

TOMASA

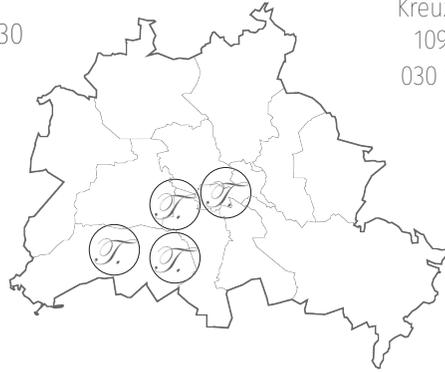
TOMASA POTSDAM

Kurfürstenstraße 52
14469 Potsdam
0331 88763030



TOMASA ZEHLENDORF

Berliner Str. 8
14169 Berlin
030 810 09 600



TOMASA LICHTERFELDE

Bäkestr. 15
12207 Berlin
030 772 90 95

TOMASA VILLA KREUZBERG

Kreuzbergstr. 62
10965 Berlin
030 810 09 885

TOMASA FRIEDENAU

Friedrich-Wilhelm-Platz 14
12161 Berlin
030 63222605

Veranstaltungen im Tomasa in der Villa Kreuzberg

Sie planen eine individuelle, private oder geschäftliche Veranstaltung?

Diese Möglichkeiten können wir Ihnen anbieten:

Saal der Villa Kreuzberg

Der ca. 150 qm große Festsaal der Villa Kreuzberg bietet Platz für bis zu 140 Personen

Theaterbestuhlung: bis zu 110 Personen

Parlamentarische Bestuhlung: bis zu 84 Personen

Runde Dinnertische: bis zu 110 Personen

Eckige Tafel: bis zu 44 Personen

Stehempfang: bis zu 140 Personen*

Restaurant der Villa Kreuzberg

Das Restaurant bietet vielfältige Möglichkeiten für unterschiedlichste Gruppengrößen:

Erdgeschoss bis zu 80 Personen

Obergeschoss bis zu 115 Personen

Gaubenzimmer bis zu 55 Personen

Balkonzimmer bis zu 30 Personen

Holzhammer bis zu 30 Personen

**Kontaktieren Sie uns unter:
www.tomasa.de oder villa@tomasa.de**

TOMASA in der Villa Kreuzberg
Kreuzbergstr. 62 10965 Berlin
(030) 810 09 885

TOMASA Zehlendorf
Berliner Str. 8 14169 Berlin
(030) 810 09 600

TOMASA Lichterfelde
Bäkestr. 15 12207 Berlin
(030) 772 90 95

TOMASA Landhaus
im Schollenkrug
Waidmannsluster Damm 77 13509 Berlin
(030) 948 70 300

TOMASA Schöneberg
Salzburgerstr. 19 10825 Berlin
(030) 788 95 886

Veranstaltungen im Tomasa in der Villa Kreuzberg

>>Kein Genuss ist vorübergehend, denn die Erinnerung ist bleibend.<<
(J.W. von Goethe)

Saal der Villa Kreuzberg

Der ca. 150 qm große Festsaal der Villa
Kreuzberg bietet Platz für bis zu 140 Personen:

Theaterbestuhlung: bis zu 110 Personen
Parlamentarische Bestuhlung: bis zu 84
Personen
Runde Dinnertische: bis zu 110 Personen
Eckige Tafel: bis zu 44 Personen
Stehempfang: bis zu 140 Personen

Restaurant der Villa Kreuzberg

Das Restaurant bietet vielfältige Möglichkeiten
für unterschiedlichste Gruppengrößen:

Erdgeschoss bis zu 80 Personen
Obergeschoss bis zu 115 Personen
Gaubenzimmer bis zu 55 Personen
Balkonzimmer bis zu 30 Personen
Hofzimmer bis zu 30 Personen

Weitere Informationen unter:
www.tomasa.de oder villa@tomasa.de



TOMASA

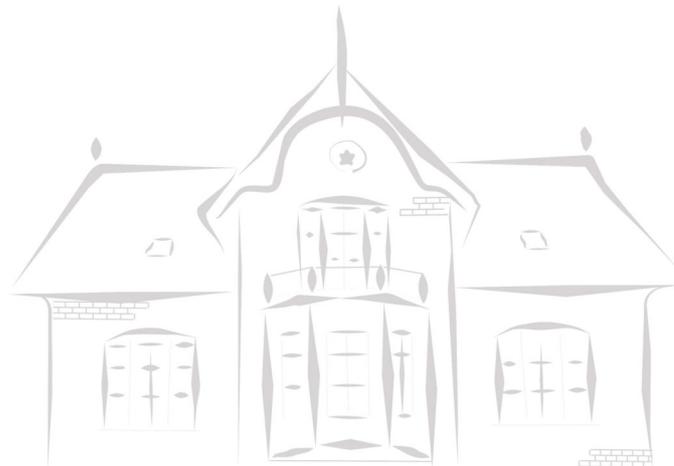
Die Geschichte der Villa Kreuzberg

In den Jahren 1892/93 wurde die „Villa Kreuzberg“ von Hermann Blankenstein und Fritz Haack im Zuge der Anlage des 160 Hektar großen Viktoriaparks errichtet. Für den Betrieb des Wasserfalls wurde ein Maschinenhaus benötigt und für die Pflege des Parks ein Gärtnerhaus.

