

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

www.tomasa.de
info@tomasa.de



TOMASA LANDHAUS

FRÜHSTÜCK

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK_{1,3,7,15,17}

Wurst, Käse, Marmelade, Butter und ein gekochtes Ei, Brötchen 5.80 Euro

SÜßES FRÜHSTÜCK_{1,3,7,16}

Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, dazu ein gekochtes Ei, Butter, hausgemachte Tomasa Marmelade, Honig, ein Brötchen und ein Croissant 6.80 Euro

Nur zum Süßen Frühstück möglich zusätzlich

Salami, Spanischer Landschinken, Käse 2.80 Euro

KLEINES FRÜHSTÜCK_{1,3,7,15,17}

Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Spanischer Landschinken, Kräuterschmand, Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Tomasa Marmelade und Brötchen 8.90 Euro

TOMASA - BRUNCH_{1,3,4,7,9,11,15,17}

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Meerrettich, in einer Sesamhülle* gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado -Kirschtomaten - Salat, gebackenes Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen, dazu Butter, hausgemachte Tomasa Marmelade, Brötchen und ein Croissant 12.50 Euro

KÄSEPLATTE PIKANT- SÜß MIT FEIGENSENF_{1,3,7,16}

In einer Sesamhülle* gebackener Camembert, mit Preiselbeeren, Chaumes, Saint Albray, Butterkäse, Manchego. Garniert mit Weintrauben, Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Butter, Baguettebrot und geröstete Schwarzbrotsscheiben 12.80 Euro

AUFSCHNITTPLATTE_{1,2,3,6,7,15,17}

Zwiebelmett, Serranoschinken, Salami, Butterkäse, Brikäse, Tomate – Mozzarella, Rührei mit Bacon und Zwiebeln, dazu Butter und Brötchen 12.80 Euro

BAGEL- BRUNCH-VARIATION_{1,3,7,11,17}

Bagel belegt mit Frischkäse und Räucherlachs, Bagel mit gegrilltem Hähnchenmedaillon, gebratene Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel mit Guacamole und Mozzarella - Cheddarkäse überbacken, Bagel mit süßem Quark und frischem Obst 13.80 Euro

PORTION AUFSCHNITT ^{1,7,18}	5.80 Euro
Jeweils eine Scheibe/Stück Salami, Serranoschinken, Butterkäse und Brikkäse, dazu Butter und Brötchen	
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK ^{1,3,6,7}	10.90 Euro
Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter und Toast	
LILIENTHAL FRÜHSTÜCK ^{3,6,7,16,15}	14.80 Euro
Caesar-Wrap, Satespieß auf Mango - Chutney, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Frischkäse mit Frühlingzwiebeln, Obstschale, Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand. Dazu Butter und Brötchen und hausgemachte Marmelade	
PORTION RÄUCHERLACHS ^{1,4,6,7,18} (der Lachspreis ändert sich immer wieder)	10.80 Euro
Portion Lachs mit Honig - Dill - Senfsauce, Meerrettichsahne, dazu Butter, geröstetes Schwarzbrot und Toast	
VEGETARISCHER TELLER ^{1,3,7,17}	12.50 Euro
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella - Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle* gebacken auf Preiselbeeren, Rucola-Tomaten - Mozzarella - Türmchen mit Balsamico, Rührei mit Frühlingzwiebeln, Joghurt mit Obst & Müsli, Butter Tomasa Marmelade und Brötchen	
VEGANISTA ^{1,6,11}	14.80 Euro
Weizenfladen gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Avocado gefüllt mit Guacamole ,Tomaten, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Balsamico. Rote Beete paniert in Tempura mit einem Soja-Joghurt - Dip, Obstschale, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
BROTKORB mit 2 Brötchen, hell & dunkel	1.50 Euro

PIKANTES & SÜßES

NATURJOGHURT₇ (nur in einer Größe möglich) 4.50 Euro
mit frischem Obst und Honig

EIWEIßSCHOCK_{7,8} (nur in einer Größe möglich) 4.50 Euro
Große Schale Sahnequark mit frischem Obst, Honig, Nüssen

FRISCHER KAISERSCHMARRN MIT APFELKOMPOTT_{1,3,7,8} 6.80 Euro
Mit einer Kugel Vanilleeis 7.50 Euro

Crêpe_{1,3,7,8} 3.50 Euro
Gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce
Gefüllt mit Nutella 3.50 Euro

BAGEL

EIERBAGEL-EGG BENEDICT ART_{1,3,7,11,15,17} 8.80 Euro
Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, Kräuter-
Champignons, knusprigem Bacon, Ei, Sauce Hollandaise

