

Menu

Liebe Gäste!

Alle Speisen werden frisch zubereitet. Alle Soßen, Dips, Cremes, Pestos, Confits und Quesadillas Füllungen sind hausgemacht. Wir legen wert auf saisonale Produkte. Manchmal kann es zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Macht euch gemütlich! Guten Appetit!

Wir lieben was wir tun - Euer Kakadu Team

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen spricht uns bitte an! Eine Liste liegt am Tresen aus.

ÖFFNUNGSZEITEN & KONTAKT

Mo: Ruhetag
Di-Fr: 12-22Uhr
Sa-So: 9-22Uhr

Anmeldungen bei größeren Gruppen erbeten: kakaduberlin@gmail.com
01788356758 oder 015752613099

Küchenschluss: 30min vor Schluß

Quesadillas ohne Fleisch

--> 8,00€ / 7.50 to go
--> warme Weizentortillas mit Käse in verschiedenen Variationen mit Salat und hausgemachten Dips.

Borderline

Mexikanisch würzig mit Bohnenmus und Mais

Süße Ziege

Französisch, süßlich mit Süßkartoffel, Thymian, Ziegenkäse und Birnenconfit

Peanut Okavango

Afrikanisch erdnussig mit Zucchini, Erdnusssoße, karamellisierten roten Zwiebeln

Rumdatteln und Blaumachen

Marrokanisch-bayrisch mit Dattel-Minz-Pesto, saftiger grüner Paprika und Blauschimmelkäse

Romina Power

Toskanisch pikant mit Tomaten-Auberginen-Füllung

Vegane Varianten sind möglich - bitte erfragen +1€ Aufpreis.

Quesadillas mit Fleisch

--> 8,00€ / 7.50 to go
--> warme Weizentortillas mit Käse in verschiedenen Variationen mit Salat und hausgemachten Dips.

Korea Bonita

Süßlich, ganz leicht scharf, mit koreanisch gewürztem Rindfleisch

Scharfes Hühnchen, Du

Schärfe, Kräuter, nussig, fruchtig mit Chicken mit spicy Gewürzen, rote Zwiebeln und Pesto aus: Basilikum, Koreander, Mandel, Parmesan

Rumdatteln und Blaumachen

Marrokanisch-bayrisch mit hausgemachtem Dattel-Minz-Pesto, gebratenem Bacon, grüner Paprika und Blauschimmelkäse

Peanut Chicken Okavango

Afrikanisch erdnussig mit Hühnerfleisch, Zucchini, Erdnusssoße, und karamellisierten roten Zwiebeln

Kuchen, Kekse, Quiche

--> saisonal, hausgemacht, siehe Theke!

Toasties

--> Alle 4.80€

French Toast vs. Armer Ritter?

süßes Vanille-Brioche-Brot gebacken, dazu Beerenbutter - hmhhh!

Tel Aviv Toast

Eigene Kreation aus süßem Brioche Brot mit Sourcreme, Birnenzwiebelconfit, Kräutern...und Sardellen (klassisch)

oder vegetarisch, mit kleinem Salat

Cheesy Toasty

Gegrilltes Toast aus kräftigem Brot mit Cheddar und Birnenzwiebelconfit.

„No Go!“

Gegrilltes Toast aus kräftigem Brot, Erdnusscreme, Honig und Banane

Hummus

--> 4.80€

Frisches hausgemachtes Hummus mit Brot

wahlweise dazu:
--> 1.50€ /Fleisch 2.00€
+ Salat und frisches Gemüse (z.B. Rote Beete, Paprika, Tomate, Gurke, saisonal)
+ 1 Spiegelei
+ Hühnerfleisch
+ Nüsse (gemischt)
+ Süßkartoffelwürfel mit Thymian
+ Ziegenkäse
+ Tomaten-Auberginen-Mus

Frühstück

Sa & So 9-15Uhr!

