

Unsere Mission ist es, köstliches, wirklich nahrhaftes Essen zu kochen. Wir lassen uns von Küchen auf der ganzen Welt inspirieren und vertiefen unser Wissen bei jedem Bissen

Unser Essen ist nährstoffreich und frei von raffiniertem Zucker und Mehl. Wir backen, kochen, räuchern, und fermentieren alle Zutaten vor Ort und feiern die Saison in jedem Gericht.

Wir streben nach einem zirkulären Nahrungsmittelsystem mit reintegrierten Nebenprodukten und wiederentdeckten alten Zutaten. Dies führt zu mehr Vielfalt, weniger Abfall und höheren Nährwertprofilen.

Wir arbeiten nur mit lokalen und globalen Lieferanten zusammen, die unsere Vision und unsere Werte bei der Gestaltung einer guten Zukunft der Lebensmittel teilen.

Wir kreieren ausgewogene Gerichte, die die Darmgesundheit fördern und unser Mikrobiom unterstützen, indem wir Präbiotika, Probiotika, ballaststoffreiche Lebensmittel und fermentierte Zutaten verwenden.

Brunch 10:00-15:00

@wearehermanns

Gegrillter Fisch auf Toast (F, L, N, S) Eingelegte Senfkörner, Fisch des Tages, Zitruscreme fraiche und Tomatenchutney auf Vollkornbaguette + Pochiertes Ei 2	10
Eier-Bagel (E, G, S, L, V) Weichgekochtes Spiegelei, gebratener Grünkohl mit Knoblauch, Quittenchilikonfitüre und Queso-Fresko auf einem frisch gebackenen Bagel + Ahorn-Speck oder Fisch des Tages 3,5	9,5
Wildsalat (E, L, N, G, Sph, V) Sautierter Grünkohl mit Knoblauch, Salat der Saison, weich gekochtes Ei, Rosenkohl, Haselnuss-Crunch und Labneh mit Sauerteigtoast + Ahorn-Speck oder Fisch des Tages 3,5	11
Amaranth & geröstetes saisonales Gemüse (E, SPH, V) Langsam geröstetes Gemüse auf einem Bett aus Amaranth und Misobrühe, serviert mit pochiertem Ei und fermentiertem Gemüse + Ahorn-Speck oder Fisch des Tages 3,5	11,5
Süßer Kürbis-Brei (G, L, E, V) Knusprige Brioche Croutons und Kokosmilch	7,5
Bananen- und Mohn-Sauerteig-Pfannkuchen (N, G, L, E) Ungefilterter Ahornsirup, Frucht- und Kürbiskernbutter	11,5

Extras

Ahorn-Speck	3,5
Heißer Räucherfisch des Tages	3,5
Bio-Freilandeier	2
Sauerteigtoast mit Butter	3,5
+ Marmelade 0,50c	

Getränke

Bloody Mary (C) Selleriesaft, fermentiertes Chili, eingelegte Tomaten, gehackte Paprika, Wodka	7
Mimosa (Sph) Orangensaft und Sekt	5,5
Bellini (Sph) Pfirsich und Sekt	5,5
Gewürzte Rote Beete-Ananas-Kwass (Sph)	5,5

Bäckerei

Schokoladen-Espressokuchen (G, E, L, V) Kamut- und Dinkelmehl, Zuckerrüben, Freilandeier und ungefilterte Ahorncreme	3,9
Apfelstreuselkuchen (E, L, N, V) Mandel-, Hafer- und Tigernussmehl, Freilandeier und Kokoszucker	3,9
Käsekuchenbrownie (E, L, N, G, V) Kamutmehl, Kokoszucker, Bio-Bitterschokolade, Freilandeier und hausgemachte Beeren-Marmelade	4,5
Karottenkuchen (N, Vgn) Cashewnusscreme, Reis- und Hafermehl, Walnüsse und Kokoszucker	3,9
Okarakruste Kürbiskuchen (E, G, L, N, Sj, V) Okaramehl, Agave, Walnüsse und Freilandeier	3,9



Ernährungshinweise: E: Ei, F: Fisch, K: Krustentiere, G: Gluten, L: Laktose, Lp: Lupine, M: Mollusken, N: Nüsse, S: Sellerie, Sf: Senf, Sj: Soja, Sl: Sulfite, Sm: Sesam, V: Vegetarisch, Vg: Vegan

