

BRUNCH

€

unser Rührei ist Bio!

TOMASA BRUNCH 1,3,4,7,10,11,15,16,17,18,24	16	
gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Tomaten-Salat, gebackenes Apfelkuchlein mit Vanillesauce Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen & ein Croissant		
AMERICAN BREAKFAST 1,3,6,7,8,10,11,15,16,17,18,24	15.8	
Rührei aus 4 Bio-Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, Chocolate-Banana-Bagel		
SÜßES FRÜHSTÜCK 1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,18 	10.5	
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, Brötchen & ein Croissant		
Ergänzung zum Süßen Frühstück: Italienische Salami, Landschinken, mittelalter Gouda		+5.0
VEGANES FRÜHSTÜCK 1,6,8,9,10,15,22 	14.5	
Bagel-Hälfte mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Guacamole, Tomaten Bruschetta, Rote Bete Falafel mit hausgemachtem Chutney, Granola Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen und vegane Margarine		
VEGETARISCHER TELLER 1,3,6,7,8,9,10,11,15,16,22 	16.8	
Bagel 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		
FRIEDRICH WILHELM FRÜHSTÜCK 1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,22	14.8	
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	
geräucherter Lachs, mit Honig-Dill-Senfsauce, Avocado-Tomatensalat, gegrilltes mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, mittelalter Gouda, italienische Salami und ein kleiner Blaubeerschmarrn, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen		
BAGEL BRUNCH VARIATION 1,3,4,6,7,8,9,10,11,15,16,17,22	17.9	
Bagel Hälfte belegt mit Frischkäse, Gurke, Räucherlachs und rosa Pfeffer, Bagel Hälfte mit gegrilltem Hähnchenmedaillon, Thymian, Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel Hälfte mit Guacamole und Cheddar-Mozzarellakäse überbacken, Zimtbagel mit Chocolate-Banana-Topping		

BAGEL

€

EGG BENEDICT BAGEL 1,3,7,10,11,15,16,17,22

13.5

zwei Hälften mit geschmolzenem Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

GUACAMOLE BAGEL 1,7,15,16,22

14.5

Bagel belegt mit Guacamole, überbacken mit Mozzarella-Cheddar, Avocado Mash & gegrillten Cherrytomaten

LACHS BAGEL 1,4,7,10,15,22

14.5

zwei Hälften mit Wildkräutersalat, Gurke, Frischkäse, geräuchertem Lachs

HUMMUS BAGEL 1,11,15,22

14.2

zwei Hälften mit Hummus, Grillgemüse garniert mit Rucola

EIERSPESIEN

aus vier Bio-Eiern, mit Bio-Brot & Butter

RÜHREI NATUR 1,3,22

10.8

RÜHREI MIT LACHS & AVOCADO 1,3,4,15,22

16

KRÄUTERRÜHREI MIT BACON & ZWIEBELN 1,3,15,22

12.8

SPIEGELEI NATUR 1,3,22

12.8

mit Bacon oder gegrilltem Gemüse

+3

BAUERNOMELETTE 1,3,7,10,15,22

14.2

mit Kartoffeln, Speck und Gewürzgurke & Schmand

SMOOTHIES & SÜßES

THE PINK

7

Drachenfrucht / Mango / Banane / Passionsfrucht / Apfelsaft

THE SUNSHINE

7

Pfirsich / Mango / Passionsfrucht / Apfelsaft

THE GREEN

7

Ananas / Erbsenprotein / Spinat / Banane / Mango / Chia / Apfelsaft

EIWEIßSCHOCK 7,8,22

7.8

Quark mit frischen Obst, Honig & Nüssen

HOMEMADE GRANOLA mit Milch oder Joghurt 1,7,8,18,22

7.8

Nüsse/Haferflocken/Chiasamen/Quinoa/gesüßt mit Agavensirup/Obst

CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND/NUSS-NOUGAT CRÊME 1,1,1,3,7,8,15,18,22

