

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-Senfsoße, 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-Senfsoße, 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^{7,8} 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^{1,3,9,10,18} 26.5

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

PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL^{1,3,7} 19.5

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

CHICKEN CHILI^{1,6,8,15,17,18} 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^{4,6,7} 26.0

serviert auf leichter Weißwein-Béchamelsauce, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK^{6,7,10,16,17} 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^{7,6} 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^{1,3,7} 15.8

in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage

ERDNUSS-GEMÜSE-CURRY^{1,5,6,15,16,17,18} 17.8

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

€

GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN⁶ 16.5

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

CREMIGE AVOCADO-PASTA¹ 16.5

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

SÜßKARTOFFELGNOCCHI^{1,8,15,17,18} 17.8

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

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE^{1,3,7,11} 17.8

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

BURGER

TOMASA BURGER^{1,3,7} 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^{1,7} 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 ^{1,7}

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 ^{1,6,15,16,17,18} 18.8

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

CALIFORNIA BOWL ^{4,7} 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 ^{7,8} 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 ^{1,3} 10.0

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

HÄHNCHENSCHNITZEL ^{1,3,7} 10.0

paniert, mit Pommes, Ketchup und Salat

HÄHNCHEN NUGGETS ^{1,3} 10.0

mit Pommes und Ketchup

HÄHNCHEN BURGER ^{1,3,7} 10.0

mit Pommes und Ketchup

NUDELN MIT TOMATENSAUCE ^{1,15,16,17,18} 10.0

TAPAS & BEILAGEN €

BRUSCHETTA ^{1,3,15,16,17,18} 8.8

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

AVOCADO BRUSCHETTA ^{1,3,7,15,16,17,18} 9.8

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

GEBRATENE CHAMPIGNONS ^{1,15,16,17,18} 7.6

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

ROSMARINKARTOFFELN 6.8

mit Chili-Aioli-Dip

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ⁷ 8.8

mit Rosmarin und Honig

BROKKOLI MIT FETAKÄSE ^{7,8} 8.5

mit Sauce Hollandaise

PORTION POMMES ^{3,7,1} 5.9

mit Ketchup

SÜßKARTOFFEL POMMES ^{1,15,16,17,18} 6.9

mit Schmand-Dip

ZWEI HALLOUMI-GEMÜSE SPIESSE ⁷ 9.8

mit Hummus

GEGRILLTES GEMÜSE ^{3,7,1} 7.5

mit Schmand-Dip

DATTELN IM SPECKMANTEL ^{1,15,16,17,18} 7.5

mit Chili-Aioli-Dip

KNUSPER HÄHNCHEN ^{1,7,8} 9.5

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

NACHOS ^{1,7,15} 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^{1,3,7} 13.8