BAGEL MIT GUACAMOLE_{1,7,11,17} 8.80 Euro
Zwei Hälften belegt mit Guacamole (pikant würzigem Avocadomus),
mit Mozzarella-Cheddarkäse überbacken

LACHS BAGEL_{1,7,11} (der Lachspreis kann sich immer wieder ändern) 10.80 Euro
Zwei Hälften belegt mit Salat, Frischkäse und geräuchertem Lachs

EIERSPEISEN

RÜHREI (aus 4 Eiern zubereitet, serviert mit Toast und Butter)

RÜHREI NATUR_{1,3} 5.80 Euro

KRÄUTERRÜHREI_{1,3} mit Bacon_{1,2} und Zwiebeln _{1,2,3} 6.80 Euro

TOMATENRÜHREI_{1,3,7} mit Basilikum und Mozzarella 6.80 Euro

RÜHREI MIT SCHAFSKÄSE_{1,3,7} , Cocktailtomaten und Kräutern 7.80 Euro

SPIEGELEIER (aus 3 Eiern zubereitet, serviert mit Toast und Butter)

SPIEGELEI NATUR_{1,3} 5.80 Euro

SPIEGELEIER mit Bacon **oder** Serranoschinken_{1,3,15,17} 6.50 Euro

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK _{1,3,15,16,17} 10.90 Euro

Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter und Toast

BAUERNOMELETTE _{1,2,3,6} mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke 8.50 Euro

STRAMMER MAX _{1,3,8,10,11,15,17} mit zwei Spiegeleiern und Schinken auf Vollkornbrot 8.50 Euro

SALATE

TOMASA SALAT₃ 8.50 Euro

Knackig frische Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, frischen Kräutern, gekochtem Ei und Hausdressing

Zusätzlich können Sie Beilagen wählen

CAESAR SALAD_{1,7} 10.20 Euro

Klassisch angerichtet mit Römersalat & Kirschtomaten, dazu hausgemachtes Caesar – Dressing mit Kapern & Sardellen abgeschmeckt, garniert mit gerösteten Brot Croutons

Zusätzlich können Sie Beilagen wählen

QUINOA SALAT MIT AVOCADO & RUCOLA_{1,3,7,8(glutenfri)} 12.80 Euro

Quinoa, kurz mit Olivenöl angeröstet, mit Brühe abgeschmeckt, serviert auf bunten Salatblättern mit Rucola, Tomaten, gegrillten Frühlingszwiebeln & Paprika dazu Balsamico – Hausdressing

Zusätzlich können Sie Beilagen wählen

Beilagen zu allen den Salaten möglich

- Thunfisch (110 gr.) 3.10 Euro
- Schafskäse(100 gr.) 3.50 Euro
- Gegrillte Hühnerfiletstreifen(150 gr) 4.50 Euro
- Gebackenes Mandelhähnchen(180 gr) 4.80 Euro
- Kross gebratenes Zanderfilet (180 gr) 8.50 Euro
- Gegrilltes Lachsfilet (180g) 8.50 Euro
- Tranchen vom Rumpsteak(180 gr) 9.50 Euro
- Gebackene Rosmarinkartoffeln 3.20 Euro
- Rote Beete im Tempurateig gebacken 3.20 Euro

KLEINER GEMISCHTER SALAT ALS BEILAGE 4.80 Euro

Dressing

Essig & Öl

Balsamico – Hausdressing

Curry – Dressing

Caesar – Dressing

BURGER KARTE

TOMASA BURGER (180 gr.) <small>1,7,11,15,16</small>	9.80 Euro
Rinderburger im Sesambrötchen, belegt mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und eine Salatblume	
Mit Käse	10.50 Euro
TOLI – TERYJAKI -BURGER RUSTICO <small>1,7,15,16</small>	13.80 Euro
Minutensteaks vom Rind mariniert in Teryjakisauce, serviert im Rustico Burgerbrötchen mit Eisbergsalat, Tomate, Jalapenos, Sunny – Side – Down Spiegelei, Burgersauce Tomasa, karamalisierte Baconstreifen, dazu Ketchup & Pommes Rustico	
VEGI BURGER MIT SÜBKARTOFFELPOMMES <small>1,7,10</small>	11.80 Euro
Burger gefüllt mit einer Gemüsebulette, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Guacamole, geschmolzenem Mozzarella-Cheddar & Tomasa Burger Soße	
QUINOA – BURGER MIT HUHN	10.80 Euro
(vegetarisch möglich mit gegrilltem Gemüse)	
Paniertes Hühnerfilet in knuspriger Quinoapanade, serviert im Chiaburgerbrötchen, dazu Guacamole, Tomate, Gurke & Rucola, dazu Süßkartoffelpommes	
FISCHSTÄBCHEN BURGER	9.80 Euro
Paniertes Fischstäbchen (5 Stück), serviert im Burgerbrötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Remouladensauce, dazu Pommes	
CAESAR BURGER <small>1,7</small>	10.80 Euro
Gebratenes Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten, Gurken, Caesar-Dressing, Römersalat & Parmesanflocken, dazu Pommes Rustico	
GUACAMOLE - BURGER	10.80 Euro
Gegrillter Rinderburger serviert im Burgerbrötchen, überbacken mit Guacamole & Mozzarella – Cheddar – Käse, dazu Eisbergsalat, Tomate Gurke und Burgersauce, serviert mit Pommes	
HÄHNCHEN – CRUNCHY – BURGER	10.80 Euro
Knusper Hähnchen – Crunchy – Bulette, serviert im Burgerbrötchen mit Curry -Sauce, Tomate, Eisbergsalat & Gurke, dazu Pommes - Rustico	

