

Frühstück

TOMASA BRUNCH	17.0 €
gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Tomaten-Salat, Crêpe mit Apfelmus & Zimt-Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, hausgemachte Marmelade, Brötchen & ein Croissant	
AMERICAN BREAKFAST	16.0 €
Rührei aus 4 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, Chocolate-Banana-Bagel	
SÜß & SATT	16.0 €
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, ein gekochtes Ei, Salami, Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
VEGANES FRÜHSTÜCK	16.0 €
Bagel-Hälfte mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Guacamole, Tomaten Bruschetta, Falafel mit Hummus, Granola Müsli mit Obst & Sojajoghurt, dazu hausgemachte Marmelade, Brötchen und vegane Margarine	
VEGETARISCHER TELLER	17.0 €
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse und einem Klecks Hollandaise, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Obst & Joghurt, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK	15.8 €
Rührei mit Tomate-Mozzarella & Basilikum, spanischer Landschinken, Gouda, gebackener Bacon auf Grillgemüse, Kräuterquark und eine kleine Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
KREUZBERGTELLER	18.0 €
geräucherter Lachs auf Rucola, mit Honig-Dill-Senf-Sauce, Avocado-Tomaten-Bruschetta, gegrilltes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Gouda, Salami und ein kleiner Kaiserschmarrn mit Blaubeertopping, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
HÖFTS LIEBLING	19.0 €
zwei Minutensteaks vom Rind (je 80g), zwei Spiegeleier, Sweet-Chili-Dip und frische Avocado	

EXTRAS

Nur in Kombination mit einem Frühstück buchbar	
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	5.0 €
Obstsalat	5.0 €
Joghurt mit Obst	5.0 €
Granola-Müsli & Honig	5.0 €
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce	5.0 €
Kräuterquark	5.0 €
½ Guacamole Bagel	5.0 €
½ Chocolate-Banana-Bagel	5.0 €

FRÜHSTÜCK DRINKS

Bagel

BAGEL EGG BENEDICT	15.0 €
mit geschmolzenem Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise	
AVOCADO BAGEL	17.0 €
überbacken mit Mozzarella-Cheddar, an Süßkartoffelpommes, dazu ein Tomaten-Avocadosalat	
LACHS BAGEL	15.0 €
zwei Bagelhälften mit Frischkäse und Lachs, garniert mit Green-Valley-Topping	
BAGEL MIT HUMMUS & GRILLGEMÜSE	15.0 €
mit Hummus & Grillgemüse, garniert mit Rucola	
SWEET BAGEL	10.0 €
Bagel mit Himbeerschmand, frischem Obst und Nüssen, überzogen mit Karamellsauce	
CHOCOLATE-BANANA-BAGEL	10.0 €

Eierspeisen

aus drei Eiern, mit Brötchen & Butter

RÜHR- oder SPIEGELEI NATUR	11.0 €
KRÄUTERRÜHR- ODER SPIEGELEI	13.0 €
mit Bacon und Zwiebeln	
BAUERNOMELETTE	14.5 €
mit gebrilltem Gemüse oder Bacon Streifen, dazu Gewürzgurken und ein Schmand-Dip	

Granola & Süßes

EIWEISSSCHOCK	8.0 €
Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen	
HOMEMADE GRANOLA MIT MILCH ODER JOGHURT	8.0 €
mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, Obst und gesüßt mit Agavensirup	
CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND	7.5 €
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME	7.0 €

Vorspeisen & Snacks

SUPPEN

TOMATENSUPPE 8.0 €

klassisch abgeschmeckt mit Kräutern und Crème fraîche (wahlweise vegan)

SUPPE DER WOCHENKARTE
saisonale Auswahl –
bitte unser Serviceteam fragen

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA TOMATE 10.0 €

Tomatenwürfel mit Basilikum & Olivenöl, dazu 4 geröstete Scheiben Kräuter-Baguette & Kräuterpesto

BRUSCHETTA AVOCADO-TOMATE 11.0 €

Tomatenbruschetta auf Guacamole, dazu ein Schälchen Nachos & 4 geröstete Scheiben Kräuter-Baguette

