



### Po•me•ran•ze, die.

1. orangefarbene, der Apfelsine ähnliche Zitrusfrucht (mit saurem Fruchtfleisch und bitter schmeckender Schale). Sie entstand aus der Kreuzung zwischen Pampelmuse und Mandarine.
2. junges, unbedarftes Mädchen vom Land, dessen Wangen die frische, rötliche Farbe von Pomeranzen hat. Die studentische Wortschöpfung „Landpomeranze“ stammt aus dem frühen 19. Jahrhundert
3. Kaffeebar im Schillerkiez mit Ladenteil „Balkonbedarf“



Pomeranze bedeutet für uns die Rückbesinnung auf alte Rezepte, saisonale Produkte und regionale Erzeuger:innen. Bis in die 1960er Jahre war Fleisch auf den deutschen Tellern etwas Besonderes für den Sonntag. Nicht überraschend, aber nahezu vergessen, finden sich daher in allen Regionen Deutschlands vegetarische Gerichte. Selbstverständlich, weil es kaum eine Alternative gab, wurde früher → *regional und saisonal* gekocht. Wir möchten diese fast vergessenen Gerichte, die dir früher vielleicht deine Oma servierte, wiederbeleben. Etwa Handkäs mit Musik aus Rheinhessen, Himmel und Erde aus dem Nordwesten, oder ein amerikanischer Scone – aber mit Salbei aus Nachbargärten.

Gemüse liefert uns die → *solidarische Landwirtschaft PlantAge* und wir arbeiten auch mit dem → *Bio-Großhändler Terra* zusammen. Beim Kochen und Backen verwenden wir ausschließlich → *Bio-Eier aus der Region*. Unseren Bio- und Fairtradekaffee beziehen wir von der → *Neuköllner Kaffeerösterei Caventura*. Wir versuchen auf weit gereiste Produkte wie Avocado und Bananen zu verzichten – stattdessen bekommst du bei uns einen leckeren Apfelsaft von einer → *Brandenburger Mosterei*. Zugegeben, beim Backen verwenden wir auch Schokolade, Vanille und Zimt – uns geht es am Ende vor allem um → *bewussten Konsum*.

Mit dem Wunsch zu wissen, woher unser Essen kommt, geht auch ein Interesse am Gärtnern einher. Auch ihr könnt auf kleiner Fläche, der Fensterbank oder dem Balkon, zu → *urbanen Gärtner:innen* werden. Praktische Utensilien zum Gärtnern – Balkonbedarf – findest du in unserem Concept Store.

Bewusster Konsum und → *Nachhaltigkeit* ziehen sich wie ein roter Faden durch unser Konzept. Das heißt, nach außen die Rückbesinnung auf den eigenen Balkongarten und die regionale Produktvielfalt. Hinter dem Tresen haben wir es uns zum Ziel gesetzt, so wenig Abfall wie möglich zu produzieren. Das bedeutet auch, dass wir eure Speisen erst ab Bestellung zubereiten um Speiseabfälle zu reduzieren. Es kann daher mal einen Moment länger dauern.

→ „Zero Waste“ ist das langfristige Ziel. Auf dem Weg dorthin möchten wir neue, ressourcensparende Wege gehen: So wenig wie möglich single use Produkte rausgeben, überwiegend plant based Gerichte, möglichst verpackungsfreier Einkauf, Kaffeebohnen in Pfandtonnen, Wein vom Fass etc.

Fragt uns gern, wenn ihr mehr über unsere Produkte erfahren möchtet.

Wir freuen uns immer über euer Feedback.

Katharina und Marlene

---

# Alkoholische Getränke

---

		<i>Euro</i>
Quartiermeister – Pils <sup>a</sup>	0,33l	4,-
Quartiermeister – Radler <sup>a</sup>	0,33l	4,-
Neumarkter Lammsbräu – alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33l	4,3
Hauswein, weiß, bio, <i>Balera Weinhandlung</i>	0,2l	6,8
Weißweinschorle, bio <sup>d</sup>	0,25l	5,2
Sekt Alt Rixdorfer Tradition Piccolo	0,2l	8,-
Sekt Alt Rixdorfer Tradition Flasche	0,75l	24,-
Mimosa	0,2l	7,-

## Longdrinks

Spritz Mondino <sup>8</sup>	0,18l	7,5
Gin Tonic Gin XIX LQR	0,18l	7,5
Vodka Soda LQR CO.	0,18l	7,5
Crodino alkoholfreier Bitter auf Eis	0,18l	6,-

