

## FRÜHSTÜCK

**Französisches Frühstück – 9 €**  
Butter-Croissant, Marmelade,  
Brötchen, Bio-Butter

**Sweet Morning – 13 €**  
3 Pancakes, frisches saisonales Obst,  
karamalisierte Walnüsse, Maple Sirup,  
Eiweiß-Schock – Skyr, traditionelle  
isländische Spezialität, mit Honig  
und Beerenmus

**Kaiserschmarren special – 22 €**  
österreichische Spezialität frisch  
aus Demeter-Bio-Eiern zubereitet,  
Rosinen, Zwetschgenröster,  
karamalisierte Walnüsse, 20 Min.  
Zubereitungszeit, Portion für  
2 Personen

**Mila's Eiweiß-Schock – 13 €**  
Vanille-Eiweiß-Schock auf Bio-  
Skyr-Basis, nach einem alten islän-  
dischen Rezept hergestellt, sehr  
hoher Protein- und sehr niedriger  
Fett-Gehalt, frisches saisonales Obst

**Fitness – 11 €**  
Bio-Andechser-Joghurt natur,  
frische saisonale Früchte, Früchte-  
Müsli mit Hafercrunchy

**Classico – 19 €**  
ital. Kräuterschinken, Salami Milano,  
franz. Brie, Allgäuer Bergkäse – 6  
Monate gereift, isländisches Bio-Skyr  
mit frischen Kräutern, frisches Obst,  
Bio-Marmelade, Butter, Bio-Brotkorb

**Käse-Frühstück – 19 €**  
Allgäuer Bergkäse – 6 Monate ge-  
reift, Manchego, Gorgonzola DOC,  
franz. Brie, 1 gekochtes Demeter-Bio-  
Ei, frisches Obst, Bio-Butter, Bio-  
Brotkorb

**Englisches Frühstück – 19 €**  
Vollkorn-Toasts, 2 Demeter-Bio-  
Spiegeleier, weiße Bohnen in  
Tomaten-Sauce, krosser magerer  
Bio-Schinkenspeck und 2 gebratene  
Bio-Thüringer Würstchen der Havel-  
länder Manufaktur, hausgemachte  
Ofen-Cherry-Tomaten, Bio-Butter

**Avocado Bowl – 13 €**  
frisches Avocado, Limettensaft,  
Chilli, Koriander, Bio-Sauerteigbrot  
70 % Roggen, 30 % Weizen  
mit San Daniele Rohschinken – 16 €  
mit geräuchertem Lachs – 17 €

**Extras**  
**1 Portion / 50 g**  
1 Portion Bio-Butter – 1 €  
1 Portion Bio-Marmelade – 1 €  
1 Portion Bio-Honig – 1 €  
1 Portion Bio-Nougat-Crème – 1 €  
1 Bio-Brötchen, weiß oder  
Vollkorn – 2,50 €  
2 Scheiben Bio-Sauerteig-Brot, 70 %  
Roggen, 30 % Weizen – 2,50 €

## SANDWICHES

**Club Sandwich – 19 €**  
mit gebratener Bio-Hähnchenbrust von  
Hubers Landhendl, Oberösterreich,  
Porchetta, frische Blattsalate und  
Tomaten, gekochtes Demeter-Bio-Ei,  
Allgäuer Bergkäse –  
6 Monate gereift, Vollkorn-Toast,  
Sauce Tatar, Demeter-Bio-Pommes

**Club Sandwich mit geräuchertem  
Lachs – 20 €**  
frische Blattsalate und Tomaten,  
gekochtes Demeter-Bio-Ei, Allgäuer  
Bergkäse – 6 Monate gereift,  
Vollkorn-Toast, Sauce Tatar, Demeter-  
Bio-Pommes

**Sandwich Milano – 12 €**  
Salami Milano, Provolone – ital.  
Schnittkäse-Spezialität, geröstetes  
Baguette, Bio-Butter,

**Sandwich San Daniele – 13 €**  
luftgetrockneter ital. Roh-Schinken  
auf geröstetem -Baguette, Rucola,  
Parmesan

**Sandwich Butifarra criolla – 13 €**  
nach traditionellem peruanischen  
Rezept, Porchetta - herzhafter  
ital. Schinken, mit Salsa criolla und  
Amarillo-Crème im gerösteten  
Baguette

**Sandwich mit geräuchertem  
Lachs – 14 €**  
auf geröstetem Baguette mit frischer  
Avocado-Crème, Sauce Tatar,  
frische Blattsalate,