NACHOS

KLASSISCHE NACHOS 9.0 €

lauwarmer Nachos, serviert mit Guacamole & Schmand-Dip

NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN 12.0 €

lauwarmer Nachos, serviert mit Guacamole & Schmand-Dip

NACHO-PLATTE „SPECIAL“ 14.0 €

mit Tomaten-Bruschetta-Salat, Guacamole, Käsesauce & Jalapeños
Zum Teilen oder als reichhaltige Vorspeise

ADD-ONS:

(nur zu Nachos bestellbar)

Guacamole (+ 4.0 €)

Käsesauce (+ 4.0 €)

Schmand (+ 3.5 €)

Gegrilltes Hühnerfilet (+ 4.5 €)

VORSPEISENPLATTEN

TOMASA VORSPEISENPLATTE Für 2: 24 €

Rote-Bete-Carpaccio mit Guacamole, gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, gegrilltes Gemüse, Falafelbällchen an Rote-Bete-Couscous Landschinken & Salami,

Tomatenbruschetta, geröstete Scheiben Baguette mit Kräuterpesto, dazu Brot, Aioli- & Schmand-Dip

TOMASA VEGETARISCHE

VORSPEISENPLATTE Für 2: 24 €

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, gegrilltes Gemüse, mariniert Avocado-Smash,

Falafelbällchen auf Rote-Bete-Couscous-Salat, Tomatenbruschetta, geröstete Scheiben Baguette mit Kräuterpesto, dazu Brot, Aioli- & Schmand-Dip

SALATE & BOWLS

TOMASA SALAT 12.0 €

großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Optional: mit gegrilltem Hühnerfilet (120g) (+ 4.5 €)

WILDKRÄUTERSALAT „GREEN VALLEY“ 16.5 €

Wildkräutersalat mit Couscous angemacht, mit gegrilltem Ziegenkäse (Honig & Rosmarin)

BUNTE GEMÜSE-BOWL 17.0 €

gegrillte Auberginenscheibe, karamellisierte Möhren, Brokkoli & Rote Bete, serviert auf Reis und Couscous garniert mit Falafelbällchen & Mango-Hummus-Dip

Hauptspeisen

KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN 19.5 €

drei gebackene Hähnchenbrustfilets (ca. 40 g) in Mandelhülle mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli mit Schafskäse, überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu ein Curry-Dip

CHICKEN CHILI (MILD) 17.5 €

Hähnchenstreifen in milder Sweet-Chili-Sauce mit Kokosmilch verfeinert, dazu eine Reistimbale

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL 19.5 €

mit Pommes & Beilagensalat, dazu Ketchup

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 27.0 €

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig & Öl, garniert mit Preiselbeeren & Zitrone

GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250 g) 29.0 €

mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & Green Valley Beilagensalat

SPIRELLI MIT RINDER-TOMATEN-BOLOGNESE 16.0 €

hausgemachte Rinderbolognese mit fruchtiger Tomatensauce, garniert mit frisch gehobeltem Parmesan

KÖNIGSBERGER KLOPSE 17.5 €

auf Kartoffelstampf, serviert mit einem Beilagensalat

BLANCHIERTES LACHSFILET 26.0 €

auf Weißweinsauce, mit Blattspinat & Rosmarinkartoffeln

CALIFORNIA BOWL MIT LACHSFILET 20.0 €

gegrilltes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Sauce, Avocado Mash, Mango, an Reis, dazu ein Curry-Dip

HALLOUMI-GEMÜSE-SPIESS 18.0 €

serviert auf Rosmarinkartoffeln, mit Curry-Dip & einer Green-Valley-Topping

KÄSESPÄTZLE 17.0 €

in geschmolzener Käse-Sahne-Sauce, garniert mit Röstzwiebeln, dazu ein Beilagensalat

FEIGENRAVIOLI 17.5 €

in Parmesansauce mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig, Rosmarin & Limette