mit Blaubeeren & Ahornsirup

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 15.5

KAISERSCHMARRN ROSINE^{1,3,7} 12.8

mit Rosinen & Apfelkompott

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 14.5

WARMER APFELSTRUDEL^{1,7,3} 9.5

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

SCHOKOBROWNIE^{1,3,7,8} 9.8

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, auf Fruchtspiegel

SCHOKOSOUFFLÉ^{1,3,7,8} 9.8

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, auf Fruchtspiegel

DESSERT PANCAKES^{1,3,7} 9.5

zwei Stück mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

CRÊPE^{1,3,7,8}

mit Himbeerschmand und Karamellsauce überzogen 4.8

mit Nuss-Nougat-Creme und Puderzucker 4.8

mit Vanilleeis und Schokoladensauce überzogen 8.5

EIS

EISKUGEL⁷ 2.8

Vanille, Schokolade & Erdbeere

mit Sahne +1.5

HEIßE LIEBE⁷ 8.5

zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne

SÜßE SÜNDE⁷ 8.5

zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Nusskrokant und Sahne

EXTRAS

€

helles Brötchen¹  1.5

dunkles Brötchen¹  1.5

gekochtes Ei³  1.8

Croissant^{1,3,7}  2.5

Marmelade^{12,15}  2.0

Nutella^{7,8,6}  2.0

Portion Butter⁷  1.5

Portion Räucherlachs⁴ 5.0

zwei Scheiben Serrano Schinken¹² 3.8

zwei Scheiben Salami¹² 3.0

drei Scheiben knuspriger Bacon¹² 3.6

zwei Scheiben Gouda⁷  3.8

kleines Schälchen Obstsalat  3.5

halbe frische Avocado  4.5

drei Nürnberger Rostbratwürstchen^{1,12,10} 2.6

Guacamole kleines Schälchen  4.5

Sour Cream kleines Schälchen⁷  2.5

Ketchup kleines Schälchen^{12,15}  1.5

Mayonnaise kleines Schälchen^{13,10}  1.5

Frühstück gekochtes Ei zu Rührei³  2.0

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

KAFFEE

€

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

MIT ALKOHOHOL

Baileys Latte (2cl Baileys) ^{7,19}	6.9
Irish Coffee (4cl Tullamore Dew) ^{7,19}	7.2
Glühwein (4cl Tullamore Dew) ⁷	4.0

TEE / ALTHAUS

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

KÄNNCHEN LOSER TEE

€

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

Milky Oolong	5.9
Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besonders aufwendige Herstellung.	

ALKOHOLFREI FLASCHE

Selters Still	0,25l	3.4	Fl. 0,75	7.5
Selters Sprudel	0,25l	3.4	Fl. 0,75	7.5
Coca Cola ^{19,17}			0,2l	3.5
Coca Cola Zero ^{19,17}			0,2l	3.5
Tonic Water ²⁰			0,2l	3.5
Ginger Ale ²⁰			0,2l	3.5
Bitter Lemon ²⁰			0,2l	3.5

ALKOHOLFREI

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

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 Pilsener₁ 0,25l **4.2** 0,4l **5.4**

Gespritzte Biere_{1,19,18} 0,25l **4.1** 0,4l **5.3**
(Sprite/Fanta/Fassbrause)

Benediktiner Weissbier₁ 0,3l **4.4** 0,5l **5.4**
(Naturtrüb)

Benediktiner Hell₁ 0,3l **4.8** 0,5l **6.4**

Crew Republic Drunken Sailor₁ 0,3l **4.9**
(India Pale Ale)

FLASCHENBIER

Köstritzer Schwarzbier₁ 0,33l **4.6**

Hofbräu Kristallweizen₁ 0,5l **5.4**

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei₁ 0,5l **5.4**

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

Alkoholfreies gespritztes_{1,19,18} 0,33l **4.8**
(Sprite/Fanta/Fassbrause)

Berliner Weiße_{1,16} 0,33l **4.2**
(rot/grün)

SEKT, PROSECCO & Co. €

ZEKT Extra Dry₁₂ 0,1l **4.4** 0,75l **29.0**
Herkunft: Pfalz (Bernard Massard)
Trier, Rheinland, Deutschland

Insieme Prosecco Spumante Extra Dry₁₂ 0,1l **5.2** 0,75l **35.0**
Herkunft: Hügellagen um Treviso
Venezien, Italien

Crémant de Limoux₁₂
Grand Cuvée (weiß/rosé) 0,1l **6.8** 0,75l **46.0**
Herkunft: Sieur d'Arques
Languedoc-Roussillon Frankreich

CHAMPAGNER

Ruinart: Champagne Rosé Brut₁₂ 0,75l **119.0**
Herkunft: Montagne de Reims
Champagne, Frankreich

Ruinart: Blanc de Blancs₁₂ 0,75l **119.0**
Herkunft: Montagne de Reims
Champagne, Frankreich

FLASCHENWEIN ROT

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

Black Print₁₂ 0,75l **43.5**
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz Deutschland

FLASCHENWEIN WEIß

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

Muschelkalk Silvaner VDP₁₂ 0,75l **37.0**
Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland

Diel De Diel Weiß- & Grauburgunder₁₂ 0,75l **26.0**
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmlersberg, Deutschland

I Frati Lugana₁₂ 0,75l **39.0**
Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien

Sancerre Domaine Thibaud₁₂ 0,75l **42.0**
Herkunft: Weingut Sancerre, Ufer der Loire, Frankreich

OFFENE WEIßWEINE €

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

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

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

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

Weinschorle₁₂ 0,2l **4.9** 0,5l **11.8**

OFFENE ROTWEINE

Oromonte₁₂ 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 1l **21.5**
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien

Montepulciano Dabruzzo₁₂ 0,2l **5.7** 0,5l **13.9**
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien

Raiza Red Crianza₁₂ 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 0,75l **21.5**
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien

Cuveé Ursprung₁₂ 0,2l **6.4** 0,5l **15.5** 0,75l **22.0**
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