Warme Getränke

Espresso	2,6	Schwarz-, Grüntee oder Teeaufguss	3
Long Black oder Americano	3	Matcha Latte ⁹ warm/kalt	3,8
Single-Origin Batch Brew	3,2	Frischer Minz- oder Ingwertee	3
Cortado	2,8	Tigernussmilch Chai Latte + Schuss Espresso	3,8 0,5
Flat White	3,2	Goldene Milch warm/kalt	4,2
Cappuccino oder Latte + Oatly Hafermilch	3,5 0,5	Heiße Zartbitterschokolade	3,5

Kalte Getränke

Eistee Aus Hibiskusblüten, Minze und Orange, auf Eis	3,8
Prickelnde Tamarinde Tamarinden- und Minzlimonade auf Eis leicht mit Agave gesüßt.	4
Frisch gepresster Saft des Tages	4,5
Birne, Honig, Apfelessig Limonade (Sf)	4
Ostmost Apfel Direktsaft	3,5
Smoothie	4,9
Viva Con Agua Sprudelwasser Klein	2,5
Groß	5,5
Die Bio Weisse Bier	3,5

Wein

Weiß Sauska Tokaj, Goldmuskateller, Ungarn, 2018 (Sf) Fruchtig und blumig, dennoch frisch und trocken	22,5 5
Rot Losonci Bálint, Pinot Noir, Ungarn, 2017 Ungefiltert, saftig, geschmeidig und leicht	25 5,8
Sekt Peter Jakob Kühn, Riesling Deutschland (Sf) Fruchtiges Aroma, reif, traditionelle Flaschengärung	35

Ernährungshinweise: E: Ei, F: Fisch, K: Krustentiere, G: Gluten, L: Laktose, Lp: Lupine, M: Mollusken, N: Nüsse, S: Sellerie, Sf: Senf, Sj: Soja, Sl: Sulfite, Sm: Sesam, V: Vegetarisch, Vg: Vegan

@wearehermanns

Unsere Lieferanten

Akal Food
akalfood.de

Allpress
uk.allpresspresso.com

Brodowin
brodowin.de

Davert Bio Naturkost
davert.de

Havelland Express
havelland-express.de

Kunstmuehle
kunstmuehle.de

Laia's
laias-organic.de

Markthalle Neun
markthalleneun.de

Mimi Ferments
mimiferments.com

Ministry of Cultures
ministryofcultures.com

Oatly
oatly.com

Original Beans
originalbeans.com

Paper & Tea
paperandtea.com

Prana Chai
pranachai.eu

Querfeld
querfeld.bio

Rude Health
rudehealth.com

Terra Natur
terra-natur.com

Viniculture
viniculture.de

Weihe
weihe.de

Wild & Cultured
rawinberlin.com/wild-and-cultured



Our mission is to make delicious and truly nourishing food. We draw inspiration from kitchens around the world, deepening our knowledge with every bite.

We create balanced dishes that promote gut health and support our inner ecosystem by utilising prebiotics, probiotics, fiber-rich foods and fermented ingredients.

We strive for a more circular food system with reintegrated byproducts and rediscovered ancient ingredients, leading to more diversity, less waste and higher nutritional profiles.

We serve nutrition-packed food free-from refined sugars and flours. We bake, cook, smoke, cure and ferment everything in-house, and celebrate the seasons in every dish.

We support local and global suppliers that share our vision and values in shaping a good future of food.

Brunch 10:00-15:00

@wearehermanns

Grilled fish on Toast (F, L, N, S) Pickled mustard seeds, fish of the day, citrus crème fraiche and tomato chutney served on wholegrain baguette + Poached egg 2	10
Egg Bagel (E, G, S, L, V) Soft fried egg, sautéed garlic kale, quince chilli jam and queso fresco served on a freshly baked bagel + Maple bacon or fish of the day 3,5	9,5
Wild Salad (E, L, N, G, Sph, V) Sautéed garlic kale, Seasonal salad greens, soft boil egg, black cumin Brussels sprouts, hazelnut crunch and labneh served with toasted sourdough bread. + Maple bacon or fish of the day 3,5	11
Amaranth & Roasted Seasonal Vegetables bowl (E, SPH, V) Slow roasted vegetables on a bed of amaranth and miso broth served with poached egg and fermented vegetables + Maple bacon or fish of the day 3,5	11,5
Sweet pumpkin porridge (G, L, E, V) Crunchy brioche croutons and coconut milk	7,5
Banana and poppy seeds sourdough pancakes (N, G, L, E) Unfiltered maple syrup, fruit and pumpkin seed butter.	11,5