Das zweistöckige, aus roten Backsteinen gemauerte Gärtnerhaus wurde im Schweizer Landhausstil mit einem weit überstehenden Kreuzdach, einem Balkon an der Vorderfront und reichen Verzierungen gebaut. Eine Pergola verbindet das Gärtnerhaus mit dem dahinterliegenden Maschinenhaus, einem eingeschossigen roten Klinkerbau welcher nach den Vorgaben der Wasserwerke errichtet wurde. Im Keller befinden sich auch heute noch die Pumpen für den Betrieb des Kreuzberger Wasserfalls. Die Villa Kreuzberg steht heute als Einzeldenkmal unter Denkmalschutz.

Das Haus hatte im Laufe seiner langen Geschichte viele Nutzer. Ursprünglich war es der Wohnsitz des Obergärtners und seines Assistenten bevor es vom Grünflächenamt des Bezirks Kreuzberg genutzt wurde. Im Laufe der Zeit wurde die Villa zu einem Jugendtreff bzw. einem Mädchenzentrum. Der Saal im Maschinenhaus wurde für Konzerte und andere Kulturveranstaltungen genutzt. Durch die angespannte Finanzlage des Bezirks verschlechterte sich der Zustand des Gebäudes kontinuierlich bis der Bezirk die Villa 2002 wegen Geldmangels an einen Liegenschaftsfond verkaufte. Seit 2007 ist das Tomasa der Pächter der Villa und verwöhnt seine Gäste mit leckeren Speisen und Getränken während im Veranstaltungssaal aller Arten von Events wie Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Tangoabende, Afterworkpartys und Konferenzen stattfinden.

Der an die Villa angrenzende Streichelzoo, wird weiterhin von einem Verein betrieben.



FRÜHSTÜCK

€

- 1 TOMASA BRUNCH** 1,3,4,7,10,11,15,16,17,18,24 16.0
gegrillter Hähnchenspieß mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce, 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
- 8 AMERICAN BREAKFAST** 1,3,6,7,8,10,11,15,16,17,18,24 16.0
Rührei aus 4 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, Butter, zwei Pancakes mit Ahornsirup
- 7 SÜßES FRÜHSTÜCK** 1,3,6,7,8,9,10,15,16,17,18  11.0
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, Brötchen & ein Croissant
- 12 Ergänzung zum Süßen Frühstück:** Italienische Salami, Landschinken, Gouda +5.0
- 10 VEGANES FRÜHSTÜCK** 1,6,8,9,10,11,15,22  15.0
Briochebrötchen 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
- 9 VEGETARISCHER TELLER** 1,3,6,7,8,9,10,11,15,16,22  17.0
Briochebrötchen 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
- 2 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
- 3 KREUZBERGTELLER** 1,3,4,6,7,8,9,10,15,17,22 18.0
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce, 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
- 11 HÖFTS LIEBLING** 1,3,6,9,10,12 19.0
zwei dünne Minutensteaks vom Rind, zwei Spiegeleier, Sweet-Chili-Dip und frische Avocado
- 4 DELUXE BREAKFAST** 1,3,4,5,6,7,8,10,12,17 16.5
Egg Benedict auf einem Briochebrot, mit gebratenen Champignons, Kräuterschmand, Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten-Feta Käse Creme, ein Pancake mit Nutella, frisches Obst, Butter und Brötchen
- 60 EGG BENEDICT** 1,3,7,10,11,15,16,17,22 14.0
geröstetes Briochebrot mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise

SMOOTHIES & SÜßES

€

827	THE PINK ²² 		7.0
Drachenfrucht / Mango / Banane / Passionsfrucht / Apfelsaft			
831	THE SUNSHINE ²² 		7.0
Pfirsich / Mango / Passionsfrucht / Apfelsaft			
829	THE GREEN ^{6,8,11,22} 		7.0
Ananas / Erbsenprotein / Spinat / Banane / Mango / Chia / Apfelsaft			
1206	MANGO LASSI ^{7,18} 		5.0
	EIWEIßSCHOCK ^{7,8,22} 		
Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen			
22 klein und 21 gross			
		6.5	8.0
	HOMEMADE GRANOLA mit Milch oder Joghurt ^{1,7,8,18,22} 		
mit Nüssen, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, Obst und gesüßt mit Agavensirup			
22 klein und 23 gross			
		6.5	8.0
28	CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND ^{1,1,1,3,7,15,18,22} 		5.5
29	CRÊPE MIT NUTELLA ^{1,1,1,3,7,8,15,18,22} 		5.0
268	CHOCOLATE-BANANA-BRIOCHE ^{1,6,7,8,11,22} 		6.5
27	PANCAKES MIT NUTELLA ^{1,3,7} 		
3 Stück mit Ahornsirup			
		7.5	
26	KLEINER OBSTSALAT 		9.0

EIERSPEISEN

aus vier Eiern, mit Brötchen & Butter

40	RÜHR-oder ⁴⁴ SPIEGELEI NATUR ^{1,3,22} 		11.0
41	KRÄUTERRÜHR- ODER ⁴⁵ SPIEGELEI ^{1,3,15,22}		13.0
mit Bacon			
42	RÜHREI MIT LACHS & AVOCADO ^{1,3,4,15,22}		16.0
43	RÜHREI FETAKÄSE ^{1,3,7,22} 		13.5
mit Cockailtomaten und Kräutern			
46	BAUERNOMELETTE ^{1,3,16,17}		14.5
mit Kartoffeln, Speck, Gewürzgurke, Schmand und Salatdeko			

