

# FRÜHSTÜCK 9-15 Uhr

€

€

## TOMASA BRUNCH 1, 3, 7, 11, 15, 16, 17, 18 15.8

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

## CONTINENTAL BREAKFAST 1, 3, 7, 15, 16, 17, 18 9.8

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

auch alternativ mit nur Käse möglich 10.8

## ENGLISH BREAKFAST 1, 3, 7, 15, 16, 17, 18 15.8

Rührei von 3 Eiern, Rostbratwürstchen, Champignons, eine gegrillte Tomate, Baked Beans und gebackener Bacon, dazu Brötchen und Butter

## SÜßES FRÜHSTÜCK 1, 3, 7, 15, 16, 17, 18, \* 10.5

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

## VEGANES FRÜHSTÜCK 1, 8, 15, 17, 18 14.5

Bagel-Hälfte mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen und vegane Margarine

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

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

## BUNTES FRÜHSTÜCK 1, 3, 7, 15, 16, 17 14.8

Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, Gouda, Datteln im Speckmantel, Kräuter-Frischkäse und eine kleine Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

## POTSDAMTELLER 1, 3, 7, 11, 15, 16, 17, 18, 13 17.9

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

## BAGEL BRUNCH VARIATION 1, 3, 7, 11, 15 17.9

Bagel Hälfte belegt mit Frischkäse, Gurke, Räucherlachs und rosa Pfeffer, Bagel Hälfte mit gegrilltem Hähnchen-medailion, Thymian, Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel Hälfte mit Guacamole und Cheddarkäse überbacken, Bagehälfte mit Quark, Erdbeersauce und frischem Obst

## BAGEL

## BAGEL MIT GUACAMOLE 1, 7 12.5

zwei Hälften mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse überbacken

## LACHS BAGEL 1, 4, 7 14.2

zwei Hälften mit Salat, Gurke, Frischkäse, geräuchertem Lachs und rosa Pfeffer

## BAGEL EGG BENEDICT 1, 3, 7 13.5

zwei Hälften mit geschmolzenem Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, Ei und Sauce Hollandaise, wahlweise auch:

vegetarisch mit gegrilltem Gemüse + 1.0

mit zwei gebackenen Mandelhähnchen + 4.0

## EIERSPEISEN

## RÜHREI NATUR 1, 3 10.8

von vier Eiern mit Brötchen und Butter

## KRÄUTERRÜHREI 1, 3, 16, 17 12.8

mit Bacon, Zwiebeln, Brötchen und Butter

## SPIEGELEI NATUR 1, 3 12.8

mit Brötchen und Butter, wahlweise auch mit:

Bacon oder gegrilltem Gemüse + 2.8

## BAUERNOMELETTE 1, 3, 16, 17 14.2

mit Gemüse, Kartoffeln, Speck und Gewürzgurke

## FRÜHSTÜCKS SPECIALS

## EIWEIßSCHOCK 3, 7, 8 7.8

eine Schale Quark mit frischen Obst, Honig & Nüssen

## GRANOLA MÜSLI 1, 3, 16, 17 7.8

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

## PANCAKES 1, 3, 7, 8 6.8

drei Stück mit Ahornsirup

## VORSPEISEN

€

### TOMATENSUPPE 6.9

abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu eine Scheibe Tomaten-Bruschetta

### BRUSCHETTA 8.8

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

### GEFÜLLTE AVOCADO 15.8

mit Sonnenblumenkernen, Basilikum angebratene Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und etwas Knoblauch, abgeschmeckt mit Oliven und Balsamico, dazu zwei Scheiben Tomaten Bruschetta

### POMMES PLATTE 14.2

Süßkartoffel-Pommes, mit Sauerrahm und Guacamole, garniert mit Rucola und Röstzwiebeln

### 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

### GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 7.8, 1.3, 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

## SALATE

€

### KLEINER SALAT 7.5

Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und grüne Blattsalate, dazu Honig-Balsamico-Dressing