## Kurze

Organic Vodka LQR CO.	2cl	3,5
Kr/23 Neuköllner Kräuterlikör, LQR CO.	2cl	3,5
Alte Pomeranze Pommerscher Bitterlikör	2cl	3,5

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Kaffee und mehr

---

	<i>Euro</i>
Espresso / Doppio	2,4/3,2
Espresso Macchiato / Doppio	2,9/3,6
Espresso Tonic <sup>8</sup> auf Eis	4,5
Espresso Affogato auf Vanilleeis	4,5
Cortado	3,2
Americano / Doppio	2,9/3,7
Cappuccino / groß	3,6/4,4
Iced Latte	4,2
Flat White	4,2
Milchkaffee	4,4
Latte Macchiato	4,4
Matcha Latte klein / groß / Iced	4,5/5,6/5,-
Heiße Schokolade (Vollmilch / Dunkel) klein / groß	3,9/4,7
Eisschokolade auf einer Kugel Vanilleeis	6,4
Chai (classic / spicy / not sweet) / Iced	4,5/5,-
Entkoffeinierter Espresso	+ 0,5
Babyccino	1,-

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Winterdrinks

---

	<i>Euro</i>
Tasse Tee	3,5
Kännchen Tee	5,4
Andraschko-Sencha / Andraschko-Rooibos / Andraschko-Earl Grey / Andraschko-Assam / Andraschko-Darjeeling / Nana Minze / Hanflinge Hanf-Kräutertee / Pommerland Kräuter	
Heißer Ingwer mit Zitrone	4,-
Warmer Apfel – Johannisbeere 0,3l	4,8
Warmer Apfel – Ingwer – Zitrone 0,3l	4,8
Dunkle Schokolade mit Espresso	5,9
Dunkle Schokolade mit Rum 2 cl	7,5
Goldene Milch hausgemacht	4,5
mit Kurkuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer, Muskatnuss, Kardamom	

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Alkoholfreie Getränke

		<i>Euro</i>
Rhabarberlimonade <i>Proviant</i>	0,33l	3,7
Zitronenlimonade <i>Proviant</i>	0,33l	3,7
Orangenlimonade <i>Proviant</i>	0,33l	3,7
Cola <i>Fritz</i> <sup>1, 7, 11, d</sup>	0,33l	3,7
Apfelsaft <i>Most-Manufaktur Havelland</i>	0,18l / 0,3l	3,5/4,1
	Schorle 0,3l	4,-
<i>100% Direktsaft aus regionalen und vergessenen Früchten aus dem Brandenburger Land. Direkt gepresst, naturtrüb.</i>		
Orangensaft <i>Terra</i>	0,18l	4,-
Apfel Rhabarbersaft <i>Most-Manufaktur Havelland</i>	0,18l	4,-
	Schorle 0,3l	4,6
Merlot Traubensaft <i>Voelkel</i>	0,2l / Schorle	4,4/4,9
Smoothies <i>Voelkel</i>	0,25l	4,6
verschiedene Sorten nach Angebot: Orange&Ingwer, Karotte & Grapefruit, Beeren		
Ingwer Shot <i>Most-Manufaktur Havelland</i>	0,06l	3,2
aus mecklenburger Ingwer und brandenburger Äpfeln		
Mineralwasser laut / leise <i>Viva Con Aqua</i>	0,33l	3,2
Mineralwasser	0,25l	2,7

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Durstlöscher

---

		<i>Euro</i>
Hausgemachte Limonaden wechselnde Kräuter	0,3l	4,9
Hausgemachte Kombucha Schorle wechselnde Sorten nach Angebot	0,3l	4,9
<i>Unseren treuen Scoby haben wir von einer Nachbarin zur Eröffnung geschenkt bekommen. Er wird von uns liebevoll gepflegt und heraus kommt ein sehr bekömmlicher Kombucha.</i>		
Kombucha Shot hausgemachter Kombucha	0,06l	3,2
Hausgemachter Switchel	0,3l	4,9
<i>Apfelessig „Limonade“ – Erfrischend und so gesund, nur mit Agavendicksaft gesüßt</i>		
Chinotto Pomeranzenlimonade <i>Polar</i> <sup>a, 1, 2</sup>	0,27l	3,7

