

FRÜHSTÜCK

9-15 Uhr

TOMASA BRUNCH 1,3,7,11,15,16,17,18,1,4,13,j 15.8

gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Kirschtomaten-Salat, gebackenes Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,1,4 14.8

Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, Gouda, Kräuterfrischkäse, Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

SÜßES FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,18*,1,4 ✓ 10.5

Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, hausgemachte Konfitüre, ein Brötchen und ein Croissant

AMERICAN BREAKFAST 1,3,7,15,16,17,18,1,4 14.8

Rührei von drei Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, dazu Ciabattabrot, Butter und zwei Pancakes mit Ahornsirup

VEGANES FRÜHSTÜCK 1,1,3,8,15,17,18 ♥ 14.5

ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

VEGETARISCHER TELLER 1,3,7,11,15,16,17,18,1,4 ✓ 16.8

Brioche-Brot gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt und Obst, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

POTSDAMTELLER 3,15,16,17,18,1,4 17.9

geräucherter Lachs auf Rucola, mit Honig-Dill-Senfauce, kleine Schale Avocado-Tomatensalat, gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Gouda, Rindersalami und ein kleiner Blaubeerschmarrn mit Ahornsirup, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

CONTINENTAL BREAKFAST 3,15,16,17,18,1,4 9.8

hausgemachte Konfitüre, Wurst, Käse, ein gekochtes Ei, Butter, Croissant und ein Brötchen

EGG BENEDICT 1,3,7,11,15,17

geröstetes Briochebrot, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

mit knusprigem Bacon 14.2

mit Knusperhähnchen 18.0

EGG BENEDICT VEGGIE 1,3,7,11,15,17 ✓ 18.0

geröstetes Briochebrot, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, dazu ein Halloumi-Gemüsespieß, garniert mit Gartenkräutern

EIERSPEISEN

RÜHREI NATUR 1,3 ✓ 10.8

von 4 Eiern mit Ciabattabrot und Butter

KRÄUTERRÜHREI 1,3,16,17 11.8

mit Bacon & Zwiebeln, Ciabattabrot und Butter

SPIEGELEI NATUR (3 Eier) 1,3,15,16,17 ✓ 12.8

mit Ciabattabrot und Butter

mit Bacon **oder** gegrilltem Gemüse ✓ + 2.8

BAUERNOMELETTE 1,3,16,17 14.2

mit Gemüse, Kartoffeln, Speck & Gewürzgurke

FRÜHSTÜCKS SPECIAL

EIWEIßSCHOCK 7,8 ✓ 7.8

eine Schale Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen

GRANOLA MÜSLI 1,7 ✓ 7.8

hausgemacht mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch oder Joghurt

PANCAKES 1,3,7,8 ✓ 6.5

drei Stück mit Ahornsirup

CRÊPE 1,3,7,8 ✓ 4.8

gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder Nuss-Nougat-Creme mit Puderzucker

VORSPEISEN	SALATE
VEGANE TOMATENSUPPE ^{1,7,15} ✓ 6.9 abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu eine Scheibe Tomaten-Bruschetta	KLEINER SALAT ¹⁰ ✓ 7.5 Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und grüne Blattsalate, dazu Honig-Balsamico-Dressing
.. schauen Sie nach einer weiteren Suppe auf unserer Wochenkarte	CAESER SALAD ^{4,5,7,15,16,17} ✓ 14.5 mit Avocado, Tomaten, Ei, Römersalat, Brotchips und Parmesan mit Caesar-Dressing
BRUSCHETTA ^{1,15} ♥ 8.8 im Glas serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert	<i>T.</i> Wir empfehlen: mit Hähnchen-Medaillons + 7.5
AVOCADO BRUSCHETTA ^{1,15} ♥ 9.8 im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert	TOMASA SALAT CLASSIC ^{3,10,15,17} ✓ 14.8 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Honig-Balsamico-Dressing
GEFÜLLTE AVOCADO ¹ ♥ 15.8 mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, angebratene Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und etwas Knoblauch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico, dazu zwei Scheiben Tomaten Bruschetta	KNUSPERHÄHNCHEN SALAT ^{3,10,15,17} 18.5 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Nachos mit zwei gebackenen Knusperhähnchen (ca.90g) und einem Curry - Dip ^{1,7,8,15,11,16,17}
VORSPEISEN ZIEGENKÄSE WILDKRÄUTERSALAT ^{1,7,15} ✓ 15.5 gratiniertes Ziegenkäse, beträufelt mit Rosmarin und Honig, an Salat und Honig-Balsamico-Dressing, mit Brotchips garniert	THUNFISCH SALAT MIT FETAKÄSE ^{7,10,15,16,17} ✓ 17.8 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Honig-Balsamico-Dressing, gewürfelter Fetakäse und Thunfisch
NACHOS ^{1,7,15} dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip klein 6.5 groß 9.5 mit Käse überbacken ✓ + 2.0 mit Hähnchen und Käse überbacken + 5.5	CABRA- SALAT ^{1,7,15} ✓ 17.5 gratiniertes Ziegenkäse, mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frische Avocado, Bruschetta-Tomaten und geröstete Kräuterbaguettescheiben, dazu Honig-Balsamico-Dressing
POMMES PLATTE ^{1,7,15} ✓ 14.2 Süßkartoffel-Pommes, mit Sauerrahm und Guacamole, garniert mit Rucola und Röstzwiebeln	<div style="text-align: center;">  Liebe Gäste, während der Hochsaison von Mai bis Oktober, arbeitet unsere Küche auf Hochtouren. Um unser Küchenteam zu entlasten, bitten wir um Verständnis, dass während dieser Zeit keine Umbestellungen möglich sind. Gerne können Sie zusätzliche Extras zu Ihrem Gericht hinzufügen, jedoch keine Änderungen vornehmen. Wir danken für Ihr Verständnis! </div>
GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE ^{1,9,15} gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, mariniertes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta für 2 Personen 19.5 für 4 Personen 39.0	

