syrup fresh out the oven to enhance the flavour   | Vegan. Adapted from a recipe of our own baker, Iris Melhaus.                     |
| Basque cheesecake                | Style of cheesecake from the basque area in Spain. Cooked at a very high temperature for an hour so it gets a very dark crust that tastes very caramelly, in contrast to the very creamy and vanilla speckled filling. Topped with various fruit compotes. | contains cornflour so is gluten free. Based on a recipe from the chef Molly Baz. |
| Monthly slice                    | CHOC & CHEESE-CRUMBLE SLICE  | GF   |
| Monthly loaf                     | PUMPKIN & BROWN BUTTER   | GF   |