5

VORSPEISEN

€

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

14

Wildkräutersalat mit gratinierten Ziegenkäse, mit Rosmarin, Honi & Beeren

SUPER GREEN SALAD 10,15

9

Salat, Avocado & Gurke an Green-Valley-Dressing

CROSTINI MIT TOMATE 1,10,22

8.8

mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette

CROSTINI MIT AVOCADO 1,10,22

8.8

mit Avocado Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette

GRILLGEMÜSE MIT SCHMAND-DIP 7

7.5

BROKKOLI MIT FETA & HOLLANDAISE 3,7,10,15,22

7.5

NACHOS 7,15

mit Guacamole und ein Sauerrahm-Dip

klein

8.5

groß

11.5

mit Käse, Tomate, Jalapenos überbacken

+2.0

mit Hähnchen, Käse, Tomate und Jalapenos 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 Graubrot mit Kräutern & Olivenöl

für 2 Personen

24.0

für 4 Personen

48.0

SALATE & BOWLS

€

TOMASA SALAT 3,7,10,15,22  14.5

bunter Gartensalat, angemacht mit Tomasa Hausdressing, frische Avocado und Green-Valley-Topping

add ons:

Feta Käse +6.0 / Grillgemüse & Schmand +6.0 / Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig +6.5/
Halloumi +6.0 / Hähnchen +7.5 +7.5

CEASAR SALAD NEW YORK SYTLE 1,3,7,10,12,15,22 16

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

Wahlweise mit Hähnchen +7.5

CABRA SALAT 1,1,1,7,15,18,22  17.5

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

KNUSPERHÄHNCHEN SALAT 1,3,6,7,8,10,15,22 17.5

Römersalat, Avocado, gegrillte Tomaten, Gurke, Zwiebeln, gebackenes Knusperhähnchen & Curry Dip

GREEN POWER BOWL 1,6,10,15,22  16.8

gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, Rote Bete Falafel-Bällchen, serviert auf Reis, dazu Hummus

HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL 6,10,11,15,18,22 18.8

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

CALIFORNIA BOWL 4,7,15,18,22 19.8

gegrilltes Lachsfilet, mit Avocado Mash, Mango, mit Sweet-Chili-Sauce und Reis dazu ein Schmand Dip

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 1,7,15,22 13.9

mit Speck, Zwiebeln und Crème Frâiche

SERRANO FLAMMKUCHEN 1,7,15,22 15.9

mit spanischem Landschinken und Rucola

ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8,18,22  15.9

mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen

GEMÜSE FLAMMKUCHEN 1,10,15  14.9

mit Hummus, gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven

FETAKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8  15.9

mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola

HAUPTSPEISEN

€

KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN 1,3,7,8,10,15,22

19.5

Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 1,3,10,15

26.5

paniertes Kalbsschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

CHICKEN CHILI 6,10,15,18,22

17.8

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

SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RIND 1,3,7,10,15,22

19.5

in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken dazu ein Beilagen Salat

CALIFORNIA BOWL 4,7,15,18,22

19.8

gegrilltes Lachsfilet, mit Avocado Mash, Mango, mit Sweet-Chili-Sauce, Reis und Schmand Dip

GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK 6,7,12,15,18,22

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-Salat

HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE 6,7,11,15

17.8

mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, dazu hausgemachtes Chutney und Rosmarinkartoffeln

KÄSESPÄTZLE 1,3,7,10,15,22

15.8

dazu Salat

CREMIGE AVOCADO-PASTA 1,8,15

16.5

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

SÜßKARTOFFELGNOCCHI 1,8,15,18

17.8

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

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE 1,7,15

17.8

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

GEBACKENER CAMEMBERT 1,7,11,15,22

14.8

in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeer-Sahne, garniert mit frittierter Petersilie, dazu Salat

BURGER

€

TOMASA BURGER

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

16.0

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

mit Käse 7

17.5

mit Bacon 12

17.5

mit Käse und Bacon 7,12

18.5

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

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN

3,10,15

7.6

mit Chili-Aioli-Dip

POMMES

1,15

5.9

mit Ketchup

SÜßKARTOFFELPOMMES

1,7,15

6.9

mit Schmand-Dip

KIDS

KINDER BRUNCH

1,3,7,8,15,18



10.0

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

HÄHNCHENSCHNITZEL

1,3,15,18,21

10.0

paniert, mit Pommes und Ketchup

HÄHNCHEN NUGGETS

1,3,15,18,21

10.0

mit Pommes und Ketchup

KINDER KÄSESPÄTZLE

1,3,7,15



10.0

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

1,15,18



10.0

FLAMMKUCHEN MOZZARELLA

1,7



10.0

DESSERT

€

KAISERSCHMARRN BLAUBEERE 1,3,7,18	13.8
mit Blaubeeren & Ahornsirup	
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	15.5
KAISERSCHMARRN ROSINE 1,3,7,15,18,21	12.8
mit Rosinen & Apfelkompott	
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	14.5
WARMER APFELSTRUDEL 1,3,7,8,15,18	9.5
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
BROWNIE BOWL 1,3,7,8,15,18	9.8
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, auf Fruchtspiegel	
CRÊPE HIMBEERSCHMAND 1,3,7,15	5.0
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME 1,3,7,8,15	5.0
CRÊPE MIT VANILLEEIS & HEIßEN HIMBEEREN 1,3,7,15	8.0