VEGETARISCH

CAMEMBERT IN EINER SESAMHÜLLE GEBACKEN _{1,3,7,10,11}	8.80 Euro
mit Preiselbeersahne, frittiertes Petersilie und Salat	
KÄSESPÄTZLE MIT SALAT _{1,3,7,15,16,17,24}	9.80 Euro
FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE _{1,3,6,7,10}	14.80 Euro
Serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Rosmarin & Honig	
OFENKARTOFFEL _{7,10}	6.80 Euro
Gefüllt mit Kräutersauerrahm, dazu eine Salatbeilage	
NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN	6.80 Euro

VEGAN

GEFÜLLTE AVOCADO ₁₀ (Vorspeisengröße)	8.80 Euro
Mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten. Mit Olivenöl und Balsamico	
ROTE BEETE SALAT (Vorspeisengröße)	5.80 Euro
GOLDBRAUN GEBACKENE KARTOFFELN AN GEMÜSE	12.80 Euro
Kartoffeln goldbraun gebraten, serviert mit gegrilltem Gemüse, dazu ein Soja-Dip	

TOMASA GERICHTE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES^{7,10} (vom Kalb) mit Spätzle & Salat	16.80 Euro
KNUSPER HÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE^{1,3,8,15,18,9,7} Hähnchen in Mandelhülle gebacken mit Brokkoli mit Hollandaise und Schafskäse überbacken	12.80 Euro
HÄHNCHEN CHICKEN – CHILI Gegrillte Streifen vom Hühnerfilet, abgeschmeckt mit Sweet – Chicken – Chili – Sauce, dazu Frühlingszwiebeln & frische Erdbeeren und etwas Sahne, dazu servieren wir Reis	12.80 Euro
CURRY – MANGO – REISSFANNE mit Mango Chutney ,Hühnerfilet, Zwiebeln, Reis und Lauchzwiebeln	12.80 Euro
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB^{1,3,9,10} Paniertes Kalbsschnitzel, in Butter gebraten mit Pommes	17.50 Euro
SPÄTZLE MIT STREIFEN VON RUMPSTEAK UND KALB^{1,2,24} in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, dazu ein Beilagensalat	13.80 Euro
BANDNUDELN IN PESTOSAHNE MIT HUHN^{1,8,24} Gebratene Hühnerfiletstreifen, abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, frischem Kräuterpesto & etwas Sahne, mit Kirschtomaten & Basilikum	12.80 Euro
FINGERFOOD VOM HOLZBRETT Pommes – Rustico mit Sauerrahm, gegrillte Melone mit Schafskäse, Nachos mit Guacamole & Cheddar Käse, Hähnchen – Nuggets im Knuspermantel mit Curry Dip, Süßkartoffel – Pommes mit Chicken – Chili - Dip	21.80 Euro

ALLES VOM GRILL

(stellen Sie sich Ihr eigenes Gericht zusammen)

Gegrilltes Hühnerfilet (ca. 220 Gr.)	7.50 Euro
Rumpsteak (ca. 280 Gr.)	15.80 Euro
Zanderfilet (ca. 220 Gr.)	10.40 Euro
Lachsfilet (ca. 220 Gr.)	10.80 Euro

GEMÜSE

Gemüse der Saison gegrillt mit frischen Kräutern & Olivenöl	3.20 Euro
Brokkoli	3.00 Euro
Beilagensalat	4.50 Euro

KARTOFFELN

Pommes Rustico	3.20 Euro
Pommes	2.80 Euro
Süßkartoffel – Pommes	3.80 Euro
Rosmarinkartoffeln	3.50 Euro
Offenkartoffel mit Schmand	3.20 Euro

SAUCEN

Je 1.50 Euro

Teryjakisauce
New – York – Tomasa – Sauce
Klassische Bratensauce
Kräuterbutter (hausgemacht)

