

FRÜHSTÜCK

€

TOMASA BRUNCH 1,3,4,7,10,11,15,16,17,18,24

16.0

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Tomaten-Salat, gebackenes Apfelkuchlein mit Vanillesauce Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, Brötchen & ein Croissant

AMERICAN BREAKFAST 1,3,6,7,8,10,11,15,16,17,18,24

16.0

Rührei aus 4 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, Bagel, Chocolate-Banana-Bagel

SÜß & SATT 1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,18

16.0

Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, ein gekochtes Ei, Salami, Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

VEGANES FRÜHSTÜCK 1,6,8,9,10,15,22

15.0

Bagel-Hälfte mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Guacamole, Tomaten Bruschetta, Falafel mit Hummus, Granola Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen und vegane Margarine

VEGETARISCHER TELLER 1,3,6,7,8,9,10,11,15,16,22

17.0

Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddar-Käse und einem Klecks Hollandaise, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Obst, Granola Müsli mit Joghurt, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK 1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,22

15.0

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

KREUZBERGTELLER 1,3,4,6,7,8,9,10,15,17,22

18.0

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

HÖFTS LIEBLING 1,3,6,9,10,12

19.0

zwei dünne Minutensteaks vom Rind, zwei Spiegeleier, Sweet-Chili-Dip und frische Avocado

CHOCOLATE-BANANA-BAGEL 1,6,7,8,11

7.5

WIR EMPFEHLEN:

MANGO LASSI 7

5.0

FRISCHER O-SAFT

0,2l

0,4l

5.0

10.0

PINK LATTE 7

5.0

mit Goji Beeren / Acai / Rote Beete
und Gewürzen

BAGEL

€

BAGEL EGG BENEDICT 1,3,7,10,11,15,16,17,22, 14.0
mit geschmolzenem Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise

AVOCADO MASH BAGEL 1,7,15,16,22  17.0
überbacken mit Mozzarella-Cheddar, Avocado Mash an Süßkartoffelpommes, dazu ein Bruschetta-Tomaten

LACHS BAGEL 1,4,7,10,15,22 15.0
mit Wildkräutersalat, Gurke, Frischkäse, geräuchertem Lachs

BAGEL MIT HUMMUS & GRILLGEMÜSE 1,11,15,22  14.5
mit Hummus, Grillgemüse garniert mit Rucola

EIERSPEISEN

aus vier Eiern, mit Brötchen & Butter

RÜHR-oder SPIEGELEI NATUR 1,3,22  11.0

KRÄUTERRÜHR- ODER SPIEGELEI 1,3,15,22 13.0
mit Bacon & Zwiebeln

BAUERNOMELETTE 1,3,7,10,15,22  14.5
add on: gegrilltes gemüse oder Bacon Streifen, dazu Gewürzgurken und ein Schmand-Dip

GRANOLA & SÜßES

EIWEIßSCHOCK 7,8,22 8.0
Quark mit frischen Obst, Honig & Nüssen

HOMEMADE GRANOLA mit Milch oder Joghurt 1,7,8,18,22 8.0
mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, Obst und gesüßt mit Agavensirup

CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND 1,1.1,3,7,15,18,22 7.5

CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT 1,1.1,3,7,8,15,18,22 7.0

CHOCOLATE-BANANA-BAGEL 1,6,7,8,11 7.5

MANGO LASSI 7 5.0

VORSPEISEN

€

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE 7,10,15,18,22  15.0

Wildkräuter Salat mit Limette beträufelt, sowie mit gratiniertem Ziegenkäse, Rosmarin & Honig

SUPER GREEN SALAD 10,15  12.0

Salat, Avocado, Brokkoli & Gurke an Green-Lime-Dressing und Green-Valley-Topping

BRUSCHETTA MIT TOMATE 1,10,22  10.0

mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette

BRUSCHATTA MIT AVOCADO 1,10,22  11.0

mit Avocado Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette

BROKKOLI MIT FETA 3,7,10,15,22  9.0

mit Sauce Hollandaise

POMMES PLATTE HALB & HALB 1,3,6,7,10,15,17,21  15.0

große Platte mit zweierlei Pommes, garniert mit Rucola, Rostzwiebeln und dreierlei Dip

