

# 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 Apfelmüchlein 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:

<b>MANGO LASSI</b> 7	5.0	<b>FRISCHER O-SAFT</b>	0,2l 5.0	0,4l 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

**BRUSCHETTA 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  24.0  
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

<b>HAUPTSPEISEN</b>		€
<b>KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN</b> 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		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> 1,3,10,15		27
paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone		
<b>PANIERTE KNUSPERHÄHNCHENSCHNITZEL</b>		19.5
mit Pommes, Ketchup und Salat		
<b>CHICKEN CHILI</b> 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		
<b>HÄHNCHENSPÄTZLE-RAHMPFANNE</b> 1,3,7,10,12		19.5
geschnetzeltes Hühnerfilet, in Rahmsauce mit Champignons, dazu Salat		
<b>BLANCHIERTES LACHSFILET</b> 1,4,7,9,10,12		26.0
auf Weißweinsauce, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln		
<b>RUMPSTEAK VOM GRILL</b> 1,7,9,10,15		29
vom Argentinischen Rumpsteak (ca. 250g), Green-Valley-Salat mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes		
<b>HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE</b> 6,7,11,15		17.8
mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, dazu ein Curry-Dip und Rosmarinkartoffeln		
<b>KÄSESPÄTZLE</b> dazu Salat 1,3,7,10,15,22		16
<b>CREMIGE AVOCADO-PASTA</b> 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
<b>SÜßKARTOFFELGNOCCHI</b> 1,8,15,18		17.5
in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup		
<b>FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE</b> 1,7,15		17.5
serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin		
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> 1,3,7,10,12		31.0
vom argentinischem Rumpsteak (ca.250g), mit Käsespätzle und Salat		
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> 1,7,11,15,22		14.8
In Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeer-Sahne, frittierter Petersilie, dazu Salat		

# BURGER

€

<b>TOMASA BURGER</b> 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
<b>GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE</b> 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

<b>TOMASA SALAT</b> 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	
<b>CEASAR SALAD</b> 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
<b>SUPER GREEN SALAD</b> 10,15 	12.0
Salat, Avocado, Gurke und Brokkoli an Green-Lime-Dressing und Green-Valley-Topping	
<b>WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE</b> 7,10,15,18,22 	15.0
Wildkräuter Salat mit Limette beträufelt, sowie mit gratiniertem Ziegenkäse, Rosmarin &	
<b>GREEN POWER BOWL</b> 1,6,10,15,22 	17.0
gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, Falafelbällchen serviert an Reis, dazu ein Mango-Hummus Dip	
<b>HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL</b> 6,10,11,15,18,22	19.0
gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisauce, Sesam, braunem Zucker, serviert an Reis mit gegrilltem Gemüse und Blattspinat	
<b>CALIFORNIA BOWL</b> 4,7,15,18,22	20.0
gegrilltes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Sauce, Avocado Mash, Mango, an Reis dazu ein Curry-Dip	

# FLAMMKUCHEN

€

<b>ELSÄSSER FLAMMKUCHEN</b> 1,7,15,22	14.0
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche	
<b>SERRANO FLAMMKUCHEN</b> 1,7,15,22	16.0
mit spanischem Landschinken, Rucola und Crème Fraîche	
<b>LACHS FLAMMKUCHEN</b> 1,4,7,22	16.0
mit Frühlingszwiebeln, gebratenen Champignons und Crème Fraîche	
<b>ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN</b> 1,7,8,18,22 	16.0
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen Crème Fraîche	
<b>GEMÜSE FLAMMKUCHEN</b> 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	
<b>FETAKÄSE FLAMMKUCHEN</b> 1,7,8 	15.0
mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Crème Fraîche	

## KIDS

bis 12 Jahre

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

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

# DESSERT

€

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

# EIS

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

# KAFFEE

€

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

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer 1.3 -,Soja- oder laktosefrei!

# TEE / ALTHAUS

Beutel-Tee:	Tasse	Loser-Tee:	Kännchen
<b>Heiße Zitrone</b>	3.9	<b>Assam Meleng</b> (schwarz) 19	5.7
<b>Frischer Minz-Ingwer</b>	5.5	würziger Geschmack und ein angenehm malziges Aroma	
<b>Englisch Breakfast</b> (schwarz) 19	4.5	<b>Darjeeling Puttabong</b> (schwarz) 19	5.7
<b>Royal Earl Grey</b> (schwarz) 19	4.5	leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent.	
<b>Darjeeling</b> (schwarz) 19	4.5	<b>Green Himalajian</b> (grün) 19	5.7
<b>Sencha Senpai</b> (grün) 19	4.5	hellgrüner Aufguss und besonders milden Abgang	
<b>Grün Martinee</b> (grün) 19	4.5	<b>Royal Pai Mu Tan</b> (weiß) 19	5.7
<b>Roiboos Vanilla</b> (aromatisiert)	4.5	leicht süßlich, zart-blumig und weich im Abhang	
<b>Bio Sarala Chai</b> (schwarz) 19	4.8	<b>Wellness Cup</b> 19	5.7
<b>Smooth Mint</b> (Minztee)	4.5	Kombination aus Sencha Grüntee und delikater Frucht	
<b>Classic Herbs</b> (Kräuter)	4.5	<b>French Rose</b>	5.7
<b>Red Fruit Flash</b> (Früchte)	4.5	zart - blumig und beruhigend	
<b>Chamomile</b> (Kamille)	4.5	<b>Milky Oolong</b>	5.9
		weiches, fast sahniges Aroma, leichte süße	

