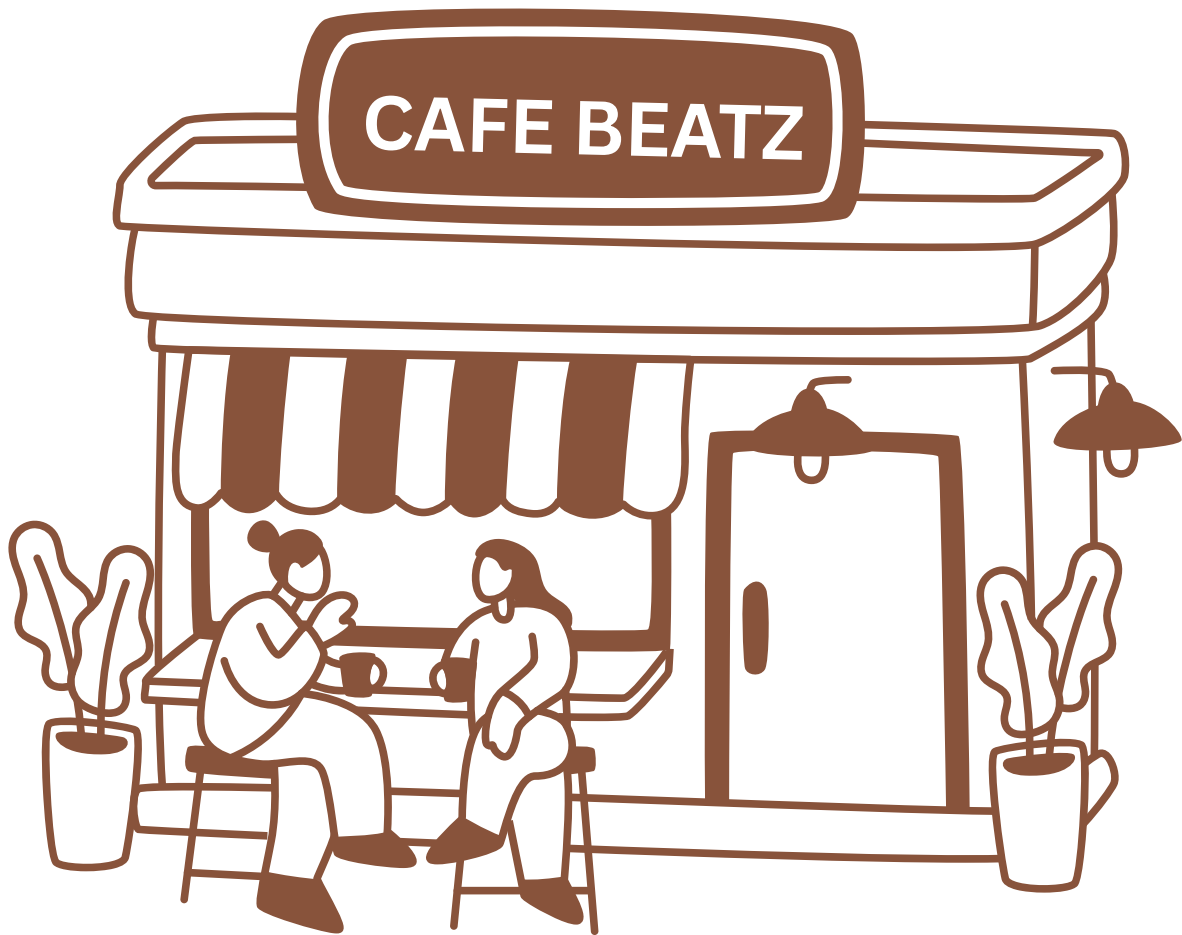




CAFE BEATZ

Neue Kantstrasse 32, Berlin

Antique Style Coffeehouse

CAFE BEATZ

Menu

all day breakfast , speciality coffee , seasonal kitchen

Unser Brioche wird jeden Morgen frisch im Haus gebacken.
Unser Sauerteigbrot kommt täglich frisch von Wilmina Brot, direkt um die Ecke.

Our brioche is freshly baked in-house every morning.
Our sourdough bread comes fresh daily from Wilmina Brot, just around the corner.