### CEASAR SALAD 3,7,1 14.5

mit Avocado, Tomaten, Ei, Römersalat, Gemüsechips und Parmesan mit Ceasar-Dressing

wahlweise auch mit Hähnchen-Medaillons +7.5

### TOMASA SALAT CLASSIC 3,7 14.8

Variationen von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und rote Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Honig-Balsamico-Dressing

### KNUSPERHÄHNCHEN SALAT 3,7,1 18.5

Variationen von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und rote Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Nachos mit zwei gebackenen Knusperhähnchen (ca. 90g) und einem Curry-Dip

### THUNFISCH SALAT MIT FETA KÄSE 4,7,3 17.8

Variation von grünen Blattsalaten, frischen Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Honig-Balsamico-Dressing, gewürfelter Fetakäse und Thunfisch

### CABRA-SALAT 7 17.5

gratinierter Ziegenkäse, mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frische Avocado, Bruschetta-Tomaten und geröstete Kräuterbaguettescheiben

## FLAMMKUCHEN €

### ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 1,7,3 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 1,6 14.9

mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven

### FETAKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,15 15.9

mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola

# HAUPTSPEISEN

€

## KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN<sup>7,8</sup> 19.5

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

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB<sup>1,3,9,10,18</sup> 26.5

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

## PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL<sup>1,3,7</sup> 19.5

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

## CHICKEN CHILI<sup>1,6,8,15,17,18</sup> 17.8

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

## SPÄTZLE MIT RUMPSTEAK STREIFEN<sup>1,3,7,11</sup> 19.5

in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, dazu ein Beilagen Salat

## BLANCHIERTES LACHSFILET<sup>4,6,7</sup> 26.0

serviert auf leichter Weißwein-Béchamelsauce, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

## GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK<sup>6,7,10,16,17</sup> 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

## HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE<sup>7,6</sup> 17.8

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

## KÄSESPÄTZLE<sup>1,3,7</sup> 15.8

in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage

## ERDNUSS-GEMÜSE-CURRY<sup>1,5,6,15,16,17,18</sup> 17.8

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

€

## GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN<sup>6</sup> 16.5

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

## CREMIGE AVOCADO-PASTA<sup>1</sup> 16.5

cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen, garniert mit Rote Bete-Chips

## SÜßKARTOFFELGNOCCHI<sup>1,8,15,17,18</sup> 17.8

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

## FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE<sup>1,3,7,11</sup> 17.8

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

# BURGER

## TOMASA BURGER<sup>1,3,7</sup> 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

## GEMÜSE BURGER ZIEGENKÄSE<sup>1,7</sup> 17.0

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

## BOWLS €

### GREEN POWER BOWL 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 <sup>1,7</sup>

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 <sup>1,6,15,16,17,18</sup> 18.8

gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyaki-sauce, Sesam, braunem Zucker, serviert an Reis mit gegrilltem Gemüse und Blattspinat