NACHOS 7,15

mit Guacamole und ein Schmand-Dip

klein 8.5

groß 11.5

mit Käse überbacken +2.0

mit Hähnchen und Käse überbacken +5.5

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 1,1,1,7,10,12,15,21,22

Rote-Bete Carpaccio mit Avocado Mash, Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, Grillgemüse, Landschinken, italienische Salami, geröstetes Bruschetta mit Kräutern & Olivenöl, dazu servieren wir Brot und einen Dip

für 2 Personen 24.0

für 4 Personen 48.0

VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE 1,6,7,10 

Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, gegrillter Römersalat mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin, Falafelbällchen und Rote Beete, dazu servieren wir Brot und einen Dip

für 2 Personen 24.0

für 4 Personen 48.0

VORSPEISENPLATTE für Ihre Veranstaltung ab 15 Personen p.P. 17.0

Tomate Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Falafelbällchen, Serano mit Melone, Bruschetta, dazu Brot und einen Dip

HAUPTSPEISEN		€
KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN 1,3,7,8,10,15,22		19.5
Hähnchenbrustfilets (ca. 180g) in einer Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, dazu Rosmarin kartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken		
WIENER SCHNITZEL VOM KALB 1,3,10,15		27
paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone		
PANIERTE KNUSPERHÄHNCHENSCHNITZEL		19.5
mit Pommes, Ketchup und Salat		
CHICKEN CHILI 6,10,15,18,22		17.5
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in leichter Sweet Chili-Soße, mit Kokosmilch abgeschmeckt, Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu eine Reistimbale		
HÄHNCHENSPÄTZLE-RAHMPFANNE 1,3,7,10,12		19.5
geschnetzeltes Hühnerfilet, in Rahmsauce mit Champignons, dazu Salat		
BLANCHIERTES LACHSFILET 1,4,7,9,10,12		26.0
auf Weißweinsauce, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln		
RUMPSTEAK VOM GRILL 1,7,9,10,15		29
vom Argentinischen Rumpsteak (ca. 250g), Green-Valley-Salat mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes		
HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE 6,7,11,15 		17.8
mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, dazu ein Curry-Dip und Rosmarinkartoffeln		
KÄSESPÄTZLE dazu Salat 1,3,7,10,15,22 		16
CREMIGE AVOCADO-PASTA 1,8,15 		17
cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen, garniert mit Gemüse-Chips		
add on: gratiniertem Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig / Hähnchen-Medallions		+7.5
SÜßKARTOFFELGNOCCHI 1,8,15,18 		17.5
in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup		
FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE 1,7,15 		17.5
serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin		
ZWIEBELROSTBRATEN 1,3,7,10,12		31.0
vom argentinischem Rumpsteak (ca.250g), mit Käsespätzle und Salat		
GEBACKENER CAMEMBERT 1,7,11,15,22 		14.8
In Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeer-Sahne, frittiertes Petersilie, dazu Salat		

BURGER

€

TOMASA BURGER 1,3,6,10,15,18,21

17.0

Homestyle Rinderpattie im Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

mit Käse

18.5

mit Bacon

18.5

mit Käse und Bacon

19.0

GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE 1,3,7,10,15,18,21

17.0

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

SALATE & BOWLS

TOMASA SALAT 3,7,10,15,22

15.0

bunte Salatblätter, angemacht mit Tomasa Hausdressing und Green-Valley-Topping, frische Avocado, Tomaten, Gurke und ein gekochtes Ei

add on:

Feta Käse / Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig / Hähnchen/Thunfisch

+7.5

nur in Kombination mit dem Salat möglich

CEASAR SALAD 1,3,7,10,12,15,22

16.0

mit Römersalat, Avocado, Tomaten, pochiertem Ei, Croutons, Parmesan und Ceasar-Dressing

add on: gegrillte Filetstreifen vom Huhn

+7.5

SUPER GREEN SALAD 10,15

12.0

Salat, Avocado, Gurke und Brokkoli an Green-Lime-Dressing und Green-Valley-Topping

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE 7,10,15,18,22

15.0

Wildkräuter Salat mit Limette beträufelt, sowie mit gratiniertem Ziegenkäse, Rosmarin &

GREEN POWER BOWL 1,6,10,15,22

17.0

gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, Falafelbällchen serviert an Reis, dazu ein Mango-Hummus Dip

HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL 6,10,11,15,18,22

19.0

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

CALIFORNIA BOWL 4,7,15,18,22

20.0

gegrilltes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Sauce, Avocado Mash, Mango, an Reis dazu ein Curry-Dip

