

BRUNCH

€

von 9:00-15:00

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, Crêpe mit Apfelmus und 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

Spiegelei aus 3 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, gegrillte Tomaten, 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

17.2

Bagel gratiniert mit Avocado Mash Mozzarella-Cheddarkäse 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 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 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

EIWEISSCHOCK 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 CRÉME 1,1,13,7,8,15,18,22

5

VORSPEISEN

€

WILDKRÄUTERSALAT MIT ZIEGENKÄSE 7,10,15,18,22  14
Wildkräutersalat mit gratinierten Ziegenkäse, mit Rosmarin, Honi & Beeren

SUPER GREEN SALAD 10,15 
Salat, Avocado & Gurke an Green-Valley-Dressing 9

CROSTINI MIT TOMATE 1,10,22 
mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette 8.8

CROSTINI MIT AVOCADO 1,10,22 
mit Avocado Tomate, Zwiebeln und Basilikum, geröstetes Baguette 8.8

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 <small>3,7,10,15,22</small>		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 <small>1,3,7,10,12,15,22</small>		16
mit Römersalat, Avocado, Tomaten, pochiertem Ei, Bacon, Croutons und Parmesan mit Ceasar-Dressing		
Wahlweise mit Hähnchen		+7.5
CABRA SALAT <small>1,1,1,7,15,18,22</small>		17.5
gratinierter Ziegenkäse, mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frische Avocado, Bruschetta-Tomaten und geröstete Graubrotscheiben, hausgemachtes Chutney		
KNUSPERHÄHNCHEN SALAT <small>1,3,6,7,8,10,15,22</small>		17.5
Römersalat, Avocado, gegrillte Tomaten, Gurke, Zwiebeln, gebackenes Knusperhähnchen & Curry Dip		
GREEN POWER BOWL <small>1,6,10,15,22</small>		16.8
gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, Rote Bete Falafel-Bällchen, serviert auf Reis, dazu Hummus		
HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL <small>6,10,11,15,18,22</small>		18.8
gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisauce, Sesam, braunem Zucker, mit gegrilltem Gemüse und Blattspinat, serviert an Reis		
CALIFORNIA BOWL <small>4,7,15,18,22</small>		19.8
gegrilltes Lachsfilet, mit Avocado Mash, Mango, mit Sweet-Chili-Sauce und Reis dazu ein Schmand Dip		

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN <small>1,7,15,22</small>		13.9
mit Speck, Zwiebeln und Crème Frâiche		
SERRANO FLAMMKUCHEN <small>1,7,15,22</small>		15.9
mit spanischem Landschinken und Rucola		
ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8,18,22</small>		15.9
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen		
GEMÜSE FLAMMKUCHEN <small>1,10,15</small>		14.9
mit Hummus, gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven		
FETAKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8</small>		15.9
mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola		

HAUPTSPEISEN

€

KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN <small>1,3,7,8,10,15,22</small>	19.5
Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB <small>1,3,10,15</small>	26.5
paniertes Kalbsschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone	
CHICKEN CHILI <small>6,10,15,18,22</small>	17.8
gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in leichter Sweet-Chili-Soße, mit Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu eine Reistimbale	
SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RIND <small>1,3,7,10,15,22</small>	19.5
in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken dazu ein Beilagen Salat	
CALIFORNIA BOWL <small>4,7,15,18,22</small>	19.8
gegrilltes Lachsfilet, mit Avocado Mash, Mango, mit Sweet-Chili-Sauce, Reis und Schmand Dip	
GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK <small>6,7,12,15,18,22</small>	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 <small>6,7,11,15</small> 	17.8
mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, dazu hausgemachtes Chutney und Rosmarinkartoffeln	
KÄSESPÄTZLE <small>1,3,7,10,15,22</small> 	15.8
dazu Salat	
CREMIGE AVOCADO-PASTA <small>1,8,15</small> 	16.5
cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen, garniert mit Rote Bete-Chips	
SÜßKARTOFFELGNOCCHI <small>1,8,15,18</small> 	17.8
in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup	
FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE <small>1,7,15</small> 	17.8
serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin	
GEBACKENER CAMEMBERT <small>1,7,11,15,22</small> 	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	
zwei 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 <small>19</small>	3.2	Espresso <small>19</small>	3.0
Kaffee Crema <small>19</small>	3.5	Doppelter Espresso <small>19</small>	4.6
Großer Kaffee Crema <small>19</small>	4.8	Espresso Macchiato <small>7,19</small>	3.2
Cappuccino <small>7,19</small>	4.0	Espresso Cortado <small>7,19</small>	3.6
Großer Cappuccino <small>7,19</small>	4.8	Chai Latte <small>7,19</small>	4.7
Café au lait <small>7,19</small>	4.7	Matcha Latte <small>7,19</small>	5.0
Flat White <small>7,19</small>	5.5	Pink Latte <small>7,16,19</small> mit Goji Beeren / Acai / Rote Beete und Gewürzen	5.0
Latte Macchiato <small>7,19</small> mit Flavour <small>8</small> (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell / Cocos)	4.7	Baileys Latte <small>*3,7,19</small> (2cl Baileys)	6.9
Heiße Schokolade <small>7,18</small> mit Sahne	4.4 4.7		

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer_{1,3}-, Soja₆- oder laktosefrei₇!