### CALIFORNIA BOWL <sup>4,7</sup> 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 <sup>7,8</sup> 17.8

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

## KIDS bis 12 Jahre €

### KINDER BRUNCH <sup>1,3</sup> 10.0

Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen

### HÄHNCHENSCHNITZEL <sup>1,3,7</sup> 10.0

paniert, mit Pommes, Ketchup und Salat

### HÄHNCHEN NUGGETS <sup>1,3</sup> 10.0

mit Pommes und Ketchup

### HÄHNCHEN BURGER <sup>1,3,7</sup> 10.0

mit Pommes und Ketchup

### NUDELN MIT TOMATENSAUCE <sup>1,15,16,17,18</sup> 10.0

## TAPAS & BEILAGEN €

### BRUSCHETTA <sup>1,3,15,16,17,18</sup> 8.8

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

### AVOCADO BRUSCHETTA <sup>1,3,7,15,16,17,18</sup> 9.8

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

### GEBRATENE CHAMPIGNONS <sup>1,15,16,17,18</sup> 7.6

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

### ROSMARINKARTOFFELN 6.8

mit Chili-Aioli-Dip

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <sup>7</sup> 8.8

mit Rosmarin und Honig

### BROKKOLI MIT FETAKÄSE <sup>7,8</sup> 8.5

mit Sauce Hollandaise

### PORTION POMMES <sup>3,7,1</sup> 5.9

mit Ketchup

### SÜßKARTOFFEL POMMES <sup>1,15,16,17,18</sup> 6.9

mit Schmand-Dip

### ZWEI HALLOUMI-GEMÜSE SPIESSE <sup>7</sup> 9.8

mit Hummus

### GEGRILLTES GEMÜSE <sup>3,7,1</sup> 7.5

mit Schmand-Dip

### DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>1,15,16,17,18</sup> 7.5

mit Chili-Aioli-Dip

### KNUSPER HÄHNCHEN <sup>1,7,8</sup> 9.5

zwei Stück (ca. 100g) in Mandelhülle mit Curry-Dip

### NACHOS <sup>1,7,15</sup> 6.5

dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip

klein 6.5

groß 9.5

mit Käse überbacken + 2.0

mit Hähnchen und Käse überbacken + 5.5

## DESSERT €

### KAISERSCHMARRN BLAUBEERE 13.8

mit Blaubeeren & Ahornsirup

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 15.5

### KAISERSCHMARRN ROSINE 12.8

mit Rosinen & Apfelkompott

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 14.5

### WARMER APFELSTRUDEL 9.5

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

### SCHOKOBROWNIE 9.8

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, auf Fruchtspiegel

### SCHOKOSOUFFLÉ 9.8

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, auf Fruchtspiegel

### DESSERT PANCAKES 9.5

zwei Stück mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

### CRÊPE 4.8

mit Himbeerschmand und Karamellsauce überzogen 4.8

mit Nuss-Nougat-Creme und Puderzucker 4.8

mit Vanilleeis und Schokoladensauce überzogen 8.5

### STÜCK TORTE oder KUCHEN 4.8

## EIS

### EISKUGEL 2.8

Vanille, Schokolade & Erdbeere

mit Sahne +1.5

### HEIßE LIEBE 8.5

zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne

### SÜßE SÜNDE 8.5

zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Nusskrokant und Sahne

## EXTRAS €

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

kleines 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 kleines Schälchen  1.5

Mayonnaise kleines Schälchen  1.5

Frühstück gekochtes Ei zu Rührei  2.0

Unsere Extras können nur als Beilage zu einem Gericht bestellt werden.

## KAFFEE

€

---

<b>Filterkaffee</b> <sup>19</sup>	<b>3.2</b>
<b>Espresso</b> <sup>19</sup>	<b>3.0</b>
<b>Espresso macchiato</b> <sup>7,19</sup>	<b>3.2</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>19</sup>	<b>4.6</b>
<b>Espresso cortado</b> <sup>7,19</sup>	<b>3.6</b>
<b>Kaffee Crema</b> <sup>19</sup>	<b>3.5</b>
<b>Großer Kaffee Crema</b> <sup>19</sup>	<b>4.8</b>
<b>Cappucino</b> <sup>7,19</sup>	<b>4.0</b>
<b>Großer Cappucino</b> <sup>7,19</sup>	<b>4.8</b>
<b>Café au lait</b> <sup>7,19</sup>	<b>4.7</b>
<b>Latte macchiato</b> <sup>7,19</sup>	<b>4.7</b>
<b>Latte macchiato mit Flavour</b> <sup>7,19</sup> (Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamell, Kokos)	<b>5.0</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>7</sup>	<b>4.4</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>7</sup>	<b>4.7</b>
<b>Milchgetränke mit Aufpreis:</b> Laktosefreie Milch, Sojamilch <sup>7,6</sup> und Hafermilch <sup>7</sup>	<b>0.5</b>

## MIT ALKOHOHOL

---

<b>Baileys Latte</b> (2cl Baileys) <sup>7,19</sup>	<b>6.9</b>
<b>Irish Coffee</b> (4cl Tullamore Dew) <sup>7,19</sup>	<b>7.2</b>
<b>Glühwein</b> (4cl Tullamore Dew) <sup>7</sup>	<b>4.0</b>

