



dots möchte urbane, internationale Lebens- und Esskultur bieten ohne dabei spießig zu sein.

Fast alle Produkte wie Eier, Milch, Butter, Möhren, Äpfel und vieles mehr beziehen aus der direkten Umgebung Berlins durch unseren Großhändler **Terra Naturkost** aus Neukölln. Wir verwenden erstklassiges Berliner Sauerteigbrot und traditionell handgebundenen Schinken von der **Manufaktur Havelland**.

Unser Kaffee wird vom **Café Libertad Kollektiv** frisch geröstet. Nicht nur fair - sondern revolutionär. Dieser Kaffee unterstützt zapatistische und widerständige Kooperativen aus der Region Chiapas-Mexico und fördert genossenschaftlich organisierte Kleinbauern-Familien.

Zusätzlich bieten wir von **Bonanza Coffee** einen single origin aus Minas Gerais in Brasilien an, welcher durch seine Süße und Komplexität auffällt.

Da wir alle Gerichte frisch zubereiten kann es zu Wartezeiten kommen.

dots offers an urban, international life- and food culture without being pithy.

Almost all of our products are from wholesaler **Terra Naturkost** based in Neukölln many of which come from the direct vicinity of Berlin such as eggs, milk, butter, carrots, apples and much more. We use first class, locally sourced sourdough bread from Berlin and **Manufaktur Havelland** delivers the traditionally hand-tied ham.

Fresh roasted coffee from **Café Libertad Kollektiv** is not only fair - it's revolutionary. This coffee supports zapatistical and resistant cooperatives from the Chiapas - Mexico region and promotes cooperatively organized smallholder families.

Additionally we offer a sweet and complex single origin out of the Minas Gerais region in brazil from **Bonanza Coffee**.

Since all of our food is prepared fresh please note that there may be a waiting time.

Frühstück · bis 15:00 Uhr

✓ **Avocado-Hummus** _____ 13.50

auf getoastetem Sauerteigbrot verfeinert mit Meersalz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone. Füge Extras deiner Wahl hinzu:

+ pochiertes Ei.....	2.30	+ Bacon.....	4.90
+ Tomate-Koriander Salsa	3.00	+ Feta & Radieschen.....	3.00
+ hausgemachtes Aioli	2.00	+ glutenfreies Focaccia	2.80

Hummus-Shakshuka _____ 13.50

Spiegelei auf einer mit typisch-nordafrikanisch gewürzten Tomatensauce mit gegrillter Aubergine, Feta, Hummus und getoastetem Sauerteigbrot.

✓ + vegan 0.00 + glutenfreies Focaccia 2.80

Rührei _____ 12.50

dazu Sauerteigbrot, getoastet und gebuttert.

+ Feta, Tomate, Frühlingzwiebeln	3.00	+ Bacon.....	4.90
+ Cheddar & Jalapeño.....	3.00	+ Avocado.....	3.00
+ glutenfreies Focaccia	2.80		

Pancakes single / double / triple _____ 11.00 / 14.50 / 18.00

mit Beerenkompott, Ahornsirup, Granola und Vanille-Creme.

+ glutenfrei	1.00	+ Bacon.....	4.90
+ mehr Ahornsirup, Kompott oder Vanille-Creme	1.50		

✓ • Vegane Pancakes (3 Stück) 15.00

Granola Bowl _____ 9.90

✓ ohne Zucker dafür mit Honig und kaltgepresstem Kokosnuss Öl. Im Ofen gebacken, dazu eine Auswahl an frischen Früchten. Wahlweise mit

• Joghurt	• frische Kuhmilch.....
• Vly (auf Erbsenbasis).....	• Oatly (Hafer).....

BREAKFAST · TILL 3.00 PM

✓ **Avocado-Hummus** _____ 13.50

on toasted sourdough with a tip of sea salt, pepper and lemon. Add one or add all:

+ Poached Egg.....	2.30	+ Bacon.....	4.90
+ Tomato-Cilantro Salsa	3.00	+ Feta & Radish.....	3.00
+ homemade Aioli	2.00	+ gluten free focaccia	2.80

Hummus-Shakshuka _____ 13.50

A fried egg in a spicy tomato sauce with grilled aubergine, feta and the typical north african herbs. With hummus and toasted sourdough bread.

✓ + vegan 0.00 + gluten free focaccia 2.80

Scrambled Eggs _____ 12.50

with toasted sourdough bread with butter.

+ Feta & Tomato & Spring Onions...3.00	+ Bacon.....	4.90
+ Cheddar & Jalapeño.....	+ Avocado.....	3.00
+ gluten free focaccia		2.80

Pancakes single / double / triple _____ 11.00 / 14.50 / 18.00

with berry compote, maple butter, granola and vanilla creme.

+ gluten free	1.00	+ Bacon.....	4.90
+ extra maple sirup, compote or vanilla creme	1.50		

✓ • Vegan pancakes (3 pieces) 15.00

Granola Bowl _____ 9.90

✓ our infamous holy granola, without sugar but honey and cold pressed coconut oil. Baked in the oven, accompanied by a selection of fresh fruits. Optionally with

• yogurt	• fresh cow milk
• Vly (pea based)	• Oatly (oat based).....