FLAMMKUCHEN

€

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 1,7,15,22	14.0
mit Speck, Zwiebeln und Crème Frâiche	
SERRANO FLAMMKUCHEN 1,7,15,22	16.0
mit spanischem Landschinken, Rucola und Crème Frâiche	
LACHS FLAMMKUCHEN 1,4,7,22	16.0
mit Frühlingszwiebeln, gebratenen Champignons und Crème Frâiche	
ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8,18,22 	16.0
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen Crème Frâiche	
GEMÜSE FLAMMKUCHEN 1,10,15 	15.0
mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven	
FETAKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8 	15.0
mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Crème Frâiche	

KIDS

bis 12 Jahre

KINDER BRUNCH 1,3,7,8,15,18 	12.0
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	
HÄHNCHENSCHNITZEL	12.0
paniert, mit Pommes, Ketchup	
KINDER KÄSESPÄTZLE 1,3,7,15 	12.0
NUDELN MIT TOMATENSAUCE 1,15,18 	12.0

Liebe Gäste, diese Gerichte sind wirklich nur für Ihre Kinder.

DESSERT

€

KAISERSCHMARRN MIT BLAUBEEREN 1,3,7,18	14.0
mit Rosinen & Blaubeeren	
mit zusätzlich einer Kugel Vanilleeis und Sahne	15.5
KAISERSCHMARRN MIT APFELKOMPOTT 1,3,7,15,18,21	13.0
mit Rosinen	
mit zusätzlich einer Kugel Vanilleeis und Sahne	14.5
WARMER APFELSTRUDEL 1,3,7,8,15,18	9.5
auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
SCHOKOSOUFFLÉ	10.0
auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
CRÊPE HIMBEERSCHMAND 1,3,7,15	7.5
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME 1,3,7,8,15	7.0
CHOCOLATE-BANANA-BAGEL 1,6,7,8,11	7.5

EIS

EISKUGEL 7,8,18	3.0
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango-Sorbet, Stratiatella und Nuss mit Sahne	+1.0
HEIßE LIEBE 7,18	9.0
zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	
SÜßE SÜNDE 7,8,18	9.0
zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Granola und Sahne	
AFFOGATO 7,18,19	5.0
doppelter Espresso mit Vanilleeis	
EISKAFFEE mit Vanilleeis & Sahne 7,19	8.0
EISKAFFE mit Vanilleeis, BAILEYs & Sahne 3,7,19,24*	10.0
PINK EISLATTE mit Vanilleeis & Sahne 7,19	9.0
MATCHA EISLATTE mit Vanilleeis & Sahne 7,19	9.0
EISSCHOKOLADE mit Sahne 7,18	8.0

KAFFEE

€

Filterkaffee 19	3.2	Espresso 19	3.0
Kaffee Crema 19	3.5	Doppelter Espresso 19	4.6
Großer Kaffee Crema 19	4.8	Espresso Macchiato 7,19	3.2
Cappuccino 7,19	4.0	Espresso Cortado 7,19	3.6
Großer Cappuccino 7,19	4.8	Chai Latte 7,19	4.7
Café au lait 7,19	4.7	Matcha Latte 7,19	5.0
Latte Macchiato 7,19	4.7	Pink Latte 7,16,19	5.0
mit Flavour 8 (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell/Cocos)	5.0	mit Goji Beeren / Acai / Rote Beete und Gewürzen	
Heiße Schokolade 7,18	4.4	Baileys Latte *3,7,19	6.9
mit Sahne	4.7	(2cl Baileys)	

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer^{1,3} -,Soja⁶ -oder laktosefrei⁷!

TEE / PURE TEE

Beutel-Tee	Tasse	Loser-Tee:	Kännchen
Heiße Zitrone	3.9	Nadil Assam / Schwarz 19	5.7
Frischer Minz-Ingwer	5.5	James Earl Grey / Schwarz 19	5.7
Lizzy English Breakfast/schwarz19	4.5	Aman Darjeeling / Schwarz 19	5.7
James Earl Grey / Schwarz 19	4.5	Hayato Sencha / Grün 19	5.7
Yanzhou / Grün 19	4.5	Traudl Almkräuer / Kräuter	5.7
Jinjin Mango / Grün 19	4.5	Friedl Kamille Mix / Kamille	5.7
Sarala Chai / schwarz 19	4.7		
Annemarie / Früchte	4.5		
Namira / Minze	4.5		
Claire Verveine / Kräuter 19	4.5		