VORSPEISEN

€

80 **WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE** 7,10,15,18,22  14.5
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, mit Rosmarin, Honig & Beeren

130 **KLEINER SALAT** 10,15,17  auch vegan möglich 8.0
Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und Radieschen, dazu Hausdressing

123 **SUPER GREEN SALAD** 10,15  auch vegan möglich 10.0
Avocado, Gurke und Green-Valley-Topping auf Salat mariniert mit Hausdressing

86 **BRUSCHETTA MIT TOMATE** 1,10,22  9.0
mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette

85 **BRUSCHETTA MIT AVOCADO** 1,10,22  10.0
mit Avocado, Tomate und Basilikum, geröstetes Baguette

184 **BROKKOLI MIT FETA & HOLLANDAISE** 3,7,10,15,22  9.0

NACHOS mit Käse überbacken 7,15 
dazu Guacamole und ein Schmand-Dip

191 klein 8.5

192 groß 11.5

194 groß mit Hähnchen 17.0

Gerne können Sie sich auch Vorspeisen aus unseren Tapas zusammenstellen!

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 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

81 für 2 Personen 24.0

82 für 4 Personen 48.0

VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE 1,6,7,10,11,22

Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, gegrillter Römersalat mit Ziegenkäse, Honig und
Rosmarin, Falafelbällchen und Rote Bete Carpaccio mit Avocado Mash

83 für 2 Personen 24.0

84 für 4 Personen 48.0

SALATE

- 121 **TOMASA SALAT** 3,7,10,15,22  auch vegan möglich 15.0
bunter Gartensalat, angemacht mit Tomasa Hausdressing, frische Avocado und Green-Valley-Topping
add on: 125 Feta Käse +6.0 / 124 Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig +6.5 / 122 Hähnchen +7.5 / 132 Halloumi Spieße +6.5 / Falafel +7.5
- 128 **CEASAR SALAD NEW YORK STYLE** 1,3,7,10,12,15,22  16.0
mit Römersalat, Avocado, Tomaten, pochiertem Ei, Brotchips, Parmesan, Ceasar-Dressing
add on: 129 gegrillte Filetstreifen vom Huhn +7.5 / 126 Bacon +1.5
- 127 **CABRA SALAT** 1,1,1,7,15,18,22  18.0
Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frischer Avocado, Bruschetta Tomaten und gerösteten Kräuterbaguettescheiben, mit Hausdressing
- 80 **WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE** 7,10,15,18,22  14.5
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, mit Rosmarin, Honig & Beeren
- 123 **SUPER GREEN SALAD** 7,10,15  auch vegan möglich 10.0
Avocado, Gurke und Green-Valley-Topping auf Salat mariniert mit Hausdressing
- 130 **KLEINER SALAT** 10,15,17  auch vegan möglich 8.0
Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und Radieschen, dazu Hausdressing

KIDS bis 12 Jahre

- 100 **KINDER BRUNCH** 1,3,7,8,15,18  11.0
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen
- 101 **KINDER SCHNITZEL** 1,3,15,18,21 12.0
paniertes Hähnchenschnitzel, mit Pommes, Ketchup
- 102 **KINDER KÄSESPÄTZLE** 1,3,7,15  10.0
- 106 **NUDELN MIT TOMATENSAUCE** 1,15,18  10.0
- 105 **HÄHNCHEN NUGGETS (6 Stück)** 1,3,15,18,21 11.5
mit Pommes und Ketchup
- 104 **POMMES** 1  7.0
mit Ketchup

HAUPTSPEISEN

€

146 **GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK** 6,7,12,15,18,22 29.0
Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasauce, braunem Zucker, Worcestersauce, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes und ein Tomaten-Zwiebel-Salat

151 **HÄHNCHENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHM** 1,3,7,10,21 21.5
mit Champignon-Rahmsauce, Spätzle und einem Beilagensalat

143 **KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN** 1,3,7,8,10,15,22 19.5
Hähnchenbrustfilets (ca. 180g) in einer Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Feta-Käse überbacken

144 **WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 1,3,10,15 27.0
paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

145 **SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM KALB** 1,3,7,10,15,22 19.5
in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken und einem Beilagensalat

152 **ZWIEBELROSTBRATEN** 1,3,7,10,12,22 31.0
vom argentinischen Rumpsteak (ca.220g) auf kräftiger Zwiebelsauce, mit Käsespätzle und Salat

148 **LACHSFILET** 1,4,7,9,10,11,12,22 26.0
Lachsfilet in Sesamkruste auf gegrilltem Pfannengemüse, mit mediterranen Kräutern aromatisiert, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Schmand-Dip

vegetarisch & vegan

weitere vegetarische und vegane Gerichte finden Sie bei Bowls, Burger, Tapas und Flammkuchen

€

163 **SPINATKNÖDEL** 1,3,7,8,15,21  16.0
in Nussbutter geschwenkt, auf Pilzrahm, dekoriert mit Rucola, Pinienkernen, Preiselbeeren und Parmesan