# Kaffeehaus Mila

## SPEISEKARTE

GOURMET COFFEE  
BREAKFAST LUNCH DINNER  
WINE COCKTAILS  
CONCERTS  
PRIVATE- UND FIRMENFEIERN

KAFFEEHAUS MILA  
GROLMANSTRASSE 40, 10623 BERLIN  
ÖFFNUNGSZEITEN MONTAG – SONNTAG 9 – 18 UHR  
AN KONZERTTAGEN 9 – 22 UHR  
0049 30 8892 3889  
info@kaffeehaus-mila.de

Allergentabelle bitte beim Service erfragen

## SUPPEN & EINTÖPFE

**Waldviertler Linseneintopf – 14 €**  
mit Wiener Bio-Würstchen der  
Havelländer Manufaktur

**Eintopf von Bio-Huhn – 17 €**  
Wurzelgemüse, Basmati-Reis,  
pochiertes Bio-Ei

## VORSPEISEN

**Oliven – 6 €**  
Kalamata-Oliven, grüne Oliven in  
Olivenöl aus Sizilien, hausgemachte  
Focaccia, vegetarisch

**Tagliere Salumi e Formaggi – 35 €**  
San Daniele-Schinken, Mortadella  
di Bologna, gekochter Kräuter-  
schinken, Provolone, Gorgonzola,  
ligur. Kalamata-Oliven und  
grüne Oliven aus Sizilien,  
Artischocken-Crème, Feigen-  
konfitüre hausgemachte Focaccia

**Tagliere Formaggi piccolo – 15 €**  
Provolone, Gorgonzola,  
Grana Padano, Feigenkonfitüre  
hausgemachte Focaccia

## SALATE

**Mila's Salat – 14 €**  
Variation frischer Blattsalate –  
Romana, Chicorée, Radicchio, Dattel-  
Tomaten, Balsamico Lemon-Dressing,  
geröstete Sonnenblumenkerne,  
Kräuter-Croûtons

**Top Vegi Bowl – 19 €**  
Quinoa, Broccoli, frische Avocado,  
Süßkartoffeln, Auberginen, Zucchini,  
Karotten, pochiertes Demeter-Bio-Ei,  
frischer Koriander, Curry-Sauce

**Insalata liparota – 19 €**  
Filet von Gelbflossen-Thunfisch,  
Dattel-Tomaten aus Modica,  
Kartoffeln, Oliven, Kapern, rote  
Zwiebeln, Oregano, Basilikum,  
Olivenöl, Rotweinessig

**Grand Caesar Salat – 19 €**  
gebratenes Bio-Hähnchenbrust-  
-Filet von Hubers Landhendl, Ober-  
österreich, St. Daniele-Schinken  
– luftgetrockneter ital. Roh-Schinken,  
Römersalat-Herzen, Dattel-Tomaten,  
Parmesan, Kräuter-Croûtons,  
geröstete Mandeln, hausgemachtes  
Caesar-Dressing

## HAUPTSACHE

**Allgäuer Käse-Spätzle – 17 €**  
das Allgäuer Nationalgericht, frische  
Bio-Spätzle, mit Allgäuer Bergkäse  
– 6 Monate gereift, rote Zwiebeln,  
frische Frühlingszwiebeln, krosse  
frische Zwiebelringe, vegetarisch

**Rote-Bete-Risotto – 16 €**  
mit Feta, Parmesan, frischer  
Minze, vegetarisch

**Meeresfrüchte-Risotto  
»peruvian style« – 25 €**  
Gambas, Calamaretti, Pulpo,  
frischer Avocado, peruanischer  
Mais, grüne Erbsen, peruanischer  
aji amarillo (Chilli), pikant

**Spaghetti carbonara – 18 €**  
klassisch italienisch, mit magerem  
Bio-Schinkenspeck der Havelländer  
Manufaktur, Demeter-Bio-Ei,  
Parmesan

**Tagliatelle al ragù – 18 €**  
mit Ragù von Bio-Rind und  
-Apfelschwein der Havelländer  
Manufaktur, Parmesan

**Mila's Lasagne – 18 €**  
der Klassiker mit Bio-Rind- und  
-Apfelschwein der Havelländer  
Manufaktur

**Wiener Schnitzel – 34 €**  
von Bio-Kalb der Havelländer  
Manufaktur, mit kleiner Salatvariation  
und Demeter-Bio-Pommes

**Pollo Rustico – 23 €**  
Naturschnitzel von Hubers Landhendl,  
Oberösterreich in Panade aus Grissini,  
Panko und Lemon-Zest, Demeter-  
Bio-Pommes, Amarillo-Chili-Dip,  
pikant

**Schafelbraten in  
Demi-Glace-Rotweinsauce – 34 €**  
von Bio-Rind der Havelländer  
Manufaktur, glacierte  
Karotten und Prinzessbohnen,  
Rosmarin-Kartoffeln