HAUSGEMACHT

		€
Frisch gepresster O-Saft	0,2l 5.0	0,4l 10.0
Tomasa Wasser		1l 7.5
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel/ Medium oder Still)		
Tomasa Limonade		0,3l 5
(alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup von Monin zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limetten & Minze)		
Mango-Limette	Granatapfel	
Erdbeere-Minze	Litschi-Ingwer	
Tomasa Eistee ¹⁹	0,4l 5	Fl. 1l 10
mit Minze, Limette, Zitrone, Orange & Eis		

ALKOHOLFREI

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75		0,25l	Fl. 0,75
Selters Still/Sprudel	3.4	7.5	Sprite, Fanta, Spezi	3.5	5.9
			15,16,17,18,19		
Coca Cola/Zero ^{16,17,19}	3.5	0,4l 5.9	Rixdorfer Fassbrause ^{1.4,18}		0,4l 5.6
Ginger Ale ²⁰	3.5	5.9	Soft/Nektarschorle ^{16,17,18,21}	3.5	5.2
Tonic Water ²⁰	3.5	5.9	(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja, Ananas)		0,5l 6.6
Bitter Lemon ²⁰	3.5	5.9			

BIER VOM FASS

	0,25l	0,4l		0,3l	0,5l
König Pilsener ^{1.4,12*}	4.2	5.4	Benediktiner Hell ^{1.4,12*}	4.8	6.4
Gespritzte Biere ^{1.4,12,16,17,18,21*}	4.1	5.3	Benediktiner Weissbier ^{1.12,*}	4.4	5.4
(Sprite/Fanta/Fassbrause)			(Naturtrüb)		
Crew Republic ^{1.4,12*}	0,3l 4.9				
(India Pale Ale)					

FLASCHENBIER

	0,33l	0,4l		0,5l
Bitburger 0,0% ^{1.4,12}	4.4		Hofbräu Kristallweizen ^{1.3,1.4,12,*}	5.4
Alkoholfrei Gespritztes		4.8	Benediktiner Weissbier ^{1.3,1.4,12,*}	5.4
(Sprite/Fanta/Fassbrause) ^{1.4,12,16,17,18}			(alkoholfrei)	
Berliner Weiße ^{1.2,1.3,1.4,12,*}	4.2		Köstritzer Schwarzbier ^{1.4,12*}	0,33l 4.6
(Waldmeister-/Himbeersirup)				

SEKT, PROSECCO & Co.

€

ZEKT Extra Dry 21*

0.1l Fl. 0.75
4.4 29.0

Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland

Insieme Prosecco Spumante Extra Dry 21*

5.2 35.0

Herkunft: Hügellagen um Treviso Venezien, Italien

Crémant de Limoux Grand Cuvée 21* (weiß/rosé)

6.8 46.0

Herkunft: Sieur d'Arques Languedoc - Roussillon, Frankreich

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial 21*

Fl. 0.75
95.0

Herkunft: Champagne, Frankreich

Moët & Chandon Rosé Impérial 21*

105.0

Herkunft: Champagne, Frankreich

FLASCHENWEIN ROT

Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G. 21*

Fl. 0.75
37.0

Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien

Black Print 21*

43.5

Herkunft: Pfalz Deutschland, Weingut Markus Schneider

Bernhard Cuvée 21*

38.0

Herkunft: Deutschland, Weingut: Administration Prinz von Preussen

FLASCHENWEIN WEIß

Muschelkalk Silvaner VDP 21*

Fl. 0.75
37.0

Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland

I Frati Lugana 21*

39.0

Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien

Diel de Diel Weiß- & Grauburgunder 21*

26.0

Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, Deutschland

OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,5l	1l
Dr. Koehler Grauburgunder 21*	5.8	14.0	27.0
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland			
Kloster Limburg Riesling 21*	5.7	13.0	26.0
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland			
Rheinblick Chardonnay 21*	6.8	16.5	Fl. 0.75 23.5
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland			
Diel De Diel Weiß&Grauburgunder 21*	6.4	15.5	
Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, Deutschland			
Weinschorle 21*	4.9	11.8	

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l	1l
Oromonte 21*	5.8	14.0	21.5
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien			
Montepulciano Dabruzzo 21*	5.7	13.9	
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien			
Raiza Red Crianza 21*	5.8	14.0	Fl. 0.75 21.5
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien			
Ursprung Cuveé 21*	6.4	15.5	22.0
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l	Fl. 0.75
Nebula Verdejo Rosé 21*	5.8	14.0	21.5
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien			
Jubel Trubel 21*	6.0	14.5	22.0
Herkunft: Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland			
Roséweinschorle 21*		14.5	
mit Zitrone, Orange & Minze			