164 **HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE** 6,7,11,15,22  18.0
mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, auf Salatblättern, dazu hausgemachtes Chutney und Rosmarinkartoffeln

162 **KÄSESPÄTZLE** 1,3,7,10,15,22  16.0
mit Röstzwiebeln, dazu Salat

160 **FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE** 1,7,15  18.0
serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin

141 **CREMIGE AVOCADO-PASTA** 1,8,15  16.5
cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate, Rucola und Pinienkernen

174 **SELLERIE SCHNITZEL** 1,9,10,11,17,22  17.5
paniertes Sellerieschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

BOWLS

	€
250 GREEN POWER BOWL <small>1,6,10,11,15,22</small> 	17.0
gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, Falafelbällchen, Hummus, serviert auf Reis	
147 HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL <small>6,10,11,15,18,22</small>	19.0
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Teriyakisauce, Sesam, gegrilltem Gemüse, Blattspinat, an Reis	
150 CALIFORNIA BOWL <small>4,7,11,15,18,22</small>	20.0
gegrilltes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Sauce, Avocado Mash, Mango, ein Curry Dip, auf Reis	
120 QUINOA BOWL <small>10,11,12,15,22</small> 	17.0
geröstetes Quinoa, Blattsalate, Avocado, Rote Bete, Möhren, Gurke, Süßkartoffel und Hummus an Hausdressing	

FLAMMKUCHEN

210 ELSÄSSER FLAMMKUCHEN <small>1,7,15,22</small>	14.0
mit Speck, Zwiebeln und Crème Frâiche	
213 SERRANO FLAMMKUCHEN <small>1,7,15,22</small>	16.0
mit spanischem Landschinken, Rucola, Parmesan und Crème Frâiche	
214 ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8,18,22</small> 	16.0
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig, Walnüssen und Crème Frâiche	
211 FETAKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8</small> 	16.0
mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Crème Frâiche	
173 GEMÜSE FLAMMKUCHEN <small>1,10,15,22</small> 	15.0
mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Oliven und Hummus	

BURGER

	€
230 TOMASA BURGER <small>1,3,6,10,15,18,21,22</small>	16.0
Homestyle Rinderpattie (ca. 200g), im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup	
231 mit Käse	17.5
232 mit Bacon	17.5
233 mit Käse und Bacon	19.0
236 CHILI CHEESE BURGER <small>1,3,7,9,10,15,16,21,24</small>	18.0
Homestyle Rinderpattie (ca. 200g), im Brioche Burger Brötchen, mit Salat, gerösteten Zwiebeln, Jalapenos, Burgersauce und Mozzarella-Cheddar-Käse, dazu Chili-Cheese-Fries	
237 GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE <small>1,3,7,10,15,18,21,22</small> 	17.0
Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip	
234 VEGANER BURGER <small>1,6,9,10,15,21,24</small> 	16.5
Beyond Meat Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger Bun, belegt mit Salat, Avocado, Green-Valley Topping, Tomaten, Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes	

TAPAS Tipp: viele Tapas sind durch das Weglassen/den Austausch des Dips VEGAN!

	€
86 BRUSCHETTA mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum 1,10,22 	9.0
85 AVOCADO BRUSCHETTA mit Avocado, Tomate und Pesto 1,10,22 	10.0
180 GEBRATENE CHAMPIGNONS mit Knoblauch, dazu ein Aioli-Dip 3,12 	7.5
182 ROSMARINKARTOFFELN dazu ein Aioli-Dip 3,12 	7.0
183 GRATINIERTER ZIEGENKÄSE mit Rosmarin und Honig 7 	8.5
184 BROKKOLI MIT FETAKÄSE mit Sauce Hollandaise 3,7,10,12 	9.0
185 SÜßKARTOFFELPOMMES mit Schmand-Dip 7 	7.0
186 ZWEI HALLOUMI GEMÜSE SPIEßE mit Hummus 7,11,12 	9.5
187 GEGRILLTES GEMÜSE mit Schmand-Dip 7,22 	7.5
188 DATTELN IM SPECKMANTEL mit Aioli-Dip 3,10,12	7.5
181 FALAFELBÄLLCHEN (3 Stück) mit Hummus 11,15,22 	7.5
189 HÄHNCHEN SATÉ SPIEßE (2 Stück) mit hausgemachtem Chutney 22,17	8.5
190 KNUSPER HÄHNCHEN (ca. 120g) in Mandelhülle mit Curry-Dip 1,1,3,7,8,10,12	10.5
193 CHILI CHEESE FRIES mit Ketchup 7,10,12 	8.0
191 NACHOS mit Käse überbacken 7,12 	7.0
mit Guacamole und Sauerrahm-Dip 7	
192 große Portion	11.5
194 große Portion, mit Hähnchen	17.0
200 CHICKEN NUGGETS (6 Stück) mit Ketchup 1,1,3,7,10,12	7.5
195 OLIVEN 12 	5.5

TAPASTELLER

196 SPANISCHER TAPAS-MIX 1,3,5,6,7,8,10,12	31.0
Nachos mit Mozzarella-Cheddar-Käse überbacken und Guacamole Dip, Datteln im Speckmantel mit Aioli-Dip, zwei Hähnchen-Saté-Spieße mit hausgemachtem Chutney, Avocado-Tomaten-Bruschetta	
197 VILLA TAPAS-MIX 1,3,6,7,8,9,10,11,12	34.5
Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm, zwei gegrillte Halloumi-Gemüsespieße mit Hummus, Brokkoli mit Fetakäse und Sauce Hollandaise, Knusperhähnchen in Mandelhülle und Curry-Dip	

Wir bitten um Verständnis, dass bei den Tapas-Mixen keine Umbestellungen möglich sind!