GEBACKENER CAMEMBERT IN SESAMHÜLLE 15.0 €

serviert auf Rosmarinkartoffeln, Preiselbeeren & Petersilie sowie einer Green-Valley-Topping

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHE 17.5 €

in Kräuterpesto geschwenkt, mit Blattspinat, Nüssen, Rucola & Dattelsirup

VEGAN CREMIGE AVOCADOPASTA 17.0 €

mit Zucchini, getrockneten Tomaten & Pinienkernen, garniert mit Avocado & Rote-Bete-Couscous

16.0 €

SPIRELLI MIT LINSENBOLOGNESE

mediterran gewürzte Linsenbolognese in Tomatensugo

Burger

TOMASA BURGER	12.0 €
homestyle Rinderpatty im Brioche-Brötchen	
mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce	
– mit Käse (+ 1.5 €)	
– mit Bacon (+ 1.5 €)	
– mit Käse und Bacon (+ 3.0 €)	
– mit Pommes (+ 5.5 €), als Einzelgericht (7.0 €)	
– mit Süßkartoffelpommes (+ 6.0 €), als Einzelgericht (8.0 €)	

GEMÜSEBURGER MIT ZIEGENKÄSE	17.0 €
Brioche-Brötchen mit gebrattem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip	

Flammkuchen

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	14.0 €
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	

SERRANO - FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit spanischem Landschinken, Rucola und Crème fraîche	

LACHS - FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit Frühlingszwiebeln, gebratenen Champignons und Crème fraîche	

ZIEGENKÄSE - FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig, Walnüssen und Crème fraîche	

VEGANER GEMÜSE - FLAMMKUCHEN	15.0 €
mit Hummus und gebrattem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven	

FETAKÄSE - FLAMMKUCHEN	15.0 €
mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Crème fraîche	

Kids

Bis 12 Jahre

KINDERBRUNCH	12.0 €
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL	12.0 €
mit Pommes, Ketchup	

KINDER-SPÄTZLE	12.0 €
mit Rahmsauce	

SPIRELLI MIT RINDER-TOMATEN-BOLOGNESE	12.0 €
hausgemachte Rinderbolognese mit Tomatensauce	

SPIRELLI MIT LINSENBOLOGNESE	12.0 €
mediterran gewürzte Linsenbolognese	

Dessert

KAISERSCHMARRN MIT BLAUBEERTOPPING mit Rosinen und lauwarmen Blaubeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (+1.5 €)	14.0 €
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS mit Rosinen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (+1.5 €)	13.0 €
WARMER APFELSTRUDEL auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	10.0 €
SCHOKOSOUFFLÉ auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	10.0 €
CRÊPE MIT HIMBEERSCHMAND	7.5 €
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME	7.0 €
CHOCOLATE-BANANA-BAGEL	10.0 €

Eis

EISKUGEL Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango-Sorbet, Stracciatella und Nuss mit Sahne (+ 1.0 €)	3.0 €
HEISSE LIEBE zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	9.0 €
SÜßE SÜNDE zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Granola und Sahne	9.0 €
AFFOGATO doppelter Espresso mit Vanilleeis	5.0 €

Sommergetränke (nur im Sommer erhältlich)

EISKAFFEE mit Vanilleeis & Sahne	8.0 €
BAILEYS- EISKAFFEE mit Vanilleeis, Baileys & Sahne	10.0 €
PINK EISLATTE mit Vanilleeis & Sahne	9.0 €
MATCHA EISLATTE mit Vanilleeis & Sahne	9.0 €
EISSCHOKOLADE mit Sahne	8.0 €

Kaffee

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch – jeweils +0,50 €

FILTERKAFFEE	3.2 €	ESPRESSO	3.0 €
KAFFEE CREMA	3.5 €	DOPPELTER ESPRESSO	4.6 €
GROSSER KAFFEE CREMA	4.8 €	ESPRESSO MACCHIATO	3.2 €
CAPPUCCINO	4.0 €	ESPRESSO CORTADO	3.6 €
GROSSER CAPPUCCINO	4.8 €	CHAI LATTE	4.7 €
CAFÉ AU LAIT	4.7 €	MATCHA LATTE	5.0 €
LATTE MACCHIATO	4.7 €	PINK LATTE	5.0 €
mit Flavour (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell/Kokos) (+ 0.5 €)		mit Goji Beeren / Acai / Rote Bete und Gewürzen	
HEISSE SCHOKOLADE	4.4 €	BAILEYS LATTE	6.9 €
mit Sahne (+ 1.0 €)		(2cl Baileys)	