## KINDER-KARTE

**Schnitzel – 12 €**  
von Hubers Landhendl, Ober-  
österreich, Demeter-Bio-Pommes

**Penne al pomodoro – 10 €**  
Pasta mit Sugo aus sonnengereiften  
Tomaten, vegetarisch

**Wiener Würstchen – 10 €**  
Bio-Wiener der Havelländer  
Manufaktur, Demeter-Bio-Pommes

## EXTRAS & BEILAGEN

**Bio-Spinat – 7 €**  
auf gebratenen Zwiebeln  
zubereitet, vegetarisch

**Gemüse – 8 €**  
Rosmarinkartoffel, Prinzessbohnen  
und Karotten aus der Pfanne,  
vegetarisch

**Bio-Wiener – 8 €**  
1 Paar Bio-Wiener der Havelländer  
Manufaktur, Dijon-Senf

**Bio pommes frites – 8 €**  
Mit Trüffel-Mayonnaise

**Salat-Variation – 6 €**  
frischer Blattsalate, Cherry-Tomaten,  
Lemon-Dressing

## EIN HERZ FÜR SÜSSES

**Kaiserschmarren special – 22 €**  
österreichische Spezialität frisch  
aus Demeter-Bio-Eiern zubereitet,  
Rosinen, Zwetschgenröster,  
karamellisierte Walnüsse, 20 Min.  
Zubereitungszeit, Portion für  
2 Personen

**Wiener Apfelstrudel – 10 €**  
mit Vanille-Sauce oder  
Vanille-Eis, frische Minze

**Tiramisu classico – 10 €**  
ohne Ei, frische Minze,  
täglich frisch zubereitet

**Tiramisu al pistacchio – 12 €**  
ohne Ei, Pistazien-Crème,  
frische Minze – täglich  
frisch zubereitet

## EIER

**Eier Benedikt klassisch – 16 €**  
2 pochierte Demeter-Bio-Eier,  
geröstetes Landbaguette, krosser  
magerer Bio-Schinkenspeck  
der Havelländer Manufaktur, frisch  
zubereitete Sauce Hollandaise

**Eier Benedikt Florentiner – 16 €**  
2 pochierte Demeter-Bio-Eier,  
geröstetes Landbaguette,  
Spinat, frisch zubereitete Sauce  
Hollandaise, vegetarisch

**Eier Benedikt Lachs – 18 €**  
2 pochierte Demeter-Bio-Eier,  
geröstetes Landbaguette, geräucher-  
ter Lachs, frisch zubereitete Sauce  
Hollandaise

**Eier Benedikt California – 18 €**  
2 pochierte Demeter-Bio-Eier,  
geröstetes Landbaguette, Avocado,  
frischer Baby-Spinat, frische  
Tomaten, Porchetta – herzhafter  
ital. Schinken, frisch zubereitete  
Sauce Hollandaise

**Omelettes klassisch – 12 €**  
Alle Omelettes werden  
aus 3 Demeter-Bio-Eiern  
zubereitet und mit Bio-Butter,  
Bio-Brotkorb serviert.

+ mit ital. Kräuterschinken – 13 €  
+ mit gebratenen Pilzen,  
Champignons oder saisonaler  
Auswahl – 13 €  
+ mit Dattel-Tomaten  
aus Modica – 13 €

**Bauernomelette – 14 €**  
Magerer Bio-Schinkenspeck,  
Linda-Kartoffeln, rote Zwiebeln,  
Dijon-Crème

**Florentiner Omelette – 14 €**  
Frischer Spinat, rote Zwiebeln,  
Linda-Kartoffeln, Parmesan

**Omelette Madrid – 14 €**  
Chorizo, spanische Wurst-Spezialität,  
rote Zwiebeln, Linda-Kartoffeln

**Spiegeleier – 8 €**  
Alle Spiegeleier werden aus  
2 Demeter-Bio-Eiern zubereitet  
und mit Bio-Butter und  
Bio-Brotkorb serviert

+ mit krossem magerem Bio-  
Schinkenspeck der  
Havelländer Manufaktur – 11 €  
+ mit spanischem Chorizo – 11 €

**Rühreier – 10 €**  
Alle Rühreier werden aus  
3 Demeter-Bio-Eiern  
zubereitet und mit Bio-Butter  
und Bio-Brotkorb serviert  
+ mit ital. gekochtem  
Kräuterschinken – 13 €  
+ mit magerem Bio-  
Schinkenspeck der Havelländer  
Manufaktur – 13 €  
+ mit Pilzen, Champignons oder  
saisonale Auswahl – 13 €  
+ mit frischen Dattel-Tomaten – 12 €

**Gekochtes Ei – 3,50 €**  
1 Demeter-Bio-Ei nach Wahl  
6 oder 10 Min. gekocht