

Kaffee

Cappuccino	4,2
Espresso	3,2
Americano	3,2
Flat White	5,5
Latte Macchiato	5,5
Wake up Espresso	7,2
Tonic	
Matcha Latte	5,8
Chai Latte	5,8

Iced

Iced Latte	5,5
Iced Americano	3,2
Iced Matcha Latte	5,8
Schokolade heiss & iced	5,8

Tee

Earl Grey	alle 4,2
Yanzhou - Grün	
Rooibos Vanille	
Almkäuter	
Lindenblüte	
Beere & Vanille	
Frische Minze, Ingwer, Zitrone, Zitronengras, Honig	5,8

Wasser & Co.

Tafelwasser Flat laut&leise	3,5
Wasser laut&leise	Flasche 0,25L 2,5
Apfel, Maracuja, Orange, Kirsche	0,3L 0,5L 3,9 5,9
Banane, Mango, Rhabarber	
Coke, Fanta, Sprite	0,3L 0,5L 3,5 5,5
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,3L 0,5L 3,9 5,9

Fruit Infusion

Homade Iced Tee

Watermelon & Mint	5,9
Green Tea Wild Peach	

Biere

Corona	3,9
Potsdamer Stange	5,8

Vom Fass

wechselndes Angebot

Franziskaner Hefe	0,3L 0,5L
Weissbier	4,2 5,5
Pils nach Angebot	
Radler	

Alkohlfrei

Corona	3,9
Gösser Radler	3,9
Franziskaner Hefe Weissbier	5,5

Weiß

Sauvignon Blanc	0,1L 0,2L
	4,2 7,8
Weingut Balthasar Ress im Rheingau	
Grapefruit · Stachelbeere · Holunder	

Riesling

Weingut Balthasar Ress im Rheingau
gelbe Früchte · Estragon · Petersilie

Rot

Cuvee Ursprung	0,1L 0,2L
Merlot, Cab. Sauvignon.	5,5 10,5
Porto	
Zwetschgen · Zeder · Minze	

Rosé

Spätburgunder	0,1L 0,2L
Pin&Friends Reihn Hessen	4,2 7,8
Sauerkirsche · Himbeere	

Black Print Merlot	0,1L 0,2L
M.Schneider Pfalz	6,5 12,5
reife Kirschen · Schokolade · Beere	

Aperitifs

Aperol Spritz	8,5
Gin Tonic	8,5
Porn Star Martini	12
Watermelon Sugar	12
Espresso Martini	12
Negroni	12
Mai Tai	10
DeJavu Tonic	8,5
Solero Tip Top	10
Sex on the Beach	10
Tequila Sunrise	9,5

Alle Cocktails auch low alkohol oder 0,0 möglich

Sparkling

Champagner	Flasche	Flasche
	0,375L 0,75L	
	55 79	
Cremant	Flasche	
	0,75L 0,1L	
	39 6,9	

UNSERE KUCHEN

Wir bieten ein wechselndes Angebot an selbstgemachten Kuchen aus unseren Manufakturen.

Unsere Auswahl ist bewusst klein gehalten – so können wir Frische und Qualität jederzeit gewährleisten.

Gern gibt euch unser Service einen Überblick oder ihr schaut direkt in unsere Auslage.

Alle Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhaltet ihr jederzeit bei unserem Team.

MILCHOPTIONEN

Für unsere Kaffee- und Matcha-Spezialitäten bieten wir folgende Milchalternativen an:

Kuhmilch
OATLY Haferdrink

Sprecht uns gern an.



MENU TO SHARE

Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht.

Unsere Küche ist von Tapas inspiriert –
neu interpretiert, modern und saisonal gedacht.

Wir glauben, dass Essen am schönsten ist,
wenn man gemeinsam probiert, snackt und teilt.

Unsere Empfehlung:
etwa 3 Gerichte pro Person für einen guten Start.

Nachbestellen geht natürlich jederzeit.