Wochenend-Frühstück · bis 15:00 Uhr

Eggs Florentine _____ 14.00

Zwei pochierte Eier an sautiertem Blattspinat und Sauce Hollandaise.

+ Bacon	4.90
+ Hash Browns ² (anstatt Sauerteigbrot).....	3.90
+ Hash Browns	5.50
+ glutenfreies Focaccia (anstatt Sauerteigbrot).....	2.80

Avocado-Mango Tartar¹ _____ 16.00

geschichtet, mit Tomaten-Koriander Salsa, pochiertem Ei und Hash Browns².

✓ Avocado-Hummus _____ 13.50

auf getoastetem Sauerteigbrot verfeinert mit Meersalz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone. Füge Extras deiner Wahl hinzu:

+ pochiertes Ei.....	2.30	+ Bacon.....	4.90
+ Tomate-Koriander Salsa	3.00	+ Feta & Radieschen.....	3.00
+ hausgemachtes Aioli	2.00	+ glutenfreies Focaccia	2.80

Hummus-Shakshuka _____ 13.50

Spiegelei auf einer mit typisch-nordafrikanisch gewürzten Tomatensauce mit gegrillter Aubergine, Feta, Hummus und getoastetem Sauerteigbrot.

✓ + vegan 0.00 + glutenfreies Focaccia 2.80

Pancakes single / double / triple _____ 11.00 / 14.50 / 18.00

mit Beerenkompott, Ahornsirup, Granola und Vanille-Creme.

+ glutenfrei	1.00	+ Bacon.....	4.90
+ mehr Ahornsirup, Kompott oder Vanille-Creme			1.50

✓ • Vegane Pancakes (3 Stück) 15.00

*1 glutenfrei *2 glutenfrei + vegan

· Alle Preise in Euro ·

WEEKEND-BREAKFAST · TILL 3.00 PM

Eggs Florentine _____ 14.00

Two poached eggs on a bed of sautéed spinach with hollandaise sauce.

+ Bacon	4.90
+ Hash Browns ² (instead of sourdough bread).....	3.90
+ Hash Browns	5.50
+ gluten free focaccia (instead of sourdough bread).....	2.80

Avocado-Mango Tartare¹ _____ 16.00

layered, with Tomato-Cilantro Salsa, poached egg and Hash Browns².

✓ Avocado-Hummus _____ 13.50

on toasted sourdough with a tip of sea salt, pepper and lemon. Add one or add all:

+ Poached Egg.....	2.30	+ Bacon.....	4.90
+ Tomato-Cilantro Salsa	3.00	+ Feta & Radish.....	3.00
+ homemade Aioli	2.00	+ gluten free focaccia	2.80

Hummus-Shakshuka _____ 13.50

A fried egg in a spicy tomato sauce with grilled aubergine, feta and the typical north african herbs. With hummus and toasted sourdough bread.

✓ + vegan 0.00 + gluten free focaccia 2.80

Pancakes single / double / triple _____ 11.00 / 14.50 / 18.00

with berry compote, maple butter, granola and vanilla creme.

+ gluten free	1.00	+ Bacon.....	4.90
+ extra maple sirup, compote or vanilla creme			1.50

✓ • Vegan pancakes (3 pieces) 15.00

*1 gluten free *2 gluten free + vegan

· Alle Preise in Euro ·

... BIS 16:00 UHR

PANINI · gegrilltes Sauerteigbrot

Monte Christo 14.50
Prosciutto. Spiegelei. Tomato. Gouda. Senf. Hausgemachte Mayonnaise.

✓ **Melanzane** 12.50
Aubergine. Avocado. Frischer Salat. Tomaten-Koriander Salsa.

Chilli-Cheese Panini 13.80
Cheddar. Gouda. Jalapeños. hausgemachte Mayonnaise. Avocado.
Tomate-Koriander Salsa.

+ Spiegelei 2.30 + Bacon 4.90

Classic BLT 13.80
Bacon. Salat. Tomato. Hausgemachte Aioli und BBQ Sauce.
+ Spiegelei 2.30 + Avocado 3.00
+ Cheddar 2.00

Alle Panini bieten wir alternativ gern mit **glutenfreiem Focaccia** an 2.80

... TILL 4:00 PM

PANINI · grilled sourdough bread

Monte Christo 14.50
Prosciutto. Fried egg. Tomato. Gouda. Mustard. Home-made mayonnaise.

✓ **Melanzane** 12.50
Eggplant. Avocado. Fresh salad. Tomato-Cilantro salsa.

Chili-Cheese-Panini 13.80
Cheddar. Gouda. Jalapeños. Avocado. Home-made mayonnaise.
Tomato-Cilantro Salsa.