MENÜ VARIATIONEN

€

Machen Sie aus Ihrem Essen ein kleines,
aufeinander abgestimmtes Menü und sparen Sie dabei!

251 MENÜ 1 1,3,6,7,12,25

47.0

VORSPEISE:

BRUSCHETTA mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum,
dazu geröstetes Brot

HAUPTGANG:

GEGRILLTES "NEW YORK" STEAK Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasauce,
braunem Zucker, Worcestersauce, beträufelt mit einem
Schuss Whisky, dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Pommes und ein Tomaten-Zwiebel-Salat

DESSERT:

SCHOKOSOUFFLÉ auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

252 MENÜ 2 ~ vegetarisch 1,3,7,10

37.0

VORSPEISE:

AVOCADO BRUSCHETTA mit Tomate, Avocado und Basilikum, dazu geröstetes Baguette

HAUPTGANG:

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt
mit Rosmarin und Honig

DESSERT:

WARMER APFELSTRUDEL auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

253 MENÜ 3 ~ vegan 1,9,10,11,17,22

36.0

VORSPEISE:

AVOCADO BRUSCHETTA mit Tomate, Avocado und Basilikum, dazu geröstetes Baguette

HAUPTGANG:

SELLERIE SCHNITZEL paniertes Sellerieschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-
Salat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

DESSERT:

KLEINER OBSTсалAT

DESSERT		€
260	KAISERSCHMARRN MIT BLAUBEERE <small>1,3,7,18</small>	14.0
261	zusätzlich eine Kugel Vanilleeis und Sahne	15.5
30	KAISERSCHMARRN ROSINE <small>1,3,7,15,18,21</small>	13.0
	mit Rosinen & Apfelkompott	
31	zusätzlich eine Kugel Vanilleeis und Sahne	14.5
263	WARMER APFELSTRUDEL <small>1,3,7,8,15,18</small>	9.5
	auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
264	SCHOKOSOUFFLÉ <small>1,3,7,8,15</small>	9.5
	auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
27	PANCAKES MIT NUTELLA <small>1,3,7</small> 	
	3 Stück mit Ahornsirup	7.5
28	CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND <small>1,1,1,3,7,15,18,22</small> 	5.5
29	CRÊPE MIT NUTELLA <small>1,3,7,8,15</small>	5.0
267	CRÊPE MIT VANILLEEIS & HEIßEN HIMBEEREN <small>1,3,7,15</small>	8.0
268	CHOCOLATE-BANANA-BRIOCHE <small>1,6,7,8,11,22</small>	7.5
269	BROWNIE BOWL <small>1,3,7,8,15,18</small>	8.5
	mit einer Kugel Vanilleis, Sahne, auf Fruchtspiegel	
265	CHEESCAKE BOWL <small>1,1,3,7</small>	8.5
	mit Käsekuchen, frischen Früchten & Erdbeersauce	
26	KLEINER OBSTSALAT <small>22</small> 	9.0

EIS

283	EISKUGEL <small>7,8,18</small>	3.0
	Vanille, Schokolade & Erdbeere mit Sahne	+1.0
282	HEIßE LIEBE <small>7,15,18</small>	9.0
	zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	
281	SÜßE SÜNDE <small>7,8,15,18</small>	9.0
	zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Granola und Sahne	
321	AFFOGATO al café (Espresso mit Vanilleeis) <small>7,18,19</small>	5.5
284	EISKAFFEE mit Vanilleeis & Sahne <small>7,19</small>	7.5
286	EISKAFFE mit BAILEY's (2cl),Vanilleeis & Sahne <small>3,7,19,24*</small>	11.0
285	EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis & Sahne <small>7,18</small>	7.5

EXTRAS Können nur als Beilage zu einem Gericht bestellt werden!

helles Brötchen	1.5	Portion Räucherlachs	5.0
dunkles Brötchen	1.5	Serano Schinken 2 Scheiben	3.5
gekochtes Ei	2.0	knuspriger Bacon 3 Scheiben	3.5
Croissant	2.5	Gouda 2 Scheiben	3.5
Marmelade	2.0	halbe frische Avocado	4.5
Nutella	2.0	Nürnberger Würstchen	2.5
Portion Butter	1.5	Guacamole kleines Schälchen	3.5
Aufpreis Frühstück gekochtes Ei zum Rührei	1.5	Sour Cream kleines Schälchen	2.5

GUTSCHEINE

Schenken leicht gemacht! Vor jedem Geburtstag, jedem Jahrestag und jedem Weihnachten, sitzen wir wieder vor derselben Frage: Wie sieht es aus, das perfekte Geschenk?

Ein Geschenkgutschein vom Tomasa ist die Antwort! Ihren Tomasa Gutschein bekommen Sie in allen Filialen. Viel Freude beim Verschenken.