## TEE / ALTHAUS

---

<b>Heiße Zitrone</b>	<b>3.9</b>
<b>Frischer Minz-Ingwer-Tee</b>	<b>5.5</b>
<b>English Breakfast</b> (schwarzer Tee)	<b>4.5</b>
<b>Royal Earl Grey</b> (schwarzer Tee)	<b>4.5</b>
<b>Darjeeling Summer Leaves</b> (schwarzer Tee)	<b>4.5</b>
<b>Sencha Senpai</b> (grüner Tee)	<b>4.5</b>
<b>Grün Matinee</b> (grüner Tee)	<b>4.5</b>
<b>Rooibos Vanilla Toffee</b> (aromatisiert)	<b>4.5</b>
<b>Bio Sarala Chai</b> (schwarzer Tee)	<b>4.7</b>
<b>Smooth Mint</b> (Minztee)	<b>4.5</b>
<b>Classic Herbs</b> (Kräutertee)	<b>4.5</b>
<b>Red Fruit Flash</b> (Früchteteer)	<b>4.5</b>
<b>Fancy Chamomile</b> (Kamillentee)	<b>4.5</b>
<b>Persicher Apfel</b> (aromatisiert)	<b>4.5</b>

## KÄNNCHEN LOSER TEE

€

---

<b>Assam Meleng</b> (schwarzer Tee)	<b>5.7</b>
Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehmes malziges Aroma auf.	
<b>Darjeeling Puttabong</b> (schwarzer Tee)	<b>5.7</b>
Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Bergen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent.	
<b>Green Himalajian</b> (grüner Tee)	<b>5.7</b>
Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmen Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.	
<b>Royal Pai Mu Tan</b> (grüner Tee)	<b>5.7</b>
Dieser chinesische, weiße Tee mit seinen großen, ungerollten Blättern und vielen weißen Spitzen ist sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.	
<b>Wellness Cup</b> (Wellness Tee)	<b>5.7</b>
Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blütenblättern ergibt ein unvergessliches Geschmackserlebnis.	

<b>French Rose</b>	<b>5.7</b>
Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen zarten Geschmack.	

<b>Milky Oolong</b>	<b>5.9</b>
Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besonders aufwendige Herstellung.	

## ALKOHOLFREI FLASCHE

---

<b>Selters Still</b>	0,25l	<b>3.4</b>	Fl. 0,75	<b>7.5</b>
<b>Selters Sprudel</b>	0,25l	<b>3.4</b>	Fl. 0,75	<b>7.5</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>19,17</sup>			0,2l	<b>3.5</b>
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>19,17</sup>			0,2l	<b>3.5</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>20</sup>			0,2l	<b>3.5</b>
<b>Ginger Ale</b> <sup>20</sup>			0,2l	<b>3.5</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>20</sup>			0,2l	<b>3.5</b>

## ALKOHOLFREI

---

<b>Frisch gepresster O-Saft</b>	0,2l	<b>4.7</b>	0,4l	<b>9.0</b>
<b>Saft-/Nektarschorle</b> <sup>2</sup>	0,25l	<b>3.5</b>	0,4l	<b>5.2</b>
(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja)			0,5l	<b>6.6</b>
<b>Cola, Sprite, Fanta, Spezi</b> <sup>19,17</sup>	0,25l	<b>3.5</b>	0,4l	<b>5.9</b>
<b>Rixdorfer Fassbrause</b> <sup>7</sup>	0,25l	<b>3.2</b>	0,4l	<b>5.6</b>

## HAUSGEMACHT €

---

**Tomasa Wasser mit Minze** Fl. 1l **7.5**  
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange  
(erhältlich als Sprudel/ Medium oder Still)

**Tomasa Limonade** 0,3l **4.5**  
(alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup von Monin zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze)