HAUPTSPEISEN

KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE ^{1, 3,5,8,15,18,9,7} 19.5

drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken (ca 180 g), mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{1,3,9,10,16,17} 26.5

paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

ZWEI PANIERTE

HÄHNCHENSCHNITZEL ^{1,3,10} 19.5

(ca. zweimal 100g) mit Pommes, Ketchup und Salat

CHICKEN CHILI ^{1, 7, 15, 16, 17, 18} 17.8

gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in leichter Sweet-Chicken-Chili-Soße, mit Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu eine Reistimbale

SPÄTZLE MIT

RUMPSTEAK STREIFEN ^{1,3,7,11} 19.5

in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, dazu ein Beilagen Salat

BLANCHIERTES LACHSFILET ^{4,15,1} 26.0

serviert auf leichter Sweet Chilisauce, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Edamame-Bohnen und gedünstete Frühlingszwiebeln, an einer Reistimbale, garniert mit Limette und Dill

GEGRILLTES

„NEW YORK“ STEAK ^{7,10,16,17,18,21*} 28.0

Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes und ein Tomaten-Zwiebel-Salat

ERDNUSS-GEMÜSE-CURRY ^{1,15,16,17,18} 17.8

Süßkartoffeln, Karotten und Paprika in cremiger Currysauce, abgeschmeckt mit Erdnuss und Ingwer, dazu eine Reistimbale (vegan)

T. Wir empfehlen:

mit Hähnchen-Medaillons + 7.5

GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN ¹⁸ 16.5

mit Avocado und Rote Bete, mit Frühlingszwiebeln und Edamame-Bohnen, mit Olivenöl, braunem Zucker und ein Soja-Dip

GEBACKENER CAMEMBERT ^{1,3,7,11} 14.8

in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne, frätierter Petersilie und Salat

HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE ^{7,15,16,17,245} 17.8

gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

KÄSESPÄTZLE ^{1,3,7,11} 15.8

in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage

PASTA

PASTA MIT 16.8

TOMATENSAUCE ^{1,7,15,16}

Pasta in würziger Tomatensauce mit Fetakäse und Oliven, abgeschmeckt mit frischem Knoblauch und Basilikum

KALBSGESCHNETZELTES IN 19.5

RAHMSAUCE ^{1,7,15,}

geschnetzeltes vom Kalb, in Rahmsauce auf Pasta, garniert mit gebratenen Champignons und Gartenkräutern

CREMIGE AVOCADO-PASTA ^{1,4,15} 16.5

cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen

T. Wir empfehlen:

mit Hähnchen-Medaillons + 7.5

SÜßKARTOFFELGNOCCHI ^{1, 5, 7, 8, 16, 17, 18} 17.8

in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup

FEIGENRAVIOLI

MIT ZIEGENKÄSE ^{1,7,15} 17.8

serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin

VEGANE PASTA ¹ 16.8

gegrilltes Gemüse, Möhren, Brokkoli, Edamame-Bohnen und Kürbis, abgeschmeckt mit Brühe und Agavensirup, serviert auf Pasta, garniert mit Rote-Bete-Chips

BOWL

GREEN POWER BOWL ^{1,15,16,17} 16.8

frisches Gemüse in Olivenöl, Gemüsebrühe und braunem Zucker geschwenkt, abgeschmeckt mit Dattelsirup, serviert an Spinat, Brokkoli, Edamame Bohnen und frischer Avocado, mit Reis, garniert mit Süßkartoffelgnocchis dazu ein Soja-Limetten-Dip

GRILLMEISTER BOWL ^{7,10,15,16,17,18}

gegrillte Streifen vom Rumpsteak, serviert auf Reis mit Salatgurke, Avocado, Blattsalaten, Schafskäse, garniert mit Gemüse-Chips, dazu ein Limetten-Joghurt-Dip

mit ca. 150g Rumpsteak 21.0

mit ca. 200g Rumpsteak 27.0

HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL ^{5,11} 18.8

gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisoße, Sesam, braunem Zucker, serviert an Reis mit gegrilltem Gemüse, und Blattspinat