VERANSTALTUNGEN

Feiern und planen Sie ihre Hochzeit oder ihr Wunschevent mit uns!

Gemeinsam sorgen wir für die perfekte, individuelle Umsetzung und den Erfolg Ihrer Ideen. Egal ob bei uns im Restaurant, unserem wunderschönen Veranstaltungssaal oder auch in einer Location Ihrer Wahl.

Unser erfahrenes Eventteam berät und unterstützt Sie gerne.



GESCHICHTE Ein Familienunternehmen stellt sich vor

Im Jahr 1996 wurde die seit den 80er Jahren bereits bestehende Filiale am Viktoria Luise Platz übernommen und die Marke und das Konzept kontinuierlich weiterentwickelt.

Dabei setzen wir stets auf die Kombination von alt bewährtem und jungen Akzenten.

So steht das Familienunternehmen damals wie heute für eine kreative Küche, ein hohen Serviceanspruch und entsprechend unserer unterschiedlichen Zielgruppen, für eine klassisch-moderne Raumausstattung.

Unser Selbstverständnis: Ob Mitarbeiter, Gast oder Partner - Bei unserer täglichen Arbeit steht die Orientierung am Menschen immer im Vordergrund.

Innerhalb Berlins und in Brandenburg existieren inzwischen fünf Restaurants mit dem Konzept und Namen, hierbei möchten wir betonen, dass es sich ausschließlich um familiengeführte Restaurants handelt.

Mit der Eröffnung in Potsdam, im August 2023, verließen wir das erste Mal Berlin.

Ob unsere Reise hier zu Ende ist? www.tomasa.de

HAUSGEMACHTER TEE

€

350 Frischer Minz-Ingwer	5.8	364 Frische Minze	5.5
363 Frischer Ingwer	5.5	318 Heiße Zitrone	4.0

BEUTEL TEE von Althaus

schwarze Tees ¹⁹		Glas	sonstige Tees		Glas
351 Englisch Breakfast	4.5		356 Roiboos Vanilla		4.5
352 Royal Earl Grey	4.5		358 Smooth Mint Minztee		4.5
353 Darjeeling	4.5		359 Classic Herbs Kräutertee		4.5
357 BIO Sarala Chai	4.7		360 Red Fruit Flash Früchtetee		4.5
grüne Tees ¹⁹					
354 Sencha Senpai	4.5		361 Fancy Chamomile Kamillente		4.5
355 Grün Martinee	4.5		362 Persicher Apfel		4.5

LOSER TEE von Althaus

Kännchen

370 Assam Meleng (Schwarzer Tee) ¹⁹	6.0
Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf.	
371 Darjeeling Puttabong (aromatisierter Schwarzer Tee) ¹⁹	6.0
Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Bergen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent.	
372 Green Himalajian (Grüner Tee) ¹⁹	6.0
Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.	
373 Royal Pai Mu Tan (Weißer Tee)	6.0
Dieser chinesische, weiße Tee mit seinen großen, ungerollten Blättern und vielen weißen Spitzen ist sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.	
374 Wellnes Cup (aromatisierter Kräuter Tee)	6.0
Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blütenblättern ergibt ein unvergessliches Geschmackserlebnis.	
375 French Rose	6.0
Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen, zarten Geschmack.	
376 Milky Oolong (aromatisierter Kräuter Tee)	6.2
Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besondere aufwendige Herstellung.	

HAUSGEMACHT

			€
457 Frisch gepresster O-Saft			0,2l 0,4l 4.7 9.0
Tomasa Limonade 15			
Alle Limos werden mit dem jeweiligen Sirup zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis und Minze			0,3l
418 Mango-Limette	5.0	380 Granatapfel	5.0
381 Erdbeere-Minze	5.0	417 Zitronen-Rosmarin ohne Sirup	5.0
382 Himbeer Thymian	5.0 0,4l		
379 Tomasa Eistee 15,16,18,19	4.5		
mit Minze, Limette, Zitrone & Eis			

ALKOHOLFREI

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l		0,25l	0,4l
406 Selters Still/Sprudel	3.5	7.5	400 Sprite,127 Fanta,404 Spezi	3.5	5.9
396 Coca Cola/398 Zero 16,17,19	3.5	5.9	412 Rixdorfer Fassbrause 1.4,18	3.2	5.6
390/391 Tonic Water 20	3.5	5.9	421 Saft-/Nektarschorle 16,17,18,21	3.5	5.2
392/393 Ginger Ale 20	3.5	5.9	(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja, Ananas)		0,5l 6.6
394/395 Bitter Lemon 20	3.5	5.9			

BIER VOM FASS

	0,3l	0,4l		0,3l	0,5l
462 König Pilsener 1.4*	4.2	5.4	473 Allgäuer Büble Hell 1,1.4*	4.8	7.4
460 Berliner Pilsener 1.4*	4.1	5.3	472 TH König Zwickel 1.4,* Kellerbier	4.5	7
464 Crew Republic 1.4* Drunken Sailor IPA	4.9		475 Hofbräu Hefeweizen 1,1.4* naturtrüb	4.4	5.4
466 Gespritze Biere 1.4,16,17,18,21* Sprite/Fanta/Fassbrause	4.1	5.3			

FLASCHENBIER

	0,33l		0,33l	0,5l
459 Köstritzer Schwarzbier	4.6	479 Hofbräu Kristallweizen 1.3,1.4,12,*		5.4
419 Malzbier alkoholfrei	4.2	477 Hofbräu Hefeweizen 1.3,1.4,12,* alkoholfrei		5.4
485 Clausthaler (extraherb) alkoholfrei	4.2	478 Hofbräu Hefeweizen 1.3,1.4,12,* dunkel		5.4
486 Alkoholfrei Gespritztes Sprite/Fanta/Fassbrause 1.4,12,16,17,18	0,4l 4.8	160 Berliner Weiße 1.2,1.3,1.4,12,* (mit Himbeer- oder Waldmeistersirup)	4.2	

SEKT, PROSECCO & Co.