ROSÉ

Pink St. Laurent₁₂ 0,2l **6.0** 0,5l **14.5** 0,75l **22.0**
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien

**Nebula Verdejo
Rosé**₂ 0,2l **5.8** 0,5l **14.0** 0,75l **21.5**
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & León, Spanien

Miraval Côtes de Provence Rosé₂ 0,75l **44.5**
Herkunft: Marc Perrin, Provence, Frankreich

APERITIF & SPRITZ €

Aperol Spritz_{12, 16} **8.5**
Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Hugo Spritz₁₂ **8.5**
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser,
Minze, Limette

Lillet Berry_{12, 16} **9.5**
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Malfy Rosa Tonic_{12, 20} **10.0**
Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

Veneziano Spritz₁₂ **8.5**
Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin

Granatapfel Spritz₁₂ **9.5**
Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash

Sarti Spritz₁₂ **9.5**
Prosecco, Sarti Rosa, Sodawasser, Limette

Rhabarber Spritz₁₂ **8.5**
Rhabarberlikör, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Limoncello Spritz₁₂ **8.5**
Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze

Lillet Basil₁₂ **8.5**
Lillet Blanc, Basilikum, Limonade, Zitronensaft & Basilikum

Rosato Mio₁₂ **8.5**
Ramazotti Rosato, Prosecco & Basilikum

Malfy Arancia Tonic_{12, 20} **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

€

Caipirinha₁₂ 8.5

Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten

Moscow Mule_{12, 20} 8.5

Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitt, Minze, Ginger Ale

Mai Tai₁₂ 9.5

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

Sex on the beach₁₂ 10.0

Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft

Cosmopolitan₁₂ 12.5

Smirnoff Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft

Long Island Ice Tea_{12, 19} 9.5

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

Mojito₁₂ 9.5

Havana Club, brauner Zucker, frische Minze, Limetten

Whiskey Sour₁₂ 8.5

Jack Daniels, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup

Pina Colada_{12, 12} 8.5

Bacardi, Myers Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

NON ALCOHOL COCKTAILS €

Fruit Punch_{12, 20} 9.0

Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Limettensaft und Maracujasirup

Virgin Caipirinha₂₀ 9.9

Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitt, Minze, Ginger Ale

Joop Light₂₀ 9.5

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

Spring Fever_{12, 20} 9.2

Zitronensaft, Mangosirup, Ananans- und Orangensaft

LONGDRINKS €

Gin Tonic₂₀ 8.5

4cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Water

Cuba Libre_{12, 19} 8.5

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

Pimms Cup No. 1₁₂ 9.5

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

Johnny Walker Cola_{12, 19} 10.5

4cl Johnnie Walker Red Label, Cola

Wodka Orange₁₂ 10.5

4cl Smirnoff Wodka, Orangensaft

Wodka Lemon_{12, 20} 9.5

4cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schweppes Bitter Lemon

Southern Comfort Ginger Ale_{12, 20} 9.5

4cl Souther Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginger Ale

Campari Orange₁₂ 8.5

4cl Campari, Orangensaft

SPIRITOUSEN & DEGISTIF

Martini₁₂ (bianco, rosso, extra dry) 5cl 4.0

Ramazotti₁₂ 2cl 4.0

Averna₁₂ 2cl 4.0

Linie Aquavit₁₂ 2cl 4.0

Doppelkorn₁₂ 5cl 4.0

Tequilla Sierra Silver₁₂ (weiß) 2cl 4.0

Tequilla Sierra Reposado₁₂ (braun) 2cl 4.0

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Framboise₂₀ 2cl 4.5

Mirabelle₂₀ 2cl 4.5

Kirsch Vieux₂₀ 2cl 4.5

Williams-Birne₂₀ 2cl 4.5

Grappa Nonino Vuisinar₂₀ 2cl 4.5

LIKÖRE & WEINBRAND €

Amaretto di Saronno ⁸	2cl	4.0
Sambuca Molinari ²⁰	2cl	4.0
Baileys Irish Cream ^{7,12}	2cl	4.0
Vecchia Romagna Etichetta Nera ²⁰	2cl	4.0

WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label ¹²	2cl	4.8
Johnnie Walker Black Label ¹²	2cl	5.0
Ballantine's ¹²	2cl	4.0
Jim Beam ¹²	2cl	4.0
Jack Daniels ¹²	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.