Porridge mit Obst 4,80€
Extra Nüsse und Kardamom-Zimt-Gewürz 1.50€

Breakfast Quesadilla „Hubert“ 7.50€

Käse Tortilla mit Bacon, dazu Rührei aus 2 Bio Eiern und Salat

Breakfast Quesadilla „Margarete“ 7.50€

warme Tortilla mit Tomaten, Mozarellakäse und Basilikum, dazu Rührei aus 2 Bio Eiern und Salat

Exit Brexit 7.50€

English Beans, Spiegelei (bio), Cheddar-Cheese-Chilie-Würstchen, Orangenmarmelade, Salbeibutter-Toast, Salat

2 Ei-Omelette oder Rührei 4.50€

mit kleinem Salat und Brot dazu wahlweise:
rote Zwiebeln +0,20€
Cheddar/Bergkäse +0,50€
Schinkenspeck +1,00€
Tomaten +0,50€
ein extra Ei +1,00€

Pancakes mit bio Ahornsirup

(4 Stück) 4.50€
(8 Stück) 7.00€
extra Ahornsirup 1.50€

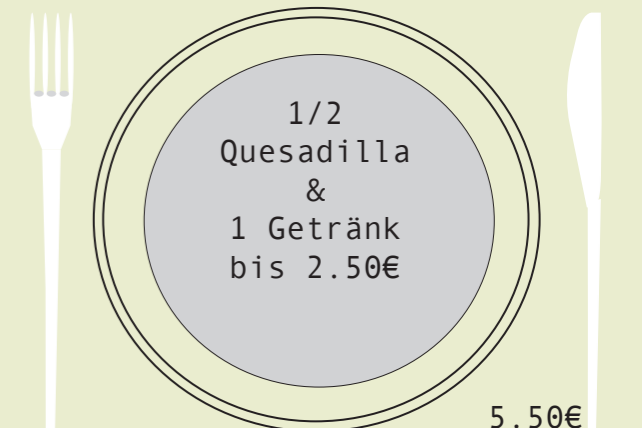
Zum Frühstück gibt es auch alle Toasties, Quesadillas

Quesadilla „auf die Hand“



4.00€

Mittagstisch wochentags 12-14Uhr



5.50€

Specials siehe Tafel!

check for events: www.kakadu.berlin-basement.de
like us on facebook: www.facebook.de/kakaduberlin

warm wheat tortillas with cheese, different variations

vegetarian versions:

Refried Mexican style bean paste and corn
comes with sour creme and picco de gallo salsa

with sweet potatoes, thyme, goat cheese, pear onion confit and cheese / comes with salad

Zucchini, homemade peanut butter sauce, caramelized red onions, cheese / salad, hot sauce and sour creme

Moroccan-Bavrian taste; with date-mint-pesto, cheese,
bluecheese, juicy green pepper / salad

A fruity taste of Italy: with tomato eggplant cheese / salad

Sweet and a little spicy whisp of Korea: with minced beef
comes with sour creme and picco de gallo salsa

Anmeldungen bei größeren Gruppen
erbeten: kakaduberlin@gmail.com
01788356758 oder 015752613099

On the hot side: grille spicy chicken with red onions,
homemade pesto (koreander, basil, almonds, parmesan)
comes with sour creme / salad

Küchenschluss: 30min vor Schluß

Moroccan-Bavarian taste; with date-mint-pesto, fried bacon,
cheese, bluecheese, juicy green pepper / salad

Zucchini, homemade peanut butter sauce, caramelized red onions, cheese / salad, hot sauce and sour creme

Sweet fried vanilla bread with berry butter - mmm!

Our own creation of sweet brioche bread
with homemade cream, pear-onion confit, fresh herbs
and either anchovies or veggie version, small salad

Cheese toast with onion confit and small salad. Vegan option available.

Toast with homemade Peanutbutter Creme, honey and banana.