FLAMMKUCHEN *Samstag und Sonntag ab 16:00 Uhr*

Alle Flammkuchen sind mit Crème Fraîche & Emmenthalerkäse

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN_{1,7} 7.80 Euro
Mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

FLAMMKUCHEN MIT SCHAFSKÄSE_{1,7} 8.80 Euro
Mit Schafskäse, Crème Fraîche und Basilikum-Pesto

FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE_{1,7} 9.50 Euro
Mediterranes, mariniertes Gemüse und Crème Fraîche

FLAMMKUCHEN MIT RUCCOLA & SERRANOSCHINKEN_{1,7} 9.80 Euro
Mit Crème Fraîche

FLAMMKUCHEN MIT HÜHNERFILET_{1,7} 10.80 Euro
Gegrillte Hühnerfiletstreifen, etwas Knoblauch und Chili abgeschmeckt
und Crème Fraîche

FLAMMKUCHEN MIT ROTE BEETE & ZIEGENKÄSE 11.80 Euro
Mit roten Zwiebeln, Honig & Nüssen und Crème Fraîche

SUPPEN

Möhren – Ingwer – Suppe 4.80 Euro

(siehe auch in der Wochenkarte, Suppe der Woche)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Diese Gerichte servieren wir ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre)

KINDER BRUNCH _{1,3,7,8}	5.50 Euro
Crêpes mit Nutella, kleines Rührei natur, Marmelade, Butter, Brötchen, ein Glas frisch gepresster Orangensaft (0,1 l)	
PARNIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL _{1,3,7}	6.80 Euro
Mit Pommes und Ketchup	
FISCHSTÄBCHEN (5 STÜCK) mit Pommes und Brokkoli	5.80 Euro
KÄSESPÄTZLE _{1,3,7,15,16,17,24}	5.00 Euro
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	5.50 Euro
PIRATEN BURGER (nur für Kinder möglich)	6.80 Euro
Burgerbrötchen gefüllt mit Ketchup , Tomate, Gurke, Eisbergsalat, paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Pommes & Ketchup	

TAPAS

Portion Oliven _{9,15}	2.00 Euro
Manchegokäse ₇ & Serranoschinken _{1,5}	7.50 Euro
Bruchetta mit Tomate, Zwiebeln & Basilikum	4.50 Euro
Datteln im Speckmantel mit Aioli Dip _{1,3,6,7,9,15,17}	4.50 Euro
Hähnchen-Satéspieße (2 Stk.) mit Chicken Chili Sauce	4.00 Euro
Brokkoli mit Schafskäse und Sauce Hollandaise	4.50 Euro
Rosmarinkartoffeln mit Chili und Aioli Dip	3.20 Euro
Nachos mit Käse überbacken und Guacamole-Dip _{1,3,6,7,9,17}	3.80 Euro
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Aioli Dip _{1,3,6,7,9}	3.50 Euro
Rote Beete im Tempura Sesamteig gebacken , Soja Joghurt Dip _{1,15,16}	3.80 Euro
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig ₇	4.50 Euro
Pommes Rustico mit Sour Cream _{1,24}	3.80 Euro
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream _{1,16}	4.50 Euro
Gegrilltes Gemüse mit Sour Cream ₁	4.50 Euro

DESSERTS

EIERPFANNKUCHEN MIT ZUCKER & OBST _{1,3,7}	4.00 Euro
APFELEIERPFANNKUCHEN _{1,3,7}	4.90 Euro
EIERPFANNKUCHEN MIT COINTREAU _{1,3,7}	5.00 Euro
KAISERSCHMARRN MIT APFELKOMPOTT _{1,3,7,8}	6.80 Euro
Mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	7.80 Euro
WARMER APFELSTRUDEL _{L1,3,7}	4.80 Euro
Auf Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahne	
Crêpe _{1,3,7}	3.50 Euro
Gefüllt mit Himbeerschmand oder mit Nutella	

EIS & EISGETRÄNKE

GEMISCHTES EIS _{3,7}	3.60 Euro
Vanille-Erdbeere-Schokolade	
VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN _{3,7}	5.80 Euro
EISPORTION _{3,7} (1 Kugel)	1.20 Euro
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss	
MILCHSHAKE 0,4l _{3,7}	3.80 Euro
Banane, Himbeere, Schokolade, Vanille, Erdbeere,	
EISKAFFEE	4.00 Euro
EISSCHOKOLADE	4.20 Euro

Warme Getränke

(auch mit Sojamilch oder laktosefreier Milch / Aufpreis 0.50 Euro)