		€
580 ZEKT Extra Dry		0,11 0,75l
Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland	4.4	29.0
582 Insime Prosecco Spumante Extra Dry		5.2 35.0
Herkunft: Hügellagen um Treviso Venezien, Italien		
589 Crémant de Limoux Grand Cuvée		6.8 46.0
Herkunft: Sieur d'Arques Languedoc - Roussillon, Frankreich		

APERITIF & SPRITZ

585 Aperol Spritz ^{16,21*}	10.0	595 Limoncello Spritz ^{16,17,21*}	10.0
Aperol / Prosecco / Mineralwasser		Limoncello / Prosecco / Mineralwasser / Zitrone / Minze	
586 Hugo Spritz ^{16,17,21*}	10.0	587 Lillet Wild Berry ^{16,17,18,21*}	10.0
Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser / Minze / Limette		Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren / Limette / Minze	
588 Prosecco Aperol ^{16,17,21*}	7.4	593 Sarti Spritz ^{16,17,21*}	10.0
Prosecco / Aperol		Prosecco / Sarti Rosa / Mineralwasser / Limette	
592 Granatapfel Spritz ^{16,17,21*}	10.0	596 Campari Spritz ^{16,17,21*}	10.0
Prosecco / Granatapfelsirup / Tonic Water / Lemon Squash		Campari / Prosecco / Mineralwasser	

ALKOHOLFREIER APERITIF

675 Granatapfel Spritz ^{16,17,21}		9.0
alkohlfrei / Granatapfelsirup / Tonic Water / Lemon Squash		
594 Crodino Spritz ^{16,21}		8.0
alkoholfrei / Crodino / Orangenscheibe		

OFFENE WEIßWEINE

491 Dr. Koehler Grauburgunder	0,2l	0,5l	1l
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	5.8	14.0	27.5
494 50° Riesling	5.7	13.9	27.4
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland			
497 Rheinblick Chardonnay	6.8	16.5	32.6
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland			
500 La Petite Perriere Sauvignon	6.0	14.5	28.6
Herkunft: Saget La Perriere, Loire, Frankreich			
503 Weinschorle	4.9	11.8	23.2

OFFENE ROSÉWEINE

522 Pink St. Laurent	0,2l	0,5l	1l
Herkunft: Pfalz, Deutschland	6.0	14.5	28.6
525 Nebula Verdejo Rosé	5.8	14.0	27.5
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & León, Spanien			

OFFENE ROTWEINE

510 Oromonte	0,2l	0,5l	1l
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien	5.8	14.0	27.5
513 Montepulciano d'Abruzzo	5.7	13.9	27.4
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien			
516 Raiza Red Crianza	5.8	14.0	27.5
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien			
519 Ursprung (Cuvée)	6.8	16.5	32.6
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			

FLASCHENWEIN ROT

560 "Il Leo" Chianti Superiore D.O.C.G.	0,75l	37.0
Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien		
561 Black Print	43.5	
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz Deutschland		

FLASCHENWEIN WEIß

540 Gavi Tassarolo s'	0,75l	35.0
Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien		
541 Muschelkalk Silvaner VDP.	37.0	
Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland		

COCKTAILS

614 Espresso Martini ^{16,18,19*}	13.0	608 Mojito *	12.5
Wodka/Kaffeelikör/Zuckersirup/Espresso		Havanna Club/brauner Zucker/Minze/ Limetten	
600 Caipirinha *	12.5	609 Whiskey Sour ^{18*}	12.5
Cachaca/brauner Rohrzucker/ Limetten		Whiskey / Zitronensaft / Rohrzuckersirup	
605 Sex On The Beach *	12.5	606 Cosmopolitan ^{6,11,16,18*}	12.5
Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft		Wodka / Triple Sec / Limette / Cranberrysaft	
604 Mai Tai ^{8,15,16,18*}	12.5	602 Moscow Mule ^{17,20*}	12.5
Havana Club / Myers Rum / Apricot Brandy / Limettensaft / Mandelsirup / Ananassaft / Zitrone		Smirnoff Wodka / Limejuice / Gurke / Minze / Limetten / Ginger Ale	
618 Bloody Mary *	12.5	607 Long Island Ice Tea ^{16,19,22*}	13.5
Smirnoff Wodka / Tomatensaft / Limettensaft / Worcester Sauce / Tabasco / Salz / Pfeffer		Smirnoff Wodka / Tanqueray Gin / Sierra Tequila / Havanna Club / Cointreau / Cola / Orangensaft	
603 Honolulu Juicer *	12.5	612 Planters Punch ^{16*}	12.5
Southern Comfort / Havanna Club / Limejuice / Zitrone / Ananassaft / Maracujasaft		Havanna Club / Myers Rum / Zitronensaft / Ananassaft / Orangensaft / Grenadine / Muskat	
611 White Russian ^{7,19*}	12.5	613 Pina Colada ^{16,18*}	12.5
Smirnoff Wodka / Kahlua / Sahne		Bacardi / Myers Rum / Sahne / Kokossirup / Ananassaft	
616 Gin Basil Smash ^{8,18*}	12.5	619 Negroni ^{16,17,21*}	12.5
Tanqueray Gin / Zitronensaft / Limejuice / Basilikum		Gin / Wermuth / Campari	