STRAWBERRY SEASON SPECIAL

*Limitierte Sommer-Specials · erhältlich solange
frische Erdbeeren Saison haben
limited summer specials.
available while fresh strawberries are in season.*

STRAWBERRY PANCAKES – 14,50€

Warme Erdbeeren · Hausgemachte Vanillecreme · Ahornsirup
warm strawberries · House-made vanilla cream · Maple syrup

STRAWBERRY RICOTTA TOAST – 11,90€

Geschlagene hausgemachte Ricotta · Erdbeeren ·
Basilikumhonig
house-made whipped ricotta · Strawberries · basil honey

STRAWBERRY GRANOLA – 9,50€

Hausgemachtes Erdbeerkompott · Geröstetes hausgemachtes
Granola · Griechischer Joghurt oder Kokosjoghurt
house-made strawberry compote · roasted house granola ·
greek yogurt or coconut yogurt

CEREALS

HOUSE GRANOLA – 7,90 €

Griechischer Joghurt oder Kokosjoghurt · saisonale Beeren ·
hausgemachtes geröstetes Granola · Honig
greek yogurt or coconut yogurt · seasonal berries · home-
made roasted granola · honey

VEGAN OPTION: Coconut yogurt / Kokosjoghurt

PORRIDGE – 7,90€

Chai-Haferflocken · gegrillte Banane · Erdnussbutter
chai oats · grilled banana · peanut butter

TOAST

AVOCADO TOAST – 9,90 €

Hausgemachte Avocadocreme · Radieschen · frische Kräuter ·
Zitrone · geröstetes Sauerteigbrot
house-made avocado cream · radish · herbs · lemon · toasted
sourdough

SOFT SCRAMBLE TOAST – 9,90€

Cremiges Bio-Rührei · Schnittlauchbutter · geröstetes
Sauerteigbrot
creamy organic scrambled eggs · chive butter · toasted
sourdough

ROASTED TOMATO TOAST – 10,90€

Warme Tomaten · hausgemachter geschlagener Feta ·
hausgemachtes Basilikumöl · geröstetes Sauerteigbrot
warm tomatoes · house-made whipped feta · house-made
basil oil · toasted sourdough

MASALA WHITE BEANS – 10,90€

Weißer Bohnen · hausgemachte würzige Sauce · Kräuter ·
geröstetes Sauerteigbrot
white beans · house-made spiced sauce · herbs · toasted
sourdough

CAFÉ BOARD – 14,90€

Hausgemachte geschlagene Feta-Creme · Salami · gegrilltes
Sauerteigbrot · Kräuter · Oliven
home-made whipped feta cream · salami · grilled sourdough ·
herbs · olives

PLUM CHICKEN TOAST – 17,10€

Pflaumenmariniertes Hähnchen · Avocadocreme · frische
Tomaten · Rucola · Provolone · geröstetes Sauerteigbrot
plum-marinated chicken · avocado cream · fresh tomatoes ·
rocket · provolone · toasted sourdough



EGG

CLASSIC BENEDICT – 15,50 €

Hausgemachtes Brioche · hausgemachte Sauce Hollandaise ·
zwei Bio-Pochierte Eier
house-made brioche · house-made hollandaise · 2 organic
poached eggs

Wahlweise mit:

Raucherlachs 2,90 €
Speck 2,00 €
Avocado 2,00 €

GREEN BENEDICT – 16,50€

Frische Avocado · Kräuter · hausgemachte Sauce Hollandaise ·
pochierte Bio-Eier · Hausgemachtes Brioche
fresh avocado · herbs · house-made hollandaise ·
organic poached eggs · house-made brioche

GREEN MANALISHI – 16,90€

Frischer Avocado-Smash · Kräuter · pochierte Bio-Eier ·
Sauerteigbrot · hausgemachtes Basilikumöl
fresh avocado smash · fresh herbs · poached organic eggs ·
sourdough bread · homemade basil oil

SHARING

CHEESE PLATER – 19,90€

4–5 saisonale Käsesorten · Feige · Trauben · Walnusshonig ·
Chutney · Sauerteigbrot
4–5 seasonal cheeses · fig · grapes · walnut honey · chutney ·
sourdough