EIS

EISKUGEL 7,8,18	2.8
Vanille, Schokolade, Erdbeere & ein veganes Sorbet	
mit Sahne	+1.5
HEIßE LIEBE 7,18	8.5
zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	
SÜßE SÜNDE 7,8,18	
uwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Nusskrokant und Sahne	8.5
BANANA HEAVEN 7,8,18	8.5
zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Banane und Sahne	
EISKAFFEE 7,19	7.5
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
EISKAFFE 3,7,19,24*	11
mit 2cl Baileys, einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
EISSCHOKOLADE 7,18	7.5
einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
AFFOGATO 7,18,19	5.5
Espresso mit Vanilleeis	

KAFFEE

€

Filterkaffee ¹⁹	3.2	Espresso ¹⁹	
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}	5.0
Café au lait ^{7,19}	4.7	Matcha Latte ^{7,19}	5.0
Flat White ^{7,19}	5.5	Pink Latte ^{7,16,19}	4.4
Latte Macchiato ^{7,19}	4.7	mit Goji Beeren / Acai / Rote Beete und Gewürzen	4.7
mit Flavour ⁸ (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell / Cocos	5.0	Baileys Latte ^{*3,7,19}	
Heiße Schokolade ^{7,18}	4.4	(2cl Baileys)	4.7
mit Sahne	4.7		6.9

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer ^{1,3} -,Soja ⁶ -oder laktosefrei:!

BIO-TEE

von Pure Tea

Beutel-Tee:	Tasse	Loser-Tee:	Kännchen
Aman Darjeeling / Schwarz ¹⁹	4.8	Lizzy English Breakfast / schwarz ¹⁹	6.0
Nadil Assam / Schwarz ¹⁹	4.8	James Earl Grey / Schwarz ¹⁹	6.0
Yanzhou / Grün ¹⁹	4.8	Hayato Sencha / Grün ¹⁹	6.0
Jinjin Mango / Grün ¹⁹	4.8	Claire Verveine / Kräuter ¹⁹	6.0
Annemarie / Früchte	4.8	French Rose von Althaus	6.0
Traudl /Kräuter	4.8		
Friedl / Kamille	4.8		
Bongani / Rooibos Vanilla	4.8		

FRISCHE TEES

Heiße Zitrone	4.0	Frische Minze	5.2
Frischer Minz-Ingwer	5.5	Frischer Ingwer	5.2

HAUSGEMACHT

€

Frisch gepresster O-Saft	0,2l 4.7	0,4l 9.0
Tomasa Wasser		Fl. 1l 7.5
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel/ Medium oder Still)		0,3l 4.5
Tomasa Limonade: Mango / Erdbeere / Granatapfel		4.5
mit Sirup von Monin, Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limetten & Minze		
Tomasa Eistee ^{15,16,18,19}	0,4l 4.5	Fl. 1l 9.2
mit Minze, Limette, Zitrone & Eis		

ALKOHOLFREI

Selters Still/Sprudel	Fl. 0,25 3.4	Fl. 0,75 7.5	Sprite, Fanta, Spezi	0,25l 3.5	0,4l 5.9
			^{15,16,17,18,19}		
Coca Cola/Zero ^{16,17,19}	Fl. 0,2 3.5	0,4l 5.9	Rixdorfer Fassbrause ^{1,4,18}		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

König Pilsener ^{1,4,12*}	0,25l 4.2	0,4l 5.4	Benediktiner Hell ^{1,4,12*}	0,3l 4.8	0,5l 6.4
Gespritzte Biere ^{1,4,12,16,17,18,21*}	4.1	5.3	Benediktiner Weissbier	4.4	5.4
(Sprite/Fanta/Fassbrause)			(Naturtrüb)		
		0,3l	^{1,12,*}		
Crew Republic		4.9			
(India Pale Ale) ^{1,4,12*}					

FLASCHENBIER

Bitburger 0,0% ^{1,4,12}	0,33l 4.4	0,4l	Hofbräu Kristallweizen ^{1,3,1,4,12,*}	0,5l 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
(mit Himbeer- oder Waldmeistersirup)				

SEKT, PROSECCO & Co.