Tee / Althaus

BEUTEL-TEE:	TASSE	LOSER-TEE:	KÄNNCHEN
HEISSE ZITRONE	4.5 €	ASSAM MELENG (schwarz)	6.0 €
FRISCHER MINZ-INGWER	5.5 €	würziger Geschmack und ein angenehm malziges Aroma	
ENGLISCH BREAKFAST (schwarz)	4.5 €	DARJEELING PUTTABONG (schwarz)	6.0 €
ROYAL EARL GREY (schwarz)	4.5 €	leichte Süße und einen harmonierenden Blütenakzent.	
DARJEELING (schwarz)	4.5 €	GREEN HIMALAJIAN (grün)	6.0 €
SENCHA SENPAI (grün)	4.5 €	hellgrüner Aufguss und besonders milder Abgang	
GRÜN MARTINEE (grün)	4.5 €	ROYAL PAI MU TAN (weiß)	6.0 €
ROOIBOS VANILLA (aromatisiert)	4.5 €	leicht süßlich, zart-blumig und weich im Abgang	
BIO SARALA CHAI (schwarz)	5.0 €	WELLNESS CUP (grün, aromatisiert)	6.0 €
SMOOTH MINT (Minztee)	4.5 €	Kombination aus Sencha Grüntee und delikater Frucht	
CLASSIC HERBS (Kräuter)	4.5 €	FRENCH ROSE (Kräuter)	6.0 €
RED FRUIT FLASH (Früchte)	4.5 €	zart-blumig und beruhigend	
CHAMOMILE (Kamille)	4.5 €	MILKY OOLONG (Oolong-Tee)	6.0 €
GLÜHWEIN	5.4 €	weiches, fast sahniges Aroma, leichte Süße	

Hausgemacht

		0,21	0,41
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT		5.0 €	9.0 €
MANGO-KAROTTEN-MARACUJA-DRINK		5.5 €	
TOMASA WASSER			7.5 €
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel / Medium oder Still)			
TOMASA LIMONADE			5.5 €
(alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup von Monin zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limetten & Minze)			
Mango-Limette Erdbeere-Minze Granatapfel Litschi-Ingwer			
		0,41	1l
TOMASA EISTEE			5.5 € 10.0 €
mit Minze, Limette, Zitrone, Orange & Eis			

Alkoholfrei

	Fl.0.25l	Fl.0.75l		0.25l	0,4l
SELTERS STILL/SPRUDEL	3.5 €	7.5 €	SPRITE, FANTA, SPEZI	3.5 €	5.9 €
	Fl.0.2l	0,4l	RIXDORFER FASSBRAUSE	3.5 €	5.9 €
COCA COLA/ZERO	3.5 €	5.9 €	SAFT/ NEKTAR	4.0 €	6.0 €
GINGER ALE	3.5 €	5.9 €	(Apfel, Orange, Rhabarbar, Banane, Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja, Ananas)		
TONIC WATER	3.5 €	5.9 €			
BITTER LEMON	3.5 €	5.9 €	SAFT/ NEKTARSCHORLE	3.8 €	5.8 €

Bier vom Fass

	0.3l	0,4l		0.3l	0,5l
KÖNIG PILSENER	4.2 €	5.4 €	BENEDIKTINER HELL	4.8 €	6.4 €
GESPRITZE BIERE (Sprite/Fanta/Fassbrause)	4.1 €	5.3 €	BENEDIKTINER WEISSBIER (Naturtrüb)	4.4 €	5.4 €
CREW REPUBLIC (India Pale Ale)	0,3l				
	4.9 €				