**Mango-Limette**

**Granatapfel**

**Erdbeere-Minze**

**Litschi-Ingwer**

**Tomasa Eistee** 0,4l **4.5** Fl. 1l **9.2**  
mit Minze, Limette, Zitrone & Eis

## BIER VOM FASS

---

**König Pilsener**<sub>1</sub> 0,25l **4.2** 0,4l **5.4**

**Gespritzte Biere**<sub>1,19,18</sub> 0,25l **4.1** 0,4l **5.3**  
(Sprite/Fanta/Fassbrause)

**Benediktiner Weissbier**<sub>1</sub> 0,3l **4.4** 0,5l **5.4**  
(Naturtrüb)

**Benediktiner Hell**<sub>1</sub> 0,3l **4.8** 0,5l **6.4**

**Crew Republic Drunken Sailor**<sub>1</sub> 0,3l **4.9**  
(India Pale Ale)

## FLASCHENBIER

---

**Köstritzer Schwarzbier**<sub>1</sub> 0,33l **4.6**

**Hofbräu Kristallweizen**<sub>1</sub> 0,5l **5.4**

**Benediktiner Weissbier Alkoholfrei**<sub>1</sub> 0,5l **5.4**

**Bitburger 0,0%** 0,33l **4.4**

**Alkoholfreies gespritztes**<sub>1,19,18</sub> 0,33l **4.8**  
(Sprite/Fanta/Fassbrause)

**Berliner Weiße**<sub>1,16</sub> 0,33l **4.2**  
(rot/grün)

## SEKT, PROSECCO & Co. €

---

**ZEKT Extra Dry**<sub>12</sub> 0,1l **4.4** 0,75l **29.0**  
Herkunft: Pfalz (Bernard Massard)  
Trier, Rheinland, Deutschland

**Insieme Prosecco Spumante Extra Dry**<sub>12</sub> 0,1l **5.2** 0,75l **35.0**  
Herkunft: Hügellagen um Treviso  
Venezien, Italien

**Crémant de Limoux**<sub>12</sub>  
**Grand Cuvée** (weiß/rosé) 0,1l **6.8** 0,75l **46.0**  
Herkunft: Sieur d'Arques  
Languedoc-Roussillon Frankreich

## CHAMPAGNER

---

**Ruinart: Champagne Rosé Brut**<sub>12</sub> 0,75l **119.0**  
Herkunft: Montagne de Reims  
Champagne, Frankreich

**Ruinart: Blanc de Blancs**<sub>12</sub> 0,75l **119.0**  
Herkunft: Montagne de Reims  
Champagne, Frankreich

## FLASCHENWEIN ROT

---

**Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G.**<sub>12</sub> 0,75l **37.0**  
Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien

**Black Print**<sub>12</sub> 0,75l **43.5**  
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz Deutschland

## FLASCHENWEIN WEIß

---

**Gavi Tassarolo s'**<sub>12</sub> 0,75l **35.0**  
Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien

**Muschelkalk Silvaner VDP**<sub>12</sub> 0,75l **37.0**  
Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland

**Diel De Diel Weiß- & Grauburgunder**<sub>12</sub> 0,75l **26.0**  
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmelsberg, Deutschland

**I Frati Lugana**<sub>12</sub> 0,75l **39.0**  
Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien

**Sancerre Domaine Thibaude**<sub>12</sub> 0,75l **42.0**  
Herkunft: Weingut Sancerre, Ufer der Loire, Frankreich

## OFFENE WEIßWEINE €

---

**Dr. Koehler  
Grauburgunder**<sub>12</sub> 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 1l **27.0**  
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland

**Kloster Limburg  
Riesling**<sub>12</sub> 0,2l **5.7** 0,5l **13.0** 1l **26.0**  
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

**Rheinblick  
Chardonnay**<sub>12</sub> 0,2l **6.8** 0,5l **16.5** 0,75l **23.5**  
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland

**Diel De Diel  
Weiß - & Grauburgunder**<sub>12</sub> 0,2l **6.4** 0,5l **15.5**  
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmelsberg, Deutschland

**Weinschorle**<sub>12</sub> 0,2l **4.9** 0,5l **11.8**

## OFFENE ROTWEINE

---

**Oromonte**<sub>12</sub> 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 1l **21.5**  
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien

**Montepulciano Dabruzzo**<sub>12</sub> 0,2l **5.7** 0,5l **13.9**  
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzan, Italien

**Raiza Red Crianza**<sub>12</sub> 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 0,75l **21.5**  
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien

**Cuveé Ursprung**<sub>12</sub> 0,2l **6.4** 0,5l **15.5** 0,75l **22.0**  
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

## ROSÉ

---

**Pink St. Laurent**<sub>12</sub> 0,2l **6.0** 0,5l **14.5** 0,75l **22.0**  
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien

**Nebula Verdejo  
Rosé**<sub>2</sub> 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 0,75l **21.5**  
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien

**Miraval Côtes de Provence Rosé**<sub>2</sub> 0,75l **44.5**  
Herkunft: Marc Perrin, Provence, Frankreich

## APERITIF & SPRITZ €

---

**Aperol Spritz**<sub>12, 16</sub> **8.5**  
Aperol, Prosecco, Mineralwasser

**Hugo Spritz**<sub>12</sub> **8.5**  
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser,  
Minze, Limette

**Lillet Berry**<sub>12, 16</sub> **9.5**  
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

**Malfy Rosa Tonic**<sub>12, 20</sub> **10.0**  
Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

**Veneziano Spritz**<sub>12</sub> **8.5**  
Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

**Granatapfel Spritz**<sub>12</sub> **9.5**  
Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash

**Sarti Spritz**<sub>12</sub> **9.5**  
Prosecco, Sarti Rosa, Sodawasser, Limette

**Rhabarber Spritz**<sub>12</sub> **8.5**  
Rhabarberlikör, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

**Limoncello Spritz**<sub>12</sub> **8.5**  
Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze

**Lillet Basil**<sub>12</sub> **8.5**  
Lillet Blanc, Basilikum, Limonade, Zitronensaft & Basilikum

**Rosato Mio**<sub>12</sub> **8.5**  
Ramazotti Rosato, Prosecco & Basilikum

**Malfy Arancia Tonic**<sub>12, 20</sub> **9.5**  
Malfy Gin con Arancia, Tonic Water & Orange

**Crodino Spritz (alkoholfrei)** **6.8**  
Crodino, garniert mit einer Orangenschale

**Granatapfel Spritz (alkoholfrei)** **8.5**  
Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash

## COCKTAILS

€

**Caipirinha**<sub>12</sub> 8.5

Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten

**Moscow Mule**<sub>12, 20</sub> 8.5

Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitt, Minze, Ginger Ale

**Mai Tai**<sub>12</sub> 9.5

Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandel-Sirup, Ananassaft, Zitrone

**Sex on the beach**<sub>12</sub> 10.0

Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft

**Cosmopolitan**<sub>12</sub> 12.5

Smirnoff Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft

**Long Island Ice Tea**<sub>12, 19</sub> 9.5

Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havana Club, Cointreau, Cola, Orangensaft, Limettensaft

**Mojito**<sub>12</sub> 9.5

Havana Club, brauner Zucker, frische Minze, Limetten

**Whiskey Sour**<sub>12</sub> 8.5

Jack Daniels, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup

**Pina Colada**<sub>12, 12</sub> 8.5

Bacardi, Myers Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

## NON ALCOHOL COCKTAILS €

**Fruit Punch**<sub>12, 20</sub> 9.0

Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Limettensaft und Maracujasirup

**Virgin Caipirinha**<sub>20</sub> 9.9

Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitt, Minze, Ginger Ale

**Joop Light**<sub>20</sub> 9.5

Limette, Zitrone, Orange, brauner Zucker, zerstoßen und aufgefüllt mit Eis und Mineralwasser