€

ZEKT ^{21*}

0.1l Fl. 0.75
4.4 29.0

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

Insieme Prosecco Spumante Extra Dry ^{21*}

5.2 35.0

Spumante Extra Dry, Herkunft: Hügellagen um Treviso Venezien, Italien

Crémant de Limoux (weiß/rosé) ^{21*}

6.8 46.0

Grand Cuvée, 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: Weingut Markus Schneider, Pfalz Deutschland

FLASCHENWEIN WEIß

Gavi Tassarolo s' ^{21*}

Fl. 0.75
35.0

Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien

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	26.0
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 d'Abruzzo ^{21*}	5.7	13.9	
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien			
Raiza Crianza Rioja ^{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
Pink St. Laurent ^{21*}	6.0	14.5	22.0
Herkunft: Pfalz, Deutschland			
Nebula Verdejo Rosé ^{21*}	5.8	14.0	21.5
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & León, Spanien			
Jubel Trubel ^{21*}	6.0	14.5	22.0
Herkunft: Klosheim, Nahe, Deutschland			

APERITIF & SPRITZ

€

Aperol Spritz ^{16,21*} 8.5
Aperol / Prosecco / Mineralwasser

Hugo Spritz ^{16,17,21*} 8.5
Prosecco / Holunderblütensirup /
Mineralwasser / Minze / Limette

Sarti Spritz ^{16,17,21*} 9.5
Prosecco / Sarti Rosa /
Mineralwasser / Limette

Limoncello Spritz ^{16,17,21*} 8.5
Limoncello / Prosecco / Zitrone /
Minze

Rosato Mio ^{16,17,21*} 8.5
Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum

Lillet Wild Berry ^{16,17,18,21*} 9.5
Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren / Limette /
Minze

Rhabarber Spritz ^{16,17,21*} 8.5
Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser

Campari Spritz ^{16,21*} 8.5
Campari / Prosecco / Mineralwasser

COCKTAILS

Espresso Martini ^{16,18,19*} 12.5
Wodka / Kaffeelikör / Zuckersirup /
Espresso

**Caipirinha * 8.5
Cachaca / brauner Rohrzucker /
Limetten**

Negroni ^{16,17,21*} 12
Gin / Wermuth / Campari

Mai Tai ^{8,18*} 9.5
Havana Club / Myers Rum / Apricot
Brandy / Limettensaft / Mandelsirup /
Ananassaft / Zitrone

Whiskey Sour ^{18*} 8.5
Whiskey / Zitronensaft / Rohrzucker-
Sirup

**Mojito * 9.5
Havana Club / brauner Zucker / frische
Minze / Limetten**

Cosmopolitan ^{16,18*} 12.5
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 4cl Tanqueray / Schweppes Tonic	Cuba Libre 16,18* 8.5 4cl Havana Club (3Jahre) / Cola / Limetten
Moscow Mule 18,20* 8.5 4cl Smirnoff Wodka / Limettensaft / Gurke / Minze / Spicy Ginger Beer	Johnnie Walker Cola 16,18* 10.5 4cl Johnnie Walker Red Label / Cola
Campari Orange * 8.5 4cl Campari / Orangensaft	Wodka Lemon 16,18,20* 9..5 4cl Smirnoff / Schweppes Bitter Lemon

SPIRITOUSEN & DEGISTIF

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

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

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

LIKÖRE & WEINBRAND

Amaretto di Saronno 7* 2d 4.0	Sambuca Molinari * 2d 4.0
Baileys Irish Cream 3,7* 4.0	Vecchia Romagna Etichetta Nera* 4.0
Frangellico 8* 4.0	

WHISK(E)Y

Jim Beam * 2d 4.0	Johnnie Walker Black Label * 2d 5.0
Ballantine's * 4.0	Johnnie Walker Red Label * 4.8
Jack Daniels * 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 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:

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 Lebensmittelschutzgesetzes verboten ist. Das Servicepersonal ist dazu verpflichtet, dies zu unterbinden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.