# HAUSGEMACHT

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

## ALKOHOLFREI

	Fl.0,25l	Fl. 0,75		0,25l	Fl. 0,75
<b>Selters Still/Sprudel</b>	3.4	7.5	<b>Sprite, Fanta, Spezi</b>	3.5	5.9
			15,16,17,18,19		
<b>Coca Cola/Zero</b> 16,17,19	Fl.0,2l 3.5	0,4l 5.9	<b>Rixdorfer Fassbrause</b> 1.4,18		0,4l 5.6
<b>Ginger Ale</b> 20	3.5	5.9	<b>Saft/Nektarschorle</b> 16,17,18,21	3.5	5.2
<b>Tonic Water</b> 20	3.5	5.9	(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja, Ananas)		
<b>Bitter Lemon</b> 20	3.5	5.9			0,5l 6.6

## BIER VOM FASS

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

## FLASCHENBIER

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

# SEKT, PROSECCO & Co.

€

## **ZEKT** Extra Dry 21\*

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

0.1 Fl. 0.75  
4.4 29.0

## **Insime Prosecco** Spumante Extra Dry 21\*

Herkunft: Hügellagen um Treviso Venezien, Italien

5.2 35.0

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

Herkunft: Sieur d'Arques Languedoc - Roussillon, Frankreich

6.8 46.0

# CHAMPAGNER

## **Moet & Chandon** Brut Impérial 21\*

Herkunft: Champagne, Frankreich

Fl. 0.75  
95.0

## **Moet & Chandon** Rosé Impérial 21\*

Herkunft: Champagne, Frankreich

105.0

# FLASCHENWEIN ROT

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

Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien

Fl. 0.75  
37.0

## **Black Print** 21\*

Herkunft: Pfalz Deutschland, Weingut Markus Schneider

43.5

## **Bernhard Cuvée** 21\*

Herkunft: Deutschland, Weingut: Administration Prinz von Preussen

38.0

# FLASCHENWEIN WEIß

## **Gavi Tassarolo s'** 21\*

Herkunft: Piemont, Italien, Weingut: Castello di Tassarolo

Fl. 0.75  
35.0

## **Muschelkalk Silvaner VDP** 21\*

Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland

37.0

## **I Frati Lugana** 21\*

Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien

39.0

## **Diel de Diel Weiß- & Grauburgunder** 21\*

Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, Deutschland

26.0

## OFFENE WEIßWEINE

€

<b>Dr. Koehler</b> Grauburgunder 21*	0.2l	0.5l	1l
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	5.8	14.0	27.0
<b>Kloster Limburg</b> Riesling 21*	5.7	13.0	26.0
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland			Fl. 0.75
<b>Rheinblick</b> Chardonnay 21*	6.8	16.5	23.5
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland			
<b>Diel De Diel</b> Weiß&Grauburgunder 21*	6.4	15.5	
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmlersberg, Deutschland			
<b>Weinschorle</b> 21*	4.9	11.8	

## OFFENE ROTWEINE

<b>Oromonte</b> 21*	0.2l	0.5l	1l
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien	5.8	14.0	21.5
<b>Montepulciano Dabruzzo</b> 21*	5.7	13.9	
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien			Fl. 0.75
<b>Raiza Red Crianza</b> 21*	5.8	14.0	21.5
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien			
<b>Ursprung Cuveé</b> 21*	6.4	15.5	22.0
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Nebula Verdejo Rosé</b> 21*	0.2l	0.5l	Fl. 0.75
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien	5.8	14.0	21.5
<b>Jubel Trubel</b> 21*	6.0	14.5	22.0
Herkunft: Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland			
<b>Roséweinschorle</b> 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

€

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

## SPIRITOUSEN & DEGISTIF

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

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA

<b>Framboise</b> 16*	2cl 4.5	<b>Grappa Nonino Vuisinar</b> *	2cl 4.5
<b>Kirsch Vieux</b> 16*	4.5	<b>Williams-Birne</b> *	4.5

## LIKÖRE & WEINBRAND

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

## WHISK(E)Y

<b>Johnnie Walker</b> *	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 Antioxidatinsmittel
- 18 Süßungsmittel
- 19 Koffeinhaltig
- 20 Chininhaltig
- 21 Geschwefelt
- 22 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23 Geschwärzt
- 24 Mit Geschmacksverstärker
- 25 Gewachst
- \*Alkohohaltig
- 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