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Frühstück

---

	Euro
<b>Croissant / Laugenstange</b> <sup>a</sup> <b>vegan</b>	2,2
+ mit Butter / Margarine und hausgemachter Konfitüre	4,2
+ herzhaff belegt	5,-
<b>Gebackenes Müsli (Granola)</b> <sup>a, h, l</sup> <b>hausgemacht, vegan</b>	7,-
mit hausgemachtem Früchtekompott und Sojajoghurt	
<b>Kurkuma-Porridge</b> <sup>a, g, h</sup> <b>vegan, glutenfrei möglich</b>	8,-
mit hausgemachter Gewürzmischung, getrockneten Früchten (Aprikosen, Feigen, Trauben, Beeren), Kokos-Haselnuss-Sesam-Topping und Tahin Drizzle.	
<i>Haferbrei, der. Früher Arme-Leute-Essen aus Schottland, heute als Porridge oder Oatmeal international bekanntes Frühstück. Dank Ballaststoffen, Kohlenhydraten, Eiweißen &amp; Vitaminen macht es lange satt &amp; glücklich.</i>	
<b>Eierstulle</b> <sup>a, f, g, i, k, l</sup> <b>Bio-Eier aus der Region und Miso-Butter</b>	10,-
Zwei hartgekochte Eier auf Brotscheiben der Gorilla Bäckerei mit Blattgemüse	
<i>Stulle, die. norddeutsch, besonders berlinisch. Bestrichene, belegte Scheibe Brot.</i>	
<b>Scone</b> <sup>a, f</sup> <b>herzhaff</b>	
<b>lauwarm mit Frischkäse</b>	4,5
<i>Scone, der. Eigentl. süßes Britisches Gebäck. Wir backen herzhafte amerikanische Scones mit Bergkäse und Kräutern aus Nachbargärten.</i>	
<b>Süße Pomeranze</b> <sup>a, f, l, n</sup> <b>vegan</b>	11,-
Zwei süße Aufstriche, Erdnussbutter, Croissant & Brot von der Gorilla Bäckerei und ein Mini Granola mit Sojajoghurt	

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange



# Mittag, Snacks & Abendbrot

---

	Euro
<b>Grilled Cheese Sandwich</b> <sup>a, f</sup> mit jungem Gouda und 3 Monate gereiftem Tiroler Bergkäse auf italienischem Landbrot	7,-
+ <b>gegrilltem Gemüse</b>	2,-
+ <b>hausgemachtem Chutney</b>	1,7
<i>Unser Bestseller seit Tag 1. Passt zu jeder Tageszeit und auf die Hand zum Spaziergang auf dem Feld.</i>	
<b>Saisonale Schale</b> <sup>g, k, l</sup> <b>Bowl, vegan</b> mit gegrilltem Gemüse, Getreide, Salat	9,5
+ <b>Berliner Räuchertofu</b>	2,-
+ <b>Feta</b>	2,-
+ <b>hartgekochtes Bio-Ei</b>	2,5
<i>Immer wieder anders, lasst euch überraschen! Was die Saison und die Brandenburger Äcker so hergeben. Wir werden beliefert von der veganen solidarischen Land- wirtschaft PlantAge und dem Berliner Bio-Großhändler Terra.</i>	
<b>Beilagensalat</b>	4,4
<i>Tagesspezial auf Nachfrage</i>	

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange

# Wochenendspezial

---

Euro

## Arme Ritter <sup>a, h, l</sup> **vegan**

mit Sojajoghurt und hausgemachtem Fruchtekompott

*international geliebtes „Resteessen“ frz.: pain perdu,  
amerik.: french toast*

13,-

## Omelette <sup>a, f, i</sup> Bio-Eier aus der Region

mit Käse, geröstetem Gemüse, Beilagensalat  
und einer Scheibe Brot von der Gorilla Bäckerei

13,-

Zur Feier des Tages

Mimosa



0,2l / 7,-

Ein Hundeplätzchen

Wuff, wuff!

0,30

---

→ Bitte am Tresen bestellen • Please order at the bar • WIFI: bitterorange



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat oder mit Eiklar  
oder mit Milcheiweiß
- 8 chininhaltig
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig

Allergene enthält:

- a Gluten (Weizen, Roggen, Gerste,  
Hafer, Dinkel, Kamut)
- b Fisch
- c Krebstiere,
- d Schwefeldioxide und Sulfite
- e Sellerie
- f Milch und Laktose
- g Sesamsamen
- h Nüsse (Mandel, Haselnüsse, Walnüsse,  
Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pista-  
zien, Macadamia Nuss, Queenslandnüsse)
- i Eier
- j Lupinen
- k Senf
- l Soja
- m Weichtiere
- n Erdnüsse