Filterkaffee ¹⁹ (auch entkoffeinierter oder Carokaffee bis 16 Uhr)	2.50 Euro
Italienischer Kaffee ¹⁹	2.70 Euro
Großer Italienischer Kaffee ¹⁹	3.50 Euro
Cafe au lait ⁷¹⁹ (auch mit Caro-, Filter- oder entkoffeinierter Kaffee)	3.70 Euro
Cappuccino ⁷¹⁹	3.10 Euro
Latte macchiato ⁷¹⁹ (0,25l)	3.80 Euro
Latte macchiato mit flavour ¹⁹ (0,25l) (Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamel, Kokos)	4.20 Euro
Espresso ¹⁹	2.20 Euro
Espresso doppel ¹⁹	3.50 Euro
Verlängerter Espresso ¹⁹	2.40 Euro
Espresso macchiato ⁷¹⁹ (mit Milchschaum)	2.50 Euro
Cortado ⁷¹⁹	3.20 Euro
Heiße Schokolade ⁷ (0,25l)	3.60 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne ⁷ (0,25l)	3.90 Euro
Heiße Zitrone (0,25l) (aus frisch gepresstem Zitronensaft)	3.10 Euro
Glas Milch ⁷ (0,25l) warm oder kalt (mit Honig / Aufpreis 0.30 Euro)	2.40 Euro
Heisses Kännchen Wasser (Heisses Wasser)	0.50 Euro

GLAS TEE

(0,25l)

English Breakfast (Schwarzer Tee)	3.10 Euro
--	-----------

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

Earl Grey (Aromatisierter, schwarzer Tee)	3.10 Euro
--	-----------

Ein vollaromatischer Herbst – Darjeeling, komponiert mit dem spritzig - frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Oriental Oolong (Fruchtroma)	3.10 Euro
-------------------------------------	-----------

Über weichem Oolong liegt das saftige Erdbeer- Ananasaroma der Lulo, abgestimmt mit der süßen Milde von Datteln.

Green Dragon (Grüner Tee)	3.10 Euro
----------------------------------	-----------

Ein seltener Teegenuß, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Maroccan Mint (Grüner Tee mit Minze)	3.10 Euro
---	-----------

Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit erfrischender Nana Minze - eine marokkanische Köstlichkeit.

Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutertee)	3.10 Euro
Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süßholz und Zitronenverbene erhält	
Bergkräuter / Swiss Style (Kräutertee)	3.10 Euro
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.	
Rooibos Cream Orange (Aromatisierter Kräutertee)	3.10 Euro
Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig - sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.	
Masala Chai (Aromatisierter, schwarzer Tee)	3.50 Euro
Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotischen kräftig - scharfen Gewürzen. Zubereitet mit Milch und Honig	
Sweet Berries (Aromatisierter, Früchtetee, kinderfreundlich)	3.50 Euro
Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack	
FRISCHER MINZ - INGWER - TEE (0,4 l)	4.20 Euro

KÄNNCHEN LOSER TEE

Darjeeling Summer Gold (Schwarzer Tee)	4.20 Euro
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.	
Morgentau (Aromatisierter grüner Tee)	4.20 Euro
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein - fruchtigem Mango - Zitrusgeschmack.	
Earl Grey (Aromatisierter, schwarzer Tee)	4.20 Euro
Ein vollaromatischer Herbst - Darjeeling, komponiert mit dem spritzig - frischem Zitrusaroma der Bergamotte.	
Vital Grapefruit (Aromatisierter Früchtetee)	4.20 Euro
Dieser Früchtetee belebt Körper und Geist durch seine Zitrus - Frische und seinem herrlichen Grapefruitgeschmack.	

Spezialität

Milky Oolong im Kännchen (Oolong Tee)	4.80 Euro
Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besondere aufwendige Herstellung. Die Teeblätter werden mit Milchwasser bedampft und dann zu Kügelchen gerollt.	

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

BAILEYS LATTE ^{7,19} (0,25l) 2 cl Baileys ³ , Latte macchiato	5.80 Euro
PHARISÄER ^{7,19} (0,2l) 2 cl brauner Rum, Kaffee, Sahne	4.10 Euro
IRISH COFFEE ^{7,19} (0,2l) 4 cl Tullamore Dew ³ , Rohrzucker, Kaffee, Sahne	5.50 Euro
RUSSISCHE SCHOKOLADE ^{7,19} (0,2l) 2 cl brauner Rum, Schokolade, Sahne	4.10 Euro
GROG VOM RUM (0,2l) 4 cl Pott Rum 54%, Wasser	4.10 Euro

