



## Breakfast and brunch – Weekend Menu

### Avocado Toast 9

Smashed Avocado auf Hausgemachtes Sauerteig - Wildkräuter Salat – Cherry Tomaten

Add: Pochiertes Ei 2

### Eggs Lovedict 13.5

Hausgemachtes Brioche - 2 Pochierte Eier - Grüner Spargel - Gegrillte Tomate  
Wildkräutersalat - hausgemachte Hollandaise

Add: Avocado 2.5 Irish Bacon 2 Hausgebeitzter Lachs 4

### Chicken Waffel 16

Fried Buttermilk Chicken - Belgische Waffel - Whiskybutter  
pickles- sweet soy garlic sauce - Ahornsirup

### Shakshuka 15

Pochierte Eier in einer Nordafrikanische Tomatensoße - Babyspinat  
Feta Käse - Gremolata - Gerösteter Blumenkohl - Rote Beete Tahini

### The Dirty French 12.5

Brioche Frenchtoast - Erdbeer-Daiquiri Marmelade  
Gjanduja Creme - Ahornsirup - Creme Fraiche

### The Vegan one 13.5

Smashed Avocado auf Hausgemachtes Sauerteig -  
Veganer Lachs - Veganes Rührei - Wildkräutersalat

FOOD TAKES TIME

GOOD FOOD TAKES LONGER

Do you like us ? let the world know♥



@loveatfirstbite\_berlin

### Frische Säfte 6.9

#### Loveatfirstbite

Rote Beete - Apfel - Ingwer - Orange - Karotte

#### Vitamin C

Orange - Apfel - Karotte - Ingwer - Zitrone - Leinsamen öl

#### DETOX ME

Staudensellerie - Grünkohl - Orange - Apfel

## Getränke

### Kaffee

Espresso - 2.4

Crema - 3.0

Cappuccino - 3.8

Latte - 4.2

Flatwhite - 4.5

Espresso Macchiato - 3

Chai Latte - 4.5

Dirty Chai 5.5

Matchalatte - 4.5

Heiße Schokolade - 3.6

Add Espresso Shot - 1.2

Hafer/Soja/Kokos Milch 0.40

Iced 0.50

### Tee 3.9/Frischer Tee 4.5

Earl Grey - Assam - Grüner Tee - Kamille

Frischer Ingwer/Frische Minze

### Shaked Iced Tea 5.5

#### Blacky

Earl Grey - Zitrone - Honig - Rosmarin Infusion

#### Lazy

Grüner Tee - Limette - Himbeere -Minze

#### Berry Hydrating

Hibiskus und Beeren Tee - Zitrone- Ahornsirup

#### Spritz 6.5

Hollunder Spritz

Virgin Aperol

Virgin Mojto

### Drinks

Fritz Kola 0.33l 3.5

Charitea Mate 0.3l 3.5

Iced Kokosnusswasser 0,45l 5.5

Cucumis 0.33l 3.5

### Frischgepresster Orangensaft

0.2l 3.9, 0.4l 5.9

### Bio Saftschorlen

Orange, Apfel, Rhabarber, Zitrone

0.33l 3.5

Täglich wechselnde Patisserie, Snacks und Drinks, Frag uns gern :)

maximale Aufenthaltsdauer über 1.5h - Rechnungen können nicht gesplitet werden

Durch das frische Kochen bitten wir um Verständnis, dass es zu Wartezeiten kommen kann.

Wir versprechen aber, Es lohnt sich! ♥

### Wir kochen mit Herz

Die Gerichte die wir servieren, werden ausschließlich aus frischen Produkten hergestellt und  
überwiegend aus biologischer Herkunft bezogen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt bei Fragen zu Zusatzstoffe und Allergene gerne an das Personal wenden