PANCAKE

MAPLE BACON PANCAKES – 15,50€

Spiegelei · knuspriger Bacon · Ahornsirup
fried egg · crispy bacon · maple syrup

SALADS

PANZANELLA – 11,90 €

geröstete Tomaten · Rucola · hochwertiges Olivenöl ·
Croûtons
roasted tomatoes · Rucola · good olive oil · croutons

TAGESGERICHT · DAILY

*wechselt mit der Saison ·
bitte fragen Sie unser Servicepersonal
changes with the season ·
please ask our staff for details*

SOUP OF THE DAY – 7,90 €

Serviert mit Sauerteigbrot
Served with sourdough

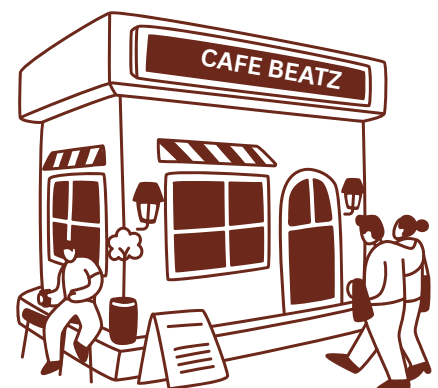
SEASONAL BOWL – 13,50€

Saisonales Gemüse · Getreide
Seasonal vegetables · grains

EXTRAS

Avacado	+ 2,80€
Whipped Feta	+ 2,00€
Smoked Salmon	+ 5,00€
Honey	+ 1,10€
Marmalade	+ 0,90€
Maple syrup	+ 2,50€
Sourdough bread basket	+ 3,00€
Chive butter	+ 1,00€

Soft Egg	+ 2,00€
Crispy Bacon	+ 2,50€
Poached Bio-Egg	+ 2,00€





PASTRIES AND CAKES

Croissant -

Cheese cake - 4.60 €

Lemon blueberry - 3.40 €

Carrot Kuchen - 4.50 €

Vegan banana- 3.50 €

Zupf Kuchen- 4.70 €

Schoko Kuchen - 4.70 €

Apple crumble - 4.70 €

and more.....

Alle Kuchen sind hausgemacht.
Unsere heutige Auswahl findest du in der Kuchenvitrine.
All cakes are homemade.
Check out our cake display for today's selection.

FRESH DRINKS AND HOUSE SIGNATURES

MORNING RECHARGE

6,00 €

Karotte · Apfel · Ingwer · Zitrone
carrot · apple · ginger · lemon

WHATS UP DOC

6,00 €

Karotte · Orange · Honig · Zimt
carrot · orange · honey · cinnamon

CLOUD MATCHA

6,50 €

Limette · Vanillecreme
lime · vanilla cream

ICED TEA

5,90 €

Holunderblüte · Minze · Limette
elderflower · mint · lime

BASIL LEMON COOLER

5,50 €

Basilikum · Zitrone · Soda
basil · lemon · soda

SEASONAL LEMONADE

5,50 €

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Sorte
ask your server for today's flavour

FRESH ORANGE JUICE

6,00 €

Frisch gepresst auf Bestellung
freshly pressed to order

ESPRESSO TONIC

5,90 €

Doppelter Espresso · Premium-Tonic · Eis
double espresso · quality tonic · ice

Enjoy cold Summer Specials

Thank you for being here.



Antique Style Coffeehouse

OPENING HOURS

Coffee and Cake: 9.00 - 18.00

Kitchen Time :

Mon - Fri : 9.00 - 15.00

Sat - Sun & Holidays : 9.00 - 16.00

*We source our ingredients with care – seasonally and locally whenever possible.
All prices include VAT. Please ask our team about allergies and ingredient information.*

VENUE

*Unser Café steht für private Veranstaltungen zur Verfügung. Catering verfügbar.
Our café is available for private events. Catering available.*

Looking for your next culinary experience?

Explore Our Partner Venues



Vinayaka Bhavan

Indisches Restaurant

Authentische vegane und vegetarische Küche

Hasenheide 11

10967 Berlin

Located near U Hermannplatz

Opposite Neue Welt, Sri Ganesh Tempel



Toddy Tales

Bar and Restaurant

Modern Indian Fusion Cuisine

Germany's First Toddy Shop Inspired Cocktail Bar

Sonntagstrasse 1

10245 Berlin

Located near S Ostkreuz

Your feedback means a lot to us—please leave us a Google review.