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Fanta ^{15,17,16}	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l	4.10 Euro
Sprite ^{15,17}	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l	4.10 Euro
Coca Cola ^{16,19}	Flasche	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l 4.10 Euro
Coca Cola Zero ^{16,19,18,22}	Flasche	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l 4.10 Euro
Spezi ^{15,17,16,19}	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l	4.10 Euro
Schwepes (Tonic Water ²⁰ /Ginger Ale ²⁰ /Bitter Lemon ²⁰)	0.20 l	3.20 Euro		
Rixdorfer Fassbrause	0.20 l	2.60 Euro	0,4 l	4.10 Euro
Braumeisters Kraftmalz	0.33 l	3.20 Euro		
Gerolsteiner (Sprudel / Naturell)	0.25 l	2.40 Euro	0,75 l	5.90 Euro
TOMASA Wasser mit Kohlensäure/ Still feines gefiltertes Berliner Trinkwasser (mit frischer Minze & Limette / Zitrone & Eis)	0.20 l	1.70 Euro	0,75 l	3.90 Euro
	0.20 l	2.90 Euro	0,4 l	4.50 Euro
<u>DIETZ SÄFTE UND NEKTARE</u> Orange, Apfel, Pfirsich, Banane, Kirsch, Tomate, Grapefruit, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Cranberry				
Saft/Nektarschorlen	0.20 l	2.70 Euro	0,4 l	4.20 Euro
Frisch gepresster Orangensaft	0.20 l	3.50 Euro	0,4 l	7.00 Euro
BIONADE (Holunder)	0.33 l	3.20 Euro		
EISTEE – TOMASA	0.40 l	4.80 Euro	1,0 l	7.80 Euro

BIER VOM FASS

Carlsberg Pils	0.3 l	3.10 Euro	0.4 l	3.90 Euro
Lübzer Pils	0.3 l	2.90 Euro	0.4 l	3.70 Euro
Gespritzte Biere (Sprite/Fanta/Fassbrause)	0.3 l	2.90 Euro	0.4 l	3.70 Euro
Duckstein Classic	0.3 l	3.20 Euro	0.5 l	4.50 Euro
Duckstein Hefeweizen	0.3 l	3.20 Euro	0.5 l	4.50 Euro

FLASCHENBIERE

Erdinger Hefeweizen			0.5 l	4.50 Euro
Erdinger Dunkles Weizen			0.5 l	4.50 Euro
Erdinger Kristallweizen			0.5 l	4.50 Euro
Erdinger alkoholfreies Hefeweizen			0.5 l	4.50 Euro
Corona extra (mexikanisches Bier)			0.33 l	3.50 Euro
Alkoholfreies gespritztes (Sprite/Fanta/Fassbrause)			0.33 l	3.50 Euro
Lübzer alkoholfrei			0.33 l	3.20 Euro
Berliner Weiße (rot oder grün) ^{1,3}			0.33 l	3.20 Euro

APERITIF UND DIGESTIFS

Martini (bianco, rosso, dry)			5 cl	3.50 Euro
Sandemann Sherry (medium, cream, dry)			5 cl	3.50 Euro
Ramazotti			2 cl	2.90 Euro
Averna			2 cl	2.90 Euro
Fernet Branca			2 cl	2.80 Euro
Branca Menta			2 cl	2.80 Euro
Jägermeister			2 cl	2.90 Euro

WODKA, GIN, AQUAVIT UND KORN

Smirnoff			2 cl	2.70 Euro
Malteser Aquavit			2 cl	2.80 Euro
Linie Aquavit			2 cl	3.20 Euro
Doppelkorn			2 cl	2.50 Euro
Tanqueray			2 cl	2.70 Euro

OBSTBRÄNDE

Framboise			2 cl	3.50 Euro
Mirabelle			2 cl	3.50 Euro

Kirsch Vieux	2 cl	3.50 Euro
Williams – Birne	2 cl	3.50 Euro

GRAPPA

Grappa Nonino Vuisinar	2 cl	3.10 Euro
-------------------------------	------	-----------

RUM

Havana Club (3 Jahre)	2 cl	2.70 Euro
Havana Club Anejo (7 Jahre)	2 cl	3.00 Euro
Old Pascas 73%	2 cl	3.10 Euro

TEQUILA

Sierra Silver (weiß) mit Zitrone	2 cl	3.00 Euro
Sierra Reposado (braun) mit Oranges	2 cl	3.00 Euro

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	2 cl	2.90 Euro
Sambuca Molinari	2 cl	2.90 Euro
Baileys Irish Cream ¹⁶	2 cl	2.90 Euro
43er ¹⁶	2 cl	2.90 Euro

COGNAC UND BRANDY

Remy Martin V. S. O. P.	2 cl	3.40 Euro
Osborne Veterano ¹⁶	2 cl	2.90 Euro
Vecchia Romagna Etichetta Nera	2 cl	3.00 Euro