Drinks & Weine

Heiß

Kaffee / Schoko

- > wir verwenden ausschließ-lich Bio Milch
 - > Soyamlich und Laktosefreie Milch +0.30€
 - > unseren Espresso haben wir mit Flying Roasters selbst ent-wickelt - den gibts nur bei uns. Er ist biologisch hergestellt und fair gehandelt, enthält 2fach geröstete Äthiopische Bohnen.
- 1 Paket KAKADU Espresso**
gemahlen oder ganze Bohne
250g 8.00€

Espresso

- single 1.50€
- double 2.00€

Kaffee Americano

- single shot 2.00€
- double shot 2.60€

Cappuccino

- single shot 2.20€
- double shot 2.80€

Latte Macchiato*

- single shot 3.20€

Hot Chocolate, swiss*

- Glas 3.00€

„Kinderkaffee“

- aufgeschäumte Milch 1.00€

Specials
siehe Tafel!

Tee

Frisch

- Ingwer 2.50€
- Minze 2.50€
- Ingwer-Orange 2.50€

Fillies

- versch. Sorten 2.50€
- z.B. Kräutergarten,
Vita Orange, Asia grün etc.

Schwarz

- englisch: PG Tips 2.00€

Grün

- natural, gunpowder 2.00€
- u.a. 1.50€

Kalt

Limo

- versch. Sorten 2.50€
- z.B. Fritz Rhabarber,
A-Schorle bio 0,33L

- spicy ginger 0,2L 2.50€

Saft

- Orange, Pfirsich,
Mango 0.3L 2.50€

Wasser, Viva con Agua

- laut/mit 0,33L 2.00€

Saisonal

Orangensaft

- frisch gepresst 0,2L 3.50€

Basilikum-Zitronen-Limonade

- hausgemacht 0,3L 3.50€

Alkoholisches

Bier

- versch. Sorten
- groß 0,5L 3,00€
- klein 0,33L 2,50€

Wein

- weiß 0.1L 2.50€

Grüner Veltiner, Österreich

- trocken, erfrischend, leichte Zitrusfrucht,
leichte Säure -ein guter Essensbegleiter
Augustinus liefert uns seinen Wein
aus dem Wiener Umland persönlich!
Flasche 1L 15.00€

- rose 0.1L 2.00€

Vinho Verde, Portugal/2016

- trocken, erfrischend, spritzig,
erdbeerig fruchtig, der perfekte Sommer-
nachts- oder
Nachmittagswein!
Flasche 0.75L 12,00€

- rot 0.1L 2.50€

Bordeaux Superieur, Frankr./2014

- trocken, leichte Beerenfrucht,
ein guter Essensbegleiter
aus unserem Fass

Saperavi, Georgien/2011

- trocken, reich, vollmundig beerig.
Der andere Rotwein mit besonderem
Geschmack.
nur als Flasche 0,75L 15,00€

66 Le Due Zitelte, Toskana/2013

- trocken, vollmundig, beerig, rubinrot, be-
liebt zu zweit!
nur als Flasche 0,75L 15,00€

Sekt und Cidre

- Riesling Sekt 3.00€

- 0.1L 3.00€

- Cidre OBC (im Sommer!) 2,80€

- classic oder strong 0,33L 2,80€



kunst.räume.projekte
koloniewedding.de

Der Kakadu ist Mitglied
des Kunst- und Projektraum-
verbundes:
Kolonie Wedding e.V.

PROGRAMMVORSCHAU

Sonntag 1.10. / 19.30Uhr

„Mikrotheater“
Jeden 2. Sonntag im Monat

Montag 2.10. / 18-23Uhr

„Barlaxis“
Das Restaurant am Ende des Universums
serviert galaktische Quesadilla Variationen,
Marvel's Jynnan Tonnyx space shots
DJ: Time Tunnel Records
Live Reading: Douglas Adams'
„Per Anhalter durch die Galaxis“

Dienstag 3.10. / 10-16Uhr

„Einheitsbrei-Frühstück“
Ost-West-Specials

November

„Pottery Kids for Kids“
workshop

Samstag 16.12. @ Ballsaal

„Saddest Song Contest #5“

Montag 1.1.2018

„Neujahrs-Katerfrühstück“

check for events:
www.kakadu.berlin-basement.de
like us on facebook:
www.facebook.de/kakaduberlin