**Spring Fever**<sub>12, 20</sub> 9.2

Zitronensaft, Mangosirup, Ananans- und Orangensaft

## LONGDRINKS €

**Gin Tonic**<sub>20</sub> 8.5

4cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Water

**Cuba Libre**<sub>12, 19</sub> 8.5

4cl Havana Club (3Jahre), Cola, Limetten

**Pimms Cup No. 1**<sub>12</sub> 9.5

4cl Pimms No. 1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke, Minze

**Johnny Walker Cola**<sub>12, 19</sub> 10.5

4cl Johnnie Walker Red Label, Cola

**Wodka Orange**<sub>12</sub> 10.5

4cl Smirnoff Wodka, Orangensaft

**Wodka Lemon**<sub>12, 20</sub> 9.5

4cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schweppes Bitter Lemon

**Southern Comfort Ginger Ale**<sub>12, 20</sub> 9.5

4cl Souther Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginger Ale

**Campari Orange**<sub>12</sub> 8.5

4cl Campari, Orangensaft

## SPIRITOUSEN & DEGISTIF

**Martini**<sub>12</sub> (bianco, rosso, extra dry) 5cl 4.0

**Ramazotti**<sub>12</sub> 2cl 4.0

**Averna**<sub>12</sub> 2cl 4.0

**Linie Aquavit**<sub>12</sub> 2cl 4.0

**Doppelkorn**<sub>12</sub> 5cl 4.0

**Tequilla Sierra Silver**<sub>12</sub> (weiß) 2cl 4.0

**Tequilla Sierra Reposado**<sub>12</sub> (braun) 2cl 4.0

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA

**Framboise**<sub>20</sub> 2cl 4.5

**Mirabelle**<sub>20</sub> 2cl 4.5

**Kirsch Vieux**<sub>20</sub> 2cl 4.5

**Williams-Birne**<sub>20</sub> 2cl 4.5

**Grappa Nonino Vuisinar**<sub>20</sub> 2cl 4.5

## LIKÖRE & WEINBRAND €

Amaretto di Saronno <sup>8</sup>	2cl	4.0
Sambuca Molinari <sup>20</sup>	2cl	4.0
Baileys Irish Cream <sup>7,12</sup>	2cl	4.0
Vecchia Romagna Etichetta Nera <sup>20</sup>	2cl	4.0

## WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label <sup>12</sup>	2cl	4.8
Johnnie Walker Black Label <sup>12</sup>	2cl	5.0
Ballantine's <sup>12</sup>	2cl	4.0
Jim Beam <sup>12</sup>	2cl	4.0
Jack Daniels <sup>12</sup>	2cl	4.0

## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

### Glutenhaltiges Getreide:

- 1 Weizen, 1.1 Roggen
- 1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte (Nüsse)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere
- 15 Konserviert
- 16 Farbstoff
- 17 Antioxidatinsmittel
- 18 Süßungsmittel
- 19 Koffeinhaltig
- 20 Chininhaltig
- 21 Geschwefelt
- 22 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23 Geschwärzt
- 24 Mit Geschmacksverstärker
- 25 Gewachst

\*Alkoholhaltig

 Vegetarisch

 Vegan

## CATERING

### Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir unser Catering auch außer Haus anbieten. Egal, ob Sie einen Business-Lunch direkt in Ihr Büro geliefert bekommen möchten, Fingerfood für einen Empfang planen oder ein Catering für eine größere Veranstaltung benötigen – wir stehen Ihnen mit unserem umfassenden Service zur Verfügung.

### Unsere Catering-Angebote umfassen:

#### Business Lunch:

Frische und schmackhafte Menüs, die direkt in Ihr Büro geliefert werden – perfekt für Meetings, Besprechungen oder Mitarbeiterlunches. Natürlich auch zur Selbstabholung möglich.

#### Fingerfood:

Eine Auswahl an köstlichen Häppchen, die sich ideal für Empfänge, Stehempfänge oder informelle Zusammenkünfte eignen.

#### Caterings für Veranstaltungen:

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents, wir stellen Ihnen ein individuelles Catering zusammen, das genau auf Ihre Veranstaltung abgestimmt ist.

Wir bereiten alle Speisen frisch und nach Ihren Wünschen zu und legen dabei großen Wert auf Qualität und Genuss. Gerne beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam das passende Angebot für Ihr Event.

Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche und Anforderungen mitzuteilen. Wir stehen Ihnen jederzeit für weitere Informationen und zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Ihr nächstes Event kulinarisch zu bereichern!

Alle Preise in EURO inklusive der momentan gültigen Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.

Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken aufgrund des Lebensmittel-schutzgesetzes verboten ist. Das Servicepersonal ist dazu verpflichtet, dies zu unterbinden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.