+ fried egg 2.30 + extra Bacon 4.90

Classic BLT 13.80
Bacon. Salad. Tomato. Home-made aioli and bbq sauce.
+ fried egg 2.30 + Avocado 3.00
+ Cheddar 2.00

We are happy to offer all panini with **gluten free focaccia** 2.80

KAFFEE

Espresso	2.60	Cortado	3.20
Espresso Doppio	3.20	Cappuccino	3.60
Espresso Macchiato	2.90	Caffè Latte	4.00
Americano	3.30	Flat White	4.00
Cold Brew	3.50	Mochaccino	4.50
		Babyccino	0.00

Milchalternativen kosten bei uns nicht extra (Erbse oder Hafer).	+ extra shot	0.60
	+ iced.....	0.50
	+ decaf / Lupin	0.00

ERFRISCHEND

Preussenquelle · Wasser, classic 0,275l / 0,7l	2.50 / 5.90
BioZisch · Guarana-Cola 0,33l	3.80
LemonAid · Limette o. Maracuja 0,33l	3.80
Ostmost · Streuobst Apfelschorle 0,33l	3.80
Ostmost · Streuobst Johannisbeerschorle 0,33l	3.80
ChariTea · Mate 0,33l	3.80
Bouche · Kombucha 0,33l	4.50
Frisch gepresster Apfel + Orangen + Karotten + Ingwer-Saft 0,2l	4.50
Frisch gepresster Grapefruit Spritzer 0,3l	4.50



WÄRMEND

Chai Latte	4.20	ChariTea	2.70
Heiße Schokolade	4.20	Earl Grey, Darjeeling,	
Heiße Schokolade mini	3.70	Kräutertee, Green Himalaya	
Matcha Latte	4.50	Frischer Minztee	3.20
Against the Cold	4.40	Heiße Zitrone mit Ingwer	3.20

COFFEE

Espresso	2.60	Cortado	3.20
Espresso Doppio	3.20	Cappuccino	3.60
Espresso Macchiato	2.90	Caffè Latte	4.00
Americano	3.30	Flat White	4.00
Cold Brew	3.50	Mochaccino	4.50
		Babyccino	0.00

We won't charge you extra for plant based milk (peas or oat).	+ extra shot	0.60
	+ iced.....	0.50
	+ decaf / Lupin	0.00

REFRESHING

Preussenquelle · Wasser, sparkling 0,275l / 0,7l	2.50 / 5.90
BioZisch · Guarana-Cola 0,33l	3.80
LemonAid · Lime o. Maracuja 0,33l	3.80
Ostmost · Streuobst Apple spritzer 0,33l	3.80
Ostmost · Streuobst Currant spritzer 0,33l	3.80
ChariTea · Mate 0,33l	3.80
Bouche · Kombucha 0,33l	4.50
Freshly squeezed juice apple + orange + carrot + ginger 0,2l	4.50
Freshly squeezed Grapefruit Spritzer 0,3l	4.50



WARMING

Chai Latte	4.20	ChariTea	2.70
Hot Chocolate	4.20	Earl Grey, Darjeeling,	
Hot Chocolate mini	3.70	Happy Belly, Green Himalaya	
Matcha Latte	4.50	Fresh Mint Tea	3.20
Against the Cold	4.40	Fresh hot Lemon-Ginger	3.20

Aperitif

Aperol Spritz _____	6.90
Campari Spritz _____	6.90
Cynar Spritz _____	6.90
Prosecco 0.15l _____	5.90
Prosecco 0.75l _____	24.00
NOU Crémant Brut vom Kaiserstuhl 0.75l _____	32.00

Mimosa

Frisch gepresster Orangensaft mit Prosecco 0.2l _____	6.90
Weisser Pfirsich mit Prosecco 0.2l _____	6.90
Maracuja mit Prosecco 0.2l _____	6.90

Drinks

Bloody Mary _____	7.90
Passion Martini _____	8.50
Espresso Martini _____	8.50
Gin & Mango Smash _____	8.50

Weine

	0.15l / 0.75l
Rosé · Grenache, Syrah, Cinsault _____	5.90 / 24.00

Bier

Riedenburger, Dolden Hell, 0.33l _____	3.80
Riedenburger, Dolden Sud IPA, 0.33l _____	3.80
Riedenburger, Dolden Null (Alkoholfrei), 0.33l _____	3.80

· Alle Preise in Euro ·

Aperitif

Aperol Spritz _____	6.90
Campari Spritz _____	6.90
Cynar Spritz _____	6.90
Prosecco 0.15l _____	5.90
Prosecco 0.75l _____	24.00
NOU Crémant Brut from Kaiserstuhl 0.75l _____	32.00

Mimosa

Freshly squeezed Orange with Prosecco 0.2l _____	6.90
White Peach with Prosecco 0.2l _____	6.90
Passion Fruit with Prosecco 0.2l _____	6.90

Drinks

Bloody Mary _____	7.90
Passion Martini _____	8.50
Espresso Martini _____	8.50
Gin & Mango Smash _____	8.50

Wines

	0.15l / 0.75l
Rosé · Grenache, Syrah, Cinsault _____	5.90 / 24.00

Beer

Riedenburger, Dolden Hell, 0.33l _____	3.80
Riedenburger, Dolden Sud IPA, 0.33l _____	3.80
Riedenburger, Dolden Null (alcohol free), 0.33l _____	3.80

· Alle Preise in Euro ·