IRISH & MALT WHISKEY

Tullamore D.E.W.	2 cl	4.10 Euro
	4 cl	8.00 Euro
Dalwhinnie (15 Jahre)	2 cl	4.10 Euro
Herkunft: Highlands	4 cl	8.00 Euro
Oban (14 Jahre)	2 cl	4.30 Euro
Herkunft: Coastal Highlands	4 cl	8.20 Euro
Talisker (10 Jahre)	2 cl	4.10 Euro
Herkunft: Isle of Skye	4 cl	8.00 Euro
Johnnie Walker Red Label ¹⁶	2 cl	3.20 Euro
Johnnie Walker Black Label ¹⁶	2 cl	3.50 Euro
Dimple (12 Jahre)	2 cl	4.10 Euro
Glenfiddich ¹⁶	2 cl	3.60 Euro

BOURBON WHISKEY

Jim Beam	2 cl	3.10 Euro
Jack Daniels	2 cl	3.20 Euro

LONGDRINKS

PERNOD & WASSER 2 cl Pernod ¹⁶ , Wasser		3.90 Euro
KIR 2 cl Cassissee, Landwein	0.2 l	4.10 Euro
KIR ROYALE 2 cl Cassissee, Sekt	0.1 l	4.90 Euro
GIN TONIC ²⁰ 4 cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Water		6.80 Euro
CUBA LIBRE ^{16,19} 4 cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limetten		6.80 Euro
JIM BEAM COLA ^{16,19} 4 cl Jim Beam, Cola		6.80 Euro
JOHNNIE WALKER COLA ^{16,19} 4 cl Johnnie Walker Red Label, Cola		6.80 Euro
WODKA ORANGE 4 cl Smirnoff Wodka, Orangensaft		6.80 Euro
WODKA LEMON ²⁰ 4 cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schwepes Bitter Lemon		6.80 Euro
TEQUILLA SUNRISE ¹⁶ 4 cl Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine		6.80 Euro
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ^{16,20} 4 cl Southern Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginger Ale		6.80 Euro
CAMPARI SODA ¹⁶ 4 cl Campari, eine kleine Flasche Schweppes Soda Water		6.80 Euro
CAMPARI ORANGE ¹⁶ 4 cl Campari, Orangensaft		6.80 Euro

COCKTAILS

CAIPIRINHA Limetten, brauner Rohrzucker, Cachaca	7.70 Euro
LATIN LOVER Zitronensaft, Lime Juice Ananassaft, Cachaca, brauner Sierra Tequila	8.00 Euro
MAI TAI ^{15,16,18} Zitrone, Lime Juice, Mandel – Sirup, Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Ananassaft	8.50 Euro
Gin Tai ¹⁶ Tanqueray Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft, Dry Orange, Mandel – Sirup	8.50 Euro
SEX ON THE BEACH ^{15,16,18} Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrynektar, Orangensaft	8.50 Euro
LONG ISLAND ICE TEA ^{16,19} Limetten, Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havana Club, Cointreau, Cola, Orangensaft	9.50 Euro
HURRICANE ^{15,16,18} Lime Juice, Maracuja – Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Bacardi, Havana Club	8.50 Euro
MOJITO Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Havana Club	8.00 Euro
WHISKEY SOUR Zitronensaft, Rohrzucker – Sirup, Jack Daniels	8.00 Euro
WATERMELON MAN ¹⁶ Zitronensaft, Smirnoff Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Orangensaft	8.50 Euro
PLANTERS PUNCH ¹⁶ Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Havana Club, Myers Rum, Grenadine, Muskat	8.50 Euro
GIN FIZZ Zitronensaft, Rohrzucker – Sirup, Tanqueray Gin, Mineralwasser	8.50 Euro
BAILEYS COLADA ¹⁶ Sahne, Ananassaft, Kokossirup, Baileys, Bacardi	8.50 Euro
STRAWBERRY COLADA ^{16,18} Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Bacardy, Myers Rum, Erdbeersirup	8.50 Euro
PINA COLADA ¹⁶ Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Bacardi, Myers Rum	8.50 Euro
SWIMMING POOL ^{16,19,18} Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Smirnoff Wodka, Bacardi, Blue – Curacao	8.50 Euro
ZOMBIE ¹⁶ Bacardi, Myers Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	9.00 Euro
MOSCOW MULE Wodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke, Minze auf Eis	8.00 Euro

NON – ALCOHOL – COCTAILS

FRUIT PUNCH ^{15,16,18} Maracujanektar, Pfirsichsaft, Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice, Maracuja – Sirup	6.70 Euro
COCONUT KISS ¹⁶ Sahne, Kokosnuss – Creme, Grenadine, Ananassaft, Kirschnektar	6.90 Euro
LONG DISTANCE RUNNER Lime Juice, Maracuja – Sirup, Ananas, Ananassaft	6.70 Euro
VIRGIN CAIPIRINHA ¹⁶ Limetten, Ginger Ale, brauner Rohrzucker	6.70 Euro
SPRING FEVER ^{15,16,18} Zitronensaft, Mango – Sirup, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft	6.90 Euro
SOLERO FOREVER ^{15,16,18} Mango, Maracuja – Sirup, Vanille, Karamel – Sirup, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft	6.90 Euro