Bleiben.Teilen.Genießen



KALT

Sauerteigbrot

Meersalzbutter · Olivenöl 5

Hummus

gerösteter Sesam · Zitrone · Sauerteig 6

Gebackene Rote Bete

Dukkah · Kräuter · Crunch 6

Aioli

Knoblauch · Zitrone · Sauerteig 5

ANTIPASTI

Unsere Antipasti beziehen wir von Olivero aus Güstrow, einer kleinen Manufaktur, die mediterrane Klassiker mit viel Handarbeit und hochwertigen Zutaten herstellt.

Petit Chevre Salat

karamellisierter Ziegenkäse · Variation Antipasti....10

Antipasti Terra

Variation nach Angebot..... 8

Dip Selection zum Sauerteigbrot – gern auf Nachfrage.

WARM

Patatas Bravas
geröstete Kartoffel · Rauch · Tomate 7

Knusprige Polenta
Parmesan · Kräuter · Zitrone 7

Süßkartoffel Pommes
Meersalz · hausgemachter Dip 8

Blumenkohl
Ofen · Tahini · Granatapfel 8

FLEISCH

Currywurst

hausgemachte K22 Currysauce · Brot..... 7

Mini Burger

Rind · Cheddar · Gurke · Brioche 10

Baconjam

2 Involtni vom Rind

Jus · Kräuter · getrocknete Tomate 12

Lamm

gegrillt · Kreuzkümmel · Joghurt 14

VEGAN

Karotten

Harissa · Ahorn · Lauch · Zitronenzeste..... 7

Aubergine

Miso · Sesam · Kräuter 8

Spitzkohl

gegrillt · Senf · Apfel 8

Wasser

Garnelen

Pfanne · Knoblauch · Zitrone 12

Pulpo

Grill · Paprika · Olive 12

Tatar vom Tagesfisch

Limette · Schmand · Kräuter 13

Fisch des Tages

kurz gebraten · mediterrane Begleitung 14

Dessert

Homemade Tiramisu
klassisch · cremig 8

Selbstgemachtes Sorbet
Zitrone · Basilikum..... 6

KÄSE

Unsere Käseauswahl beziehen wir vom Kommando Lecker aus
Potsdam – mit handwerklich gereiften Käsespezialitäten
ausgewählter regionaler und europäischer Produzenten. Frisches
Sauerteigbrot servieren wir euch gern auf Nachfrage.

Mont VéLan 6 Mon. · Txipi 3 Mon.
Brie de Meaux · handgeschöpft
Comté Orchidee 9 Mon.14

TAPAS. NEU GEDACHT.

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag

12:00 – 22:00 Uhr

Reservierungen & Anfragen

gern per Mail an:

info@K22-potsdam.de

Telefon:

Robert Busse 0151 611 945 03

0331 2362 3800 - K22

Wir freuen uns auf lange Nachmittage,
volle Tische und entspannte Abende mit euch.

Bis bald im K22.



FESTE FEIERN

Ob Geburtstag, Party mit Freunden, Hochzeit, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier – wir planen eure besonderen Momente ganzheitlich und gestalten sie individuell nach euren Wünschen.

Mit über 15 Jahren Erfahrung im Catering begleiten wir Veranstaltungen jeder Größe – bei uns im Haus oder mit Catering außer Haus. Von der ersten Idee bis zum letzten Glas stehen wir euch mit einem Gespür für Atmosphäre, Genuss und die kleinen Details zur Seite.

Wenn ihr etwas zu feiern habt, kommt jederzeit auf uns zu. Wir freuen uns darauf, eure Veranstaltung gemeinsam mit euch zu planen und unvergessliche Momente zu schaffen.

Anfragen

gern per Mail an:
events@freundlich-potsdam.de



SEPARÉE

**Ein eigener Raum.
Ruhig. Flexibel. Mit Blick aufs Wasser.**

Mit Beamer ausgestattet –
ideal für Meetings, Workshops und Präsentationen.

Genauso gut für Bewegung und Ausgleich:
Yoga, Tagesretreats oder kleine Auszeiten.

Anfragen
gern per Mail an:
events@freundlich-potsdam.de
Robert Busse 0151 61194503

Für alles Weitere – spricht uns an.