BIO-TEE

von Pure Tea

Beutel-Tee:	Tasse	Loser-Tee:	Kännchen
Aman Darjeeling / Schwarz <small>19</small>	4.8	Lizzy English Breakfast / schwarz <small>19</small>	6.0
Nadil Assam / Schwarz <small>19</small>	4.8	James Earl Grey / Schwarz <small>19</small>	6.0
Yanzhou / Grün <small>19</small>	4.8	Hayato Sencha / Grün <small>19</small>	6.0
Jinjin Mango / Grün <small>19</small>	4.8	Claire Verveine / Kräuter <small>19</small>	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
	Fl. 1l	
Tomasa Wasser		7.5
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel/ Medium oder Still)		
	0,3l	
Tomasa Limonade: Mango / Erdbeere / Granatapfel		4.5
mit Sirup von Monin, Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limetten & Minze		
	0,4l	Fl. 1l
Tomasa Eistee 15,16,18,19	4.5	9.2
mit Minze, Limette, Zitrone & Eis		

ALKOHOLFREI

Selters Still/Sprudel	Fl. 0,25 3.4	Fl. 0,75 7.5	Sprite, Fanta, Spezi 15,16,17,18,19	0,25l 3.5	0,4l 5.9
Coca Cola/Zero 16,17,19	Fl. 0,2 3.5	0,4l 5.9	Rixdorfer Fassbrause 14,18		5.6
Ginger Ale 20	3.5	5.9	Saft-/Nektarschorle 16,17,18,21 (Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsisch, Maracuja, Ananas)	3.5	5.2
Tonic Water 20	3.5	5.9		0,5l	
Bitter Lemon 20	3.5	5.9		6.6	

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* (Sprite/Fanta/Fassbrause)	4.1	5.3	Benediktiner Weissbier (Naturtrüb)	4.4 1,12,*	5.4
Crew Republic (India Pale Ale) 1,4,12*		0,3l 4.9			

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 (Sprite/Fanta/Fassbrause) 1,4,12,16,17,18	4.8		Benediktiner Weissbier 1,3,1,4,12,* (alkoholfrei)	5.4
Berliner Weiße 1,2,1,3,1,4,12,* (mit Himbeer- oder Waldmeistersirup)	4.2		Köstritzer Schwarzbier 1,4,12*	0,33l 4.6

SEKT, PROSECCO & Co.

€

	0,1l	Fl. 0,75
ZEKT 21*	4.4	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

Fl. 0,75

Moet & Chandon Brut Impérial 21*	6.8	95.0
Herkunft: Champagne, Frankreich		
Moet & Chandon Rosé Impérial 21*	105.0	
Herkunft: Champagne, Frankreich		

FLASCHENWEIN ROT

Fl. 0,75

Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G. 21*	37.0
Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien	
Black Print 21*	43.5
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz Deutschland	

FLASCHENWEIN WEIß

Fl. 0,75

Gavi Tassarolo s' 21*	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, Rümmelsberg, 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, Rümmelsberg, 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 Tolto, 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			
Nebla Verdejo Rosé 21*	5.8	14.0	21.5
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien			
Jubel Trubel 21*	6.0	14.5	22.0
Herkunft: Klosheim, Nahe, Deutschland			

APERITIF & SPRITZ

€

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

COCKTAILS

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

NON ALCOHOL COCKTAILS

Berry Basil Smash <small>18,20</small>	9.0
Beeren / Basilikum / Limettensaft / Zuckersirup / Ginger Ale	
Matcha Fizz <small>18</small>	9.5
Matcha / Zitronensaft / Agavendicksaft / Mineralwasser	
Virgin Caipirinha <small>18,20</small>	9.0
Limetten/ bauner Rohrzucker / Ginger Ale	
Fruit Punch <small>16,17,18,21</small>	9.0
Maracuja- / Ananas- / Orangensaft / Limettensaft / Maracujasirup	

LONGDRINKS

€

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

SPIRITUOUSEN & DEGISTIF

Ramazotti 18*	2d 4.0	Martini (bianco, rosso, extra dry) 16,18,21*	5cl 4.0
Averna 18*	4.0	Tequila Sierra Silver *	4.0
Linie Aquavit *	4.0	Tequila 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 Antioxydationsmittel
 - 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.