OFFENE WEIßWEINE

	0.2 l	0.5 l	1.0 l
RIESLING Qualitätswein Herkunft: Pfalz (Kloster Limburg Weinkellerei)	4.20 Euro	10.20 Euro	19.80 Euro
GRÜNER VELTINER Qualitätswein Herkunft: Österreich (J. A. Schachenhuber)	4.60 Euro	11.20 Euro	21.50 Euro
CHARDONNAY DEL VENETO I.G.T. Herkunft: Venetien / Italien (Cantina Colli del Soligo)	4.40 Euro	10.50 Euro	21.20 Euro
CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER Herkunft: Rheinhessen (Weingut: Dr. Koehler)	5.10 Euro	11.80 Euro	23.20 Euro
MÜLLER – THURGAU Qualitätswein Herkunft: Pfalz (Kloster Limburg Weinkellerei)	3.90 Euro	9.50 Euro	18.80 Euro

ROSÉ

EL MIRACLE MUSIC CHILL – out Rose Herkunft: Spanien / Alicante	3.90 Euro	9.50 Euro	18.90 Euro
---	-----------	-----------	------------

FLASCHENWEINE (WEIß) 0,75 L

TEMENTO Qualitätswein/Österreich / Südsteiermark (Weingut: Terment)	23.00 Euro
SANCERRE Frankreich / Loire (Hubert Brochard / Appellation Controlee)	39.00 Euro
LUGANA VIGNETO LE FORNACI D. O. G. Italien / Venetien	32.00 Euro

OFFENE ROTWEINE

	0.2 l	0.5 l	1.0 l
CHIANTI – CLASSICO DOC Herkunft: Italien / Toscana (Fattoria Montellori)	5.70 Euro	14.20 Euro	27.20 Euro
ZWEIGELT Herkunft : Österreich / Kamptal (Weingut Bründlmayer)	5.60 Euro	13.90 Euro	26.80 Euro
OROMONTE Herkunft: Spanien / Valdepenas (Bodegas Navarro Lopez)	4.30 Euro	10.40 Euro	20.40 Euro
MONTEPULCIANO DABRUZZO D. O. C. Herkunft: Italien / Abruzzen (Calle Cavalleri, Cantina Tollo)	4.20 Euro	10.20 Euro	19.90 Euro

FLASCHENWEINE (ROT) 0,75 L

CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE Frankreich / Rhone (Chateau Mont – Redon / Appellation Controlee)	45.00 Euro
CONDE DE VALDEMAR RESERVA Rioja (Martinez Bujanda)	34.00 Euro

WEINHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SCHORLE herb	0.2 l	3.90 Euro
SCHORLE rot	0.2 l	3.90 Euro

SEKT

EXCELLENCE 0.1 l 3.80 Euro
Herkunft: Rheinland – Pfalz (Bernard Massard) Extra dry 0.75 l 24.20 Euro

SEKT MIT ORANGENSAFT 0.1 l 4.30 Euro

PROSECCO

PROSECCO CA`SOLIGO SPUMANTE EXTRA DRY
Herkunft: Venezien / Italien 0.1 l 4.20 Euro
0.75 l 27.80 Euro

PROSECCO APEROL 16 2 cl Aperol , Prosecco 0.1 l 5.10 Euro

APEROL SPRITZ 16 4 cl Aperol , Prosecco, Wasser 0.3 l 5.80 Euro

HUGO 0.3 l 6.20 Euro

Limettenhälften gestoßen, aufgefüllt mit Prosecco und
Holunderblütensirup, frischen Minzblättern & Crushed Ice

RAMAZZOTTI ROSATO 16 4 cl 0.3 l 6.20 Euro
mit Prosecco, Himbeeren, frischer Minze, Limette mit crushed Eis
aufgefüllt

CHAMPAGNER

LANSON BLACK LABEL 0.75 l 85.00 Euro

*Das Tomasa-Team wünscht
Ihnen einen guten Appetit!*

- 1) Glutenhaltiges Getreide
- 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
*Alkoholhaltig

Alle Preise in EURO inklusive der momentan
gültigen Mehrwertsteuer sowie Bedienung.

**Wir akzeptieren Restaurantschecks und folgende
Kreditkarten ab 15,00 Euro**

Visa-Card, Euro-MasterCard, Ec-Karte,
Sodexo-Restaurantschecks



**T.
TOMASA**