APERITIF & SPRITZ

€

Aperol Spritz 16,21* 9.0
Aperol / Prosecco / Mineralwasser

Limoncello Spritz 16,17,21* 9.0
Limoncello / Prosecco / Zitrone / Minze

Hugo Spritz 16,17,21* 9.0
Prosecco / Holunderblütensirup /
Mineralwasser / Minze / Limette

Sarti Spritz 16,17,21* 10.0
Prosecco / Sarti Rosa /
Mineralwasser / Limette

Lillet Wild Berry 16,17,18,21* 9.5
Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren

Rosato Mio 16,17,21* 9.0
Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum

Rhabarber Spritz 16,17,21* 9.0
Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser
/ Orangenscheibe

Campari Spritz 16,21* 9.0
Campari / Prosecco / Mineralwasser

COCKTAILS

Espresso Martini 16,18,19* 13.0
Wodka / Kaffeelikör / Zuckersirup /
Espresso

Caipirinha * 10.0
Cachaca / brauner Rohrzucker /
Limetten

Negroni 16,17,21* 13.0
Gin / Wermuth / Campari

Mai Tai 8,18* 10.0
Havana Club / Myers Rum / Apricot

Whiskey Sour 18* 10.0
Whiskey / Zitronensaft / Rohrzucker-
Sirup

Mojito * 10.0
Havana Club / brauner Zucker / frische
Minze / Limetten

Cosmopolitan 16,18* 13.0
Wodka / Triple Sec / Limette / Cranberrysaft

NON ALCOHOL COCKTAILS

Berry Basil Smash 18,20 9.0
Beeren / Basilikum / Limettensaft / Zuckersirup / Ginger Ale

Matcha Fizz 18 9.5
Matcha / Zitronensaft / Agavendicksaft / Mineralwasser

Virgin Caipirinha 18,20 9.0
Limetten/ brauner Rohrzucker / Ginger Ale

Fruit Punch 16,17,18,21 9.0
Maracuja- / Ananas- / Orangensaft / Limettensaft / Maracujasirup

LONGDRINKS

€

Gin Tonic 20*	8.5	Cuba Libre 16,18*	8.5
4cl Tanqueray / Schweppes Tonic		4cl Havana Club / Cola / Limetten	
Moscow Mule 18,20*	8.5	Johnny Walker Cola 16,18*	10.5
4cl Smirnoff Wodka / Limettensaft / Gurke / Minze / Spicy Ginger Beer		4cl Whiskey / Cola	
Campari Orange *	8.5	Wodka Lemon 16,18,20*	9.5
4cl Campari / Orangensaft		4cl Smirnoff / Schweppes Bitter Lemon	

SPIRITOUSEN & DEGISTIF

Ramazotti 18*	2cl 4.0	Tequilla Sierra Silver *	2cl 4.0
Averna 18*	4.0	Tequilla Sierra Gold 16*	4.0
Linie Aquavit *	4.0	Martini 16,18,21*	5cl 4.0
		(bianco, rosso, extra dry)	

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Framboise 16*	2cl 4.5	Grappa Nonino Vuisinar *	2cl 4.5
Kirsch Vieux 16*	4.5	Williams-Birne *	4.5

LIKÖRE & WEINBRAND

Amaretto di Saronno 7*	2cl 4.0	Sambuca Molinari *	2cl 4.0
Baileys Irish Cream 3,7*	4.0	Vecchia Romagna Etichetta Nera *	4.0

WHISK(E)Y

Johnnie Walker *	2cl 5.0
Red Label/Black Label	

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 Antioxidationsmittel
- 18 Süßungsmittel
- 19 Koffeinhaltig
- 20 Chininhaltig
- 21 Geschwefelt
- 22 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23 Geschwärzt
- 24 Mit Geschmacksverstärker
- 25 Gewachst
- *Alkoholhaltig
- Vegetarisch 
- Vegan 

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: ab 20 Personen

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

Fingerfood: ab 20 Personen

Eine Auswahl an köstlichen Häppchen, die sich ideal für Empfänge, Stehempfangen 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 Lebensmittelschutzgesetzes verboten ist. Das Servicepersonal ist dazu verpflichtet, dies zu unterbinden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Karte Jakarta

FRISCHE TEES

Frische	5.2
----------------	-----

Frischer	5.5
-----------------	-----