CALIFORNIA BOWL ^{7,10,15,16,17,18} 19.8

gegrilltes Lachsfilet, abgelöscht mit Sweet Chili Sauce, serviert auf Reis mit frischen Mangowürfeln und Avocado, dazu ein Limetten-Schmand-Dip und Guacamole

ZIEGENKÄSE BOWL ^{5,7,8,16,17,18} 17.8

gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, serviert auf Reis an Frühlingszwiebeln, Rote Bete, Möhren, Paprika, abgeschmeckt mit Dattelsirup und Nüssen

BURGER

TOMASA BURGER ^{1,7,10,11,15,16,17,18,24} 16.0

Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

mit Käse 17.5

mit Bacon 17.5

mit Käse und Bacon 18.5

RUMPSTEAK BURGER 21.8

gebratene Tranchen vom Rumpsteak (ca. 120g) in Teriyaki-Sauce, im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

GEMÜSE BURGER

MIT ZIEGENKÄSE ^{1,7,10,11} 17

Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip

GUACAMOLE BURGER ^{1,7,10,11,15,16,17,18,24} 18.5

Rinderpattie im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, überbacken mit Guacamole und Cheddar-Käse, dazu Pommes und Ketchup

HALLOUMI BURGER ^{1,7,10,11,15,16,17,18,24} 17.8

Brioche-Brötchen mit würzig angebratenem Halloumi, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN ^{1,7} 13.9

mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

SERRANO FLAMMKUCHEN ^{1,7,15,16,17} 15.9

mit spanischem Landschinken und Rucola

ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN ^{1,7,8} 15.9

mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen

FLAMMKUCHEN GEMÜSE ¹ 14.9

mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven

FETAKÄSE FLAMMKUCHEN ^{1,7,15} 15.9

mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola

TAPAS & BEILAGEN

BRUSCHETTA ^{1,15,16,17} 8.8

im Glas serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert

AVOCADO BRUSCHETTA ^{15,16,17} 9.8

im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert

GEBRATENE CHAMPIGNONS ^{7,15,16,17} 7.6

serviert auf Rucola, mit Knoblauch und Chili-Aioli-Dip

ROSMARINKARTOFFELN ^{7,15,16,17} 6.8

mit Chili-Aioli-Dip

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{7,17} 8.8

mit Rosmarin und Honig

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 12 Jahre

KINDER BRUNCH _{1,3,9,10,16,17}	10.0
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL _{1,3,9,10,16,17}	10.0
mit Pommes, Ketchup und Salat	
FISCHSTÄBCHEN _{15,16,17}	10.0
mit Pommes, Ketchup und Brokkoli	
HÄHNCHEN NUGGETS _{1,3,9,10,16,17}	10.0
mit Pommes und Ketchup	
HÄHNCHEN BURGER _{1,3,9,10,16,17}	10.0
mit Pommes und Ketchup	
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	10.0

EXTRAS

Können nur als Beilage zu einem Gericht bestellt werden

helles Brötchen	1.5
dunkles Brötchen	1.5
gekochtes Ei	1.8
Croissant	2.5
Marmelade	2.0
Nutella	2.0
Portion Butter	1.5
Portion Räucherlachs	5.0
zwei Scheiben Serrano Schinken	3.8
zwei Scheiben Salami	3.0
drei Scheiben knuspriger Bacon	3.6
zwei Scheiben Gouda	3.8
Mini Schälchen Obstsalat	3.5
halbe frische Avocado	4.5
drei Nürnberger Rostbratwürstchen	2.6
Guacamole kleines Schälchen	4.5
Sour Cream kleines Schälchen	2.5
Ketchup oder Mayo kleines Schälchen	1.5
Aufpreis Frühstück gekochtes Ei zu Rührei	2.0

TOMASA

GESCHICHTE

Ein Familienunternehmen stellt sich vor

Im Jahr 1996 wurde die seit den 80er Jahren bereits bestehende Filiale am Viktoria-Luise-Platz übernommen und die Marke und das Konzept kontinuierlich weiterentwickelt. Dabei setzen wir stets auf die Kombination von alt Bewährtem und jungen Akzenten.

So steht das Familienunternehmen TOMASA damals wie heute für eine kreative Küche, einen hohen Serviceanspruch und entsprechend unserer unterschiedlichen Zielgruppen für eine klassisch-moderne Raumausstattung.

Unser Selbstverständnis:
Ob Mitarbeiter, Gast oder Partner - Bei unserer täglichen Arbeit steht die Orientierung am Menschen immer im Vordergrund.

Innerhalb Berlins und in Brandenburg existieren inzwischen fünf Restaurants mit dem Konzept und Namen TOMASA.

Hierbei möchten wir betonen, dass es sich ausschließlich um familiengeführte Restaurants handelt.

Mit der Eröffnung des TOMASA in Potsdam, im August 2023, verließen wir das erste Mal Berlin.

Ob unsere Reise hier zu Ende ist?

www.tomasa.de