



Christmas Time

LIEBE GÄSTE,

in dieser festlichen Jahreszeit möchten wir Ihnen von ganzem Herzen für Ihre Treue und Unterstützung danken. Ihre Besuche und die vielen schönen Stunden, die Sie mit uns verbringen, machen unser Restaurant erst zu dem besonderen Ort, der er ist. Es ist uns eine Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen zu dürfen.

Möge die Weihnachtszeit Ihnen und Ihren Liebsten Frieden, Liebe und fröhliche Stunden bescheren.

Wir freuen uns darauf, Sie auch im kommenden Jahr wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die Feiertage, bleiben Sie gesund und kommen Sie gut in das neue Jahr!

Herzliche Grüße, Ihr Tomasa Team

APERITIF

Lillet Winter Vive Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine Birnenscheibe 10.0

Hot Aperol Aperol, Weißwein, Apfelsaft 10.0

Merry Moscow Mule Wodka, Ginger Ale, Zuckersirup, Cranberrysaft, Orangensaft, Lime Juice 10.0

Santas Negroni Gin, Campari, Vermouth, Zimt und eine Orangenscheibe 10.0

Spekulatius Spritz Prosecco, Amaretto, Zimt, Vanillesirup 10.0

Winter Secco Glühwein (kalt), Prosecco, Ingwersirup 8.0

Glühgin Gin, Apfelsaft, Orangensaft, Zimstange, Orangenscheibe, Sternanis (heiß serviert) 10.0

Winter Spritz Prosecco, Zimt, Orangenlikör & Vanille 10.0

Glühwein klassisch – Rotwein, Zimt, Nelken & Orange 4.0

ALKOHLFREI

Hausgemachter alkoholfreier Punsch Apfel, Orange, Cranberry & winterliche Gewürze 8.0

Cranberry Spritz Cranberry, Rosmarin, Tonic & frische Orange 7.0





VORSPEISEN & SUPPEN

Suppen:

Steinpilzrahmsuppe mit einer Thymian Trüffel Maronen Einlage 9.0

Kürbiscrème Suppe (vegan) verfeinert gerösteten Kernen & nativem Kürbiskernöl 8.5

Vorspeisen:

Gefüllte Feige mit Burrata & Serrano mit einer Honig-Balsamico-Reduktion überzogen 12.5

Trüffelpommes mit Parmesan & hausgemachter Trüffel-Mayonnaise 10.0

Rote Bete Carpaccio (vegan) Rote-Bete, Birne, Feldsalat, Lebkuchen-Apfel Chutney & Maronen Crumbles 12.0

Wintersalat gegrillter Rosmarin-Ziegenkäse, an saisonalen Blattsalaten, Orangen-Vinaigrette, Feigen & gebrannten Walnüssen 12.5

Rinder-Carpaccio mit Steinpilzen mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen & in Trüffelöl geschwenkten Steinpilzen 14.0

Crostini mit Ziegenkäse und Preiselbeeren Geröstetes Baguette mit cremigem Ziegenkäse, frischen Feigen, Honig & Thymian 8.0

HAUPTSPEISEN

Entenbrustfilet begleitet von Apfel-Rotkohl, zwei Kartoffelklößen & aromatischem Orangenjus 28.5

knuspriger Gänsebraten ofenfrische Gänsekeule oder Brust auf Apfel-Jus, mit winterlichem Rot- & Grünkohl, sowie zwei Kartoffelklößen 37.0

Hirschgulasch in kräftiger Rotwein-Sauce geschmort, dazu Rotkohl und Butterspätzle 26.0

Winter-Schnitzel (Kalb) mit knuspriger Kürbiskern Panade, Kartoffelkürbispüree, gebratenem Rosenkohl, Maronen und Sauce Bernaise 28.0

Nikolaus Burger saftiges Rinder Beef mit geschmolzenem Parmesan, Bacon, sautierten Thymian-Steinpilzen, Trüffelmayonnaise und knackigem Salat im Brioche Burger Bun dazu Curly Fries 20.5

Knusper Lachsfilet mit Kürbiskernen paniert, auf Kartoffel-Kürbispüree, dazu winterliches Gemüse & Honig-Senf Sauce 29.0

Vegetarisch / vegan:

Gebratene Kürbissteaks (vegan) mit Maronen-Creme, Apfel-Rotkohl, Orangenjus & Gemüsechips 19.0

vegane Weihnachtsbowl (vegan) Gebackene Sellerieschnitzel, Rotkohl, Feldsalat, Ofenkürbis, weihnachtliches Chutney, Avocado und Kurkuma-Quinoa 18.0

Weihnachtliche Spinatknödel auf cremiger Steinpilz-Trüffelsauce, dekoriert mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Beeren Confit 19.0

Maronen-Tagliatelle in leichter Trüffel-Sahne Sauce geschwenkte Tagliatelle mit karamellisiertem Maronen und Rosenkohl 19.0

DESSERT

Lebkuchen Tiramisu auf Orangen-Beeren Confit 9.0

veganes Mandel Panna Cotta mit Maronen & Glühweinfeigen 9.0

Bratapfel auf Vanille Sauce gefüllt mit Rosinen, Mandeln & Marzipan 9.0

Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott 12.5

wahlweise mit Vanilleeis 13.5