Extras

Maple Bacon	3,5
Hot smoked fish of the day	3,5
Organic free range egg	2
Sourdough toast with butter	3,5
+ Jam	0,5

Drinks

Green Bloody Mary (C) Celery juice, fermented chilli, pickled green tomatoes, cracked pepper, vodka	7
Mimosa (Sph) Orange juice and bubbles	5,5
Bellini (Sph) Peach and bubbles	5,5
Pineapple and beet kvass club soda (Sph)	5,5

Bakery

Chocolate Espresso Cake (G, E, L, V) Kamut and spelt flour, sugar beet, free range eggs, and unfiltered maple cream	3,9
Apple Crumble Cake (E, L, N, V) Almond, oat, and tiger nut flour, free range eggs, and coconut sugar	3,9
Berry Jam Cheesecake Brownie (E, L, N, G, V) Kamut flour, coconut sugar, organic dark chocolate, free range eggs, and homemade jam	4,5
Carrot Cake (N, Vgn) Cashew nut cream, rice and oat flour, walnuts, and coconut sugar	3,9
Okara Crust Pumpkin Pie (G, N, Sy, E, L, V) Okara flour, agave, walnuts, and free range eggs	3,9



Dietary Info: C: Celery, Cr: Crustaceans, E: Eggs, F: Fish, G: Gluten, L: Lactose, Lpn: Lupin, Ml: Molluscs, M: Mustard, N: Nuts, S: Sesame, Sy: Soy, Sph: Sulphites, V: Vegetarian, Vgn: Vegan

Hot Drinks

Espresso	2,6	Black, Green or Infusion tea	3
Long Black or Americano	3	Matcha Latte ⁹ hot/ iced	3,8
Single-Origin Batch Brew	3,2	Fresh Mint or Ginger tea	3
Cortado	2,8	Tiger nut Milk Chai Latte + Make it dirty	3,8 0,5
Flat White	3,2	Golden Milk hot/ iced	4,2
Cappuccino or Latte	3,5	Dark Hot Chocolate	3,5
+ Oatly Oat Milk	0,5		

Cold Drinks

Ice Tea	3,8
Iced hibiscus blossom, mint, and orange tea	
Sparkling Tamarind	4
Iced tamarind and mint lemonade lightly sweetened with agave	
Freshly Pressed Juice of the Day	4,5
Pear, Honey, Apple Cider Vinegar Cooler (Sph)	4
Ostmost Unfiltered Apple Juice	3,5
Viva Con Agua Sparkling water	
Small	2,5
Large	5,5
Die Bio Weisse Beer	3,5

Wines

White Sauska Tokaj, Yellow Muscat, Hungary, 2018 (Sph)	22,5
Fruity and floral, yet crisp and dry	5
Red Losonci Bálint, Pinot Noir, Hungary, 2017	25
Unfiltered, juicy, smooth and light	5,8
Sekt Peter Jakob Kühn, Riesling, Germany (Sph)	35
Fruity aroma, mature, traditional bottle fermentation	

Dietary Info: C: Celery, Cr: Crustaceans, E: Eggs, F: Fish, G: Gluten, L: Lactose, Lpn: Lupin, Ml: Molluscs, M: Mustard, N: Nuts, S: Sesame, Sy: Soy, Sph: Sulphites, V: Vegetarian, Vgn: Vegan

@wearehermanns

Our Suppliers

Akal Food
akalfood.de

Allpress
uk.allpresspresso.com

Brodowin
brodowin.de

Davert Bio Naturkost
davert.de

Havelland Express
havelland-express.de

Kunstmuehle
kunstmuehle.de

Laia's
laias-organic.de

Markthalle Neun
markthalleneun.de

Mimi Ferments
mimiferments.com

Ministry of Cultures
ministryofcultures.com

Oatly
oatly.com

Original Beans
originalbeans.com

Paper & Tea
paperandtea.com

Prana Chai
pranachai.eu

Querfeld
querfeld.bio

Rude Health
rudehealth.com

Terra Natur
terra-natur.com

Viniculture
viniculture.de

Weihe
weihe.de

Wild & Cultured
rawinberlin.com/wild-and-cultured