Flaschenbier

	0,33l		0,5l
BITBURGER 0,0%	4.4 €	HOFBRÄU KRISTALLWEIZEN	5.5 €
ALKOHOLFREI GESPRITZTES (Sprite/Fanta/Fassbrause)	4.8 €	BENEDIKTINER WEISSBIER (alkoholfrei)	5.5 €
BERLINER WEISSE (Waldmeister-/Himbeersirup)	4.5 €	KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33l
			5.5 €

Sekt, Prosecco & Co

		0.11	Fl.0.751
ZEKT Extra Dry		5.0 €	30.0 €
Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland			
INSIME PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY		6.0 €	32.0 €
Herkunft: Hügellagen um Treviso Venezien, Italien			
CRÉMANT DE LIMOUX GRAND CUVÉE (WEISS/ROSÉ)		7.0 €	35.0 €
Herkunft: Sieur d'Arques Languedoc - Roussillon, Frankreich			

Champagner

		Fl.0.751
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		95.0 €
Herkunft: Champagne, Frankreich		
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL		105.0 €
Herkunft: Champagne, Frankreich		
2012 CUVÉE VILLA KELLERMANN EXTRA BRUT		85.0 €
Champagner, trocken, Weingut Adam Méraux		

Flaschenwein Rot

		Fl.0.751
IL LEO CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.		35.0 €
Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien		
BLACK PRINT		40.0 €
Herkunft: Pfalz Deutschland, Weingut Markus Schneider		

BERNHARD CUVÉE		35.0 €
Herkunft: Deutschland, Weingut: Admanistration Prinz von Preussen		

Flaschenwein Weiß

		Fl.0.751
GAVI TASSAROLO S'		35.0 €
Herkunft: Piemont, Italien, Weingut: Castello di Tassarolo		
MUSCHELKALK SILVANER VDP		35.0 €
Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland		
I FRATI LUGANA		39.0 €
Herkunft: Cà dei Frati, Lombardie, Italien		
DIEL DE DIEL WEISS- & GRAUBURGUNDER		32.0 €
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmelsberg, Deutschland		

Offene Weißweine

	0.2l	0.5l	1l
DR. KOEHLER GRAUBURGUNDER	6.0 €	14.0 €	26.9 €
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland			
KLOSTER LIMBURG RIESLING	6.0 €	13.9 €	26.5 €
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland			
RHEINBLICK CHARDONNAY	7.0 €	14.0 €	26.0 €
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland			
DIEL DE DIEL WEISS & GRAUBURGUNDER	8.0 €	19.0 €	32.0 €
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmelsberg, Deutschland			
WEINSCHORLE	5.0 €		

Offene Rotweine

	0.2l	0.5l	1l
OROMONTE	6.0 €	12.0 €	23.0 €
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien			
MONTEPULCIANO DABRUZZO	6.0 €	13.9 €	
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien			
RAIZA RED CRIANZA	6.0 €	14.0 €	21.5 €
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien			
URSPRUNG CUVEÉ	6.5 €	15.5 €	22.0 €
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			

Offene Roséweine

	0.2l	0.5l	Fl. 0.75l
NEBLA VERDEJO ROSÉ	6.0 €	12.0 €	22.0 €
Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien			
JUBEL TRUBEL	6.0 €	12.0 €	22.0 €
Herkunft: Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland			
ROSÉWEINSCHORLE		14.5 €	
mit Zitrone, Orange & Minze			

Aperitif & Spritz

APEROL SPRITZ	9.0 €	LILLET WILD BERRY	9.5 €
Aperol / Prosecco / Mineralwasser		Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren	
LIMONCELLO SPRITZ	9.0 €	ROSATO MIO	9.0 €
Limoncello / Prosecco / Zitrone / Minze /		Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum /	
Mineralwasser		Mineralwasser	
HUGO SPRITZ	9.0 €	RHABARBER SPRITZ	9.0 €
Prosecco / Holunderblütsirup /		Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser /	
Mineralwasser / Minze / Limette		Orangenscheibe	
SARTI SPRITZ	10.0 €	CAMPARI SPRITZ	9.0 €
Prosecco / Sarti Rosa / Mineralwasser /		Campari / Prosecco / Mineralwasser	
Limette			