NON ALCOHOL COCKTAILS

594 Crodino Spritz ¹⁶	8.0	675 Granatapfel Spritz ²⁰	9.0
Crodino / Orangenscheibe		Granatapfelsirup / Tonic Water / Lemonsquash	
672 Virgin Caipirinha ²⁰	10.0	674 Spring Fever ^{15,16,18}	9.0
Limette / Brauner Zucker / Ginger Ale		Zitronen-/Mangosirup/Ananassaft/ Orangensaft	
671 Coconut Kiss ¹⁶	9.0	673 Joop Light	10.0
Kokossirup / Sahne / Grenadine / Ananassaft / Kirschnektar		Limette/Zitronen-/Orange/brauner Zucker/Mineralwasser	
670 Fruit Punch ^{16,17}	9.0	676 Berry Basil Smash ^{18,20}	9.0
Maracuja,-Ananas- und Orangensaft / Limejuice / Maracujasirup		Beeren / Basilikum / Limettensaft / Zuckersirup / Ginger Ale	

LONGDRINKS

630 Gin Tonic ^{20*}	10.5	631 Cuba Libre ^{16,18*}	10.5
4cl Tanqueray / Tonic Water		4cl Havana Club (3 Jahre)/Cola/Limette	
632 Pimms Cup No.1 ^{18,20*}	10.5	633 Johnnie Walker Cola ^{16,18*}	10.5
4cl Pimms No.1 / Ginger Ale / Zitrone / Orange/ Gurke / Minze		4cl Johnnie Walker Red Label / Cola	
637 Campari Orange *	10.5	635 Wodka Lemon ^{16,18,20*}	10.5
4cl Campari / Orangensaft		4cl Smirnoff / Schweppes Bitter Lemon	
634 Wodka Orange ^{16,18,*}	10.5	636 Southern Comfort Ale ^{18,20*}	10.5
4cl Smirnoff / Orangensaft		4cl Southern Comfort / Schweppes Ginger Ale	

SPIRITOUSEN & DEGISTIF

693 Ramazotti *	2cl 4.0	690 Martini *	5cl 4.0
		(bianco, rosso, extra dry)	
694 Averna *	4.0	698 Tequilla Sierra Silver *	2cl 4.0
		699 Tequilla Sierra Reposado *	4.0

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

710 Framboise *	2cl 4.5	711 Mirabelle *	2cl 4.5
712 Kirsch Vieux *	4.5	713 Williams-Birne *	4.5
714 Grappa Nonino Vuisinar	4.5		

LIKÖRE & WEINBRAND

730 Amaretto di Saronno ^{8,*}	2cl 4.0	731 Sambuca Molinari *	2cl 4.0
732 Baileys Irish Cream ^{3,7,8*}	4.0	733 Vecchia Romagna - Etichetta Nera	4.0

WHISK(E)Y

756 Johnnie Walker Red Label *	2cl 4.8	758 Johnnie Walker Black Label *	2cl 5.0
762 Jack Daniels *	4.0	760 Jim Beam *	4.0

Zusatzstoffe & Allergene

(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

Glutenhaltiges Getreide:	14 Weichtiere
1 Weizen, 1.1 Roggen	15 Konserviert
1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste	16 Farbstoff
2 Krebstiere	17 Antioxidatinsmittel
3 Eier	18 Süßungsmittel
4 Fische	19 Koffeinhaltig
5 Erdnüsse	20 Chininhaltig
6 Sojabohnen	21 Geschwefelt
7 Milch	22 Enthält eine Phenylalaninquelle
8 Schalenfrüchte (Nüsse)	23 Geschwärzt
9 Sellerie	24 Mit Geschmacksverstärker
10 Senf	25 Gewachst
11 Sesamsamen	*Alkoholhaltig
12 Schwefeldioxid	Vegetarisch
13 Lupinen	Vegan



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.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Liebe Freunde der Tomasa Restaurants,

gerne bieten wir Ihnen auch Caterings außer Haus an. Egal ob Sie einen Business-Lunch direkt in Ihr Büro geliefert bekommen möchten, Fingerfood für einen Empfang planen oder ein Catering für ein privates Fest oder eine größere Veranstaltung benötigen - wir stehen Ihnen mit unserem umfassenden Service zur Verfügung.

Unsere Caterings umfassen:

Business Lunch:

Frische und schmackhafte Menüs, die direkt in Ihr Büro geliefert werden - perfekt für Meetings, Besprechungen oder Mitarbeiterlunches.

Fingerfood

Eine Auswahl an köstlichen Kleinigkeiten, 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!