

BRUNCH

€

von 9:00-15:00 Uhr

unser Rührei ist Bio!

TOMASA BRUNCH <small>1,3,4,7,10,11,15,16,17,18,24</small>	16
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, hausgemachte Konfitüre, Brötchen & ein Croissant	
AMERICAN BREAKFAST <small>1,3,6,7,8,10,11,15,16,17,18,24</small>	15,8
Spiegelei aus 3 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, gegrillte Tomaten, Chocolate-Banana-Bagel	
SÜßES FRÜHSTÜCK <small>1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,18</small> 	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 <small>1,6,8,9,10,15,22</small> 	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 <small>1,3,6,7,8,9,10,11,15,16,22</small> 	17,2
Bagel gratiniert mit Avocado Mash Mozzarella-Cheddar-Käse und gegrillten Tomaten, 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 <small>1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,22</small>	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 <small>1,3,4,6,7,8,9,10,15,17,22</small>	18
geräucherter Lachs, mit Honig-Dill-Senfsoße, 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 <small>1,3,4,6,7,8,9,10,11,15,16,17,22</small>	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 Avocado Mash, gegrillten Tomaten und mit 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

EIERSPEISEN

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 CRÈME

1,1,1,3,7,8,15,18,22

5

VORSPEISEN

€

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE <small>7,10,15,18,22</small> 	14
Wildkräutersalat mit gratinierten Ziegenkäse, mit Rosmarin, Honi & Beeren	
SUPER GREEN SALAD <small>10,15</small> 	9
Salat, Avocado & Gurke an Green-Valley-Dressing	
CROSTINI MIT TOMATE <small>1,10,22</small> 	8.8
mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette	
CROSTINI MIT AVOCADO <small>1,10,22</small> 	8.8
mit Avocado Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette	
GRILLGEMÜSE MIT SCHMAND-DIP <small>7</small> 	7.5
BROKKOLI MIT FETA & HOLLANDAISE <small>3,7,10,15,22</small> 	7.5
NACHOS <small>7,15</small> 	
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 <small>1,1,1,7,10,12,15,21,22</small>	
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
- 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
- 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 Graubrotsscheiben, 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 frittiertes Petersilie, dazu Salat

BURGER

€

TOMASA BURGER <small>1,3,6,10,15,18,21</small>	16.0
Homestyle Rinderpattie im Brioche Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup	
mit Käse <small>7</small>	17.5
mit Bacon <small>12</small>	17.5
mit Käse und Bacon <small>7,12</small>	18.5
GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE <small>1,3,7,10,15,18,21</small> 	17.0
Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip	

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN <small>3,10,15</small>	7.6
mit Chili-Aioli-Dip	
POMMES <small>1,15</small>	5.9
mit Ketchup	
SÜßKARTOFFELPOMMES <small>1,7,15</small>	6.9
mit Schmand-Dip	

KIDS

KINDER BRUNCH <small>1,3,7,8,15,18</small> 	10.0
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	
HÄHNCHENSCHNITZEL <small>1,3,15,18,21</small>	10.0
paniert, mit Pommes und Ketchup	
HÄHNCHEN NUGGETS <small>1,3,15,18,21</small>	10.0
mit Pommes und Ketchup	
KINDER KÄSESPÄTZLE <small>1,3,7,15</small> 	10.0
NUDELN MIT TOMATENSAUCE <small>1,15,18</small> 	10.0
FLAMMKUCHEN MOZZARELLA <small>1,7</small> 	10.0

DESSERT

€

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

EIS

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

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
Cappucino ^{7,19}	4.0	Espresso Cortado ^{7,19}	3.6
Großer Cappucino ^{7,19}	4.8	Chai Latte ^{7,19}	4.7
Café au lait ^{7,19}	4.7	Matcha Latte ^{7,19}	5.0
Flat White ^{7,19}	5.5	Pink Latte ^{7,16,19}	5.0
Latte Macchiato ^{7,19}	4.7	mit Goji Beeren / Acai / Rote Beete und Gewürzen	
mit Flavour ^s (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell / Cocos	5.0	Baileys Latte ^{*3,7,19}	6.9
		(2cl Baileys)	
Heiße Schokolade ^{7,18}	4.4		
mit Sahne	4.7		

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer^{1,3}-,Soja⁶-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	0,4l
			4,7	9,0
Tomasa Wasser				Fl. 1l
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel/ Medium oder Still)				7,5
Tomasa Limonade: Mango / Erdbeere / Granatapfel			0,3l	
mit Sirup von Monin, Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limetten & Minze			4,5	
Tomasa Eistee <small>15,16,18,19</small>			0,4l	Fl. 1l
mit Minze, Limette, Zitrone & Eis			4,5	9,2

ALKOHOLFREI

Selters Still/Sprudel	Fl. 0,25	Fl. 0,75		0,25l	0,4l
	3,4	7,5	Sprite, Fanta, Spezi	3,5	5,9
			<small>15,16,17,18,19</small>		
Coca Cola/Zero <small>16,17,19</small>	Fl. 0,2	0,4l	Rixdorfer Fassbrause <small>1,4,18</small>		5,6
	3,5	5,9			
Ginger Ale <small>20</small>	3,5	5,9	Saft-/Nektarschorle <small>16,17,18,21</small>	3,5	5,2
			(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche,		
Tonic Water <small>20</small>	3,5	5,9	Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja,		0,5l
			Ananas)		6,6
Bitter Lemon <small>20</small>	3,5	5,9			

BIER VOM FASS

König Pilsener <small>1,4,12*</small>	0,25l	0,4l	Benediktiner Hell <small>1,4,12*</small>	0,3l	0,5l
	4,2	5,4		4,8	6,4
Gespritzte Biere <small>1,4,12,16,17,18,21*</small>	4,1	5,3	Benediktiner Weissbier	4,4	5,4
(Sprite/Fanta/Fassbrause)			(Naturtrüb)		
			<small>1,12,*</small>		
Crew Republic		0,3l			
(India Pale Ale) <small>1,4,12*</small>		4,9			

FLASCHENBIER

Bitburger 0,0% <small>1,4,12</small>	0,33l	0,4l	Hofbräu Kristallweizen <small>1,3,1,4,12,*</small>	0,5l	
	4,4			5,4	
Alkoholfrei Gespritztes		4,8	Benediktiner Weissbier <small>1,3,1,4,12,*</small>		5,4
(Sprite/Fanta/Fassbrause) <small>1,4,12,16,17,18</small>			(alkoholfrei)		
Berliner Weiße <small>1,2,1,3,1,4,12,*</small>	4,2		Köstritzer Schwarzbier <small>1,4,12*</small>	0,33l	
(mit Himbeer- oder Waldmeistersirup)				4,6	

SEKT, PROSECCO & Co.

	€	
ZEKT ^{21*}	0.1l 4.4	Fl. 0.75 29.0
Extra Dry, Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland		
Insime 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

Moet & Chandon Brut Impérial ^{21*}		Fl. 0.75 95.0
Herkunft: Champagne, Frankreich		
Moet & 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* Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	5.8	14.0	27.0
Kloster Limburg Riesling 21* Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland	5.7	13.0	26.0
Rheinblick Chardonnay 21* Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	6.8	16.5	Fl. 0.75 23.5
Diel De Diel Weiß&Grauburgunder 21* Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, Deutschland	6.4	15.5	26.0
Weinschorle 21*	4.9	11.8	

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENE ROSÉWEINE

	0,2l	0,5l	Fl. 0.75
Pink St. Laurent 21* Herkunft: Pfalz, Deutschland	6.0	14.5	22.0
Nebula Verdejo Rosé 21* Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien	5.8	14.0	21.5
Jubel Trubel 21* Herkunft: Klosheim, Nahe, Deutschland	6.0	14.5	22.0

APERITIF & SPRITZ

€

Aperol Spritz ^{16,21*}	8.5	Rosato Mio ^{16,17,21*}	8.5
Aperol / Prosecco / Mineralwasser		Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum	
Hugo Spritz ^{16,17,21*}	8.5	Lillet Wild Berry ^{16,17,18,21*}	9.5
Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser / Minze / Limette		Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren / Limette / Minze	
Sarti Spritz ^{16,17,21*}	9.5	Rhabarber Spritz ^{16,17,21*}	8.5
Prosecco / Sarti Rosa / Mineralwasser / Limette		Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser	
Limoncello Spritz ^{16,17,21*}	8.5	Campari Spritz ^{16,21*}	8.5
Limoncello / Prosecco / Zitrone / Minze		Campari / Prosecco / Mineralwasser	

COCKTAILS

Espresso Martini ^{16,18,19*}	12.5	Whiskey Sour ^{18*}	8.5
Wodka / Kaffeelikör / Zuckersirup / Espresso		Whiskey / Zitronensaft / Rohrzucker-Sirup	
Caipirinha *	8.5	Mojito *	9.5
Cachaca / brauner Rohrzucker / Limetten		Havana Club / brauner Zucker / frische Minze / Limetten	
Negroni ^{16,17,21*}	12	Cosmopolitan ^{16,18*}	12.5
Gin / Wermuth / Campari		Wodka / Triple Sec / Limette / Cranberrysaft	
Mai Tai ^{8,18*}	9.5		
Havana Club / Myers Rum / Apricot Brandy / Limettensaft / Mandelsirup / Ananassaft / Zitrone			

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* 4cl Tanqueray / Schweppes Tonic	8.5	Cuba Libre 16,18* 4cl Havana Club (3Jahre) / Cola / Limetten	8.5
Moscow Mule 18,20* 4cl Smirnoff Wodka / Limettensaft / Gurke / Minze / Spicy Ginger Beer	8.5	Johnnie Walker Cola 16,18* 4cl Johnnie Walker Red Label / Cola	10.5
Campari Orange * 4cl Campari / Orangensaft	8.5	Wodka Lemon 16,18,20* 4cl Smirnoff / Schweppes Bitter Lemon	9.5

SPIRITOUSEN & DEGISTIF

Ramazotti 18* 2cl 4.0		Martini (bianco, rosso, extra dry) 16,18,21* 5cl 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* 2cl 4.5		Mirabelle * 2cl 4.5
Kirsch Vieux 16* 4.5		Williams-Birne * 4.5
Grappa Nonino Vuisinar * 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
Frangellico 8* 4.0		

WHISK(E)Y

Jim Beam * 2cl 4.0		Johnnie Walker Black Label * 2cl 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 Lebensmittelgesetzes verboten ist. Das Servicepersonal ist dazu verpflichtet, dies zu unterbinden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.