Cocktails

ESPRESSO MARTINI	13.0 €	WHISKEY SOUR	10.0 €
Wodka / Kaffeelikör / Zuckersirup / Espresso		Whisky / Zitronensaft / Rohrzuckersirup	
CAIPIRINHA	10.0 €	MOJITO	10.0 €
Cachasa / brauner Rohrzucker /		Havana Club / brauner Zucker / frische	
Limetten		Minze / Limetten	
NEGRONI	13.0 €	COSMOPOLITAN	13.0 €
Gin / Wermuth / Campari		Wodka / Triple Sec / Limette /	
MAI TAI	10.0 €	Cranberrysaft	
Havana Club / Myers Rum / Apricot /			
Mandelsirup / Ananassafit			

Alkoholfreie Cocktails

BERRY BASIL SMASH	9.0 €
Beeren / Basilikum / Limettensaft / Zuckersirup / Ginger Ale	
MATCHA FIZZ	9.5 €
Matcha / Zitronensaft / Agavendicksaft / Mineralwasser	
VIRGIN CAIPIRINHA	9.0 €
Limetten / brauner Rohrzucker / Ginger Ale	
FRUIT PUNCH	9.0 €
Maracuja- / Ananas- / Orangensaft / Limettensaft / Maracujasirup	

Longdrinks

GIN TONIC	8.5 €	CUBA LIBRE	8.5 €
4cl Tanqueray / Schweppe's Tonic		4cl Havana Club / Cola / Limetten	
MOSCOW MULE	8.5 €	JOHNNIE WALKER COLA	10.5 €
4cl Smirnoff Wodka / Limettensaft / Gurke /		4cl Whisky / Cola	
Minze / Spicy Ginger Beer			
CAMPARI ORANGE	8.5 €	WODKA LEMON	9.5 €
4cl Campari / Orangensaft		4cl Smirnoff / Schweppe's Bitter Lemon	

Spirituosen & Digestiv

	2cl		2cl
RAMAZOTTI	4.0 €	TEQUILLA SIERRA SILVER	4.0 €
AVERNA	4.0 €	TEQUILLA SIERRA GOLD	4.0 €
LINIE AQUAVIT	4.0 €	MARTINI	5cl 9.0 €
		(bianco, rosso, extra dry)	

Obstbrände & Grappa

	2cl		2cl
FRAMBOISE	4.5 €	GRAPPA NONINO VUISINAR	4.5 €
KIRSCH VIEUX	4.5 €	WILLIAMS-BIRNE	4.5 €
		MIRABELLE	4.5 €

Liköre & Weinbrand

	2cl		2cl
AMARETTO DI SARONNO	4.0 €	SAMBUCA MOLINARI	4.0 €
BAILEYS IRISH CREAM	4.0 €	VECCCHIA ROMAGNA	4.0 €
		Etichetta Nera	

Whisky

	2cl
JOHNNIE WALKER	5.0 €

Red Label / Black Label

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSER SERVICEPERSONAL.**

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir unser Catering nun 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: ab 20 Personen

Frische und schmackhafte Menüs, die direkt in Ihr Büro geliefert werden – perfekt für Meetings, Besprechungen oder Mitarbeiterlunches. Selbstverständlich ist auch eine Selbstabholung möglich.

Fingerfood: ab 20 Personen

Eine Auswahl köstlicher Häppchen, ideal für Empfänge, Stehempfänge oder informelle Zusammenkünfte.

CATERINGS FÜR VERANSTALTUNGEN:

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern – wir stellen Ihnen ein individuelles Catering zusammen, das genau auf Ihre Veranstaltung abgestimmt ist.

Alle Speisen werden frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet, wobei wir großen Wert auf Qualität und Genuss legen. 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 aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.

Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen eigener Speisen und Getränke aufgrund des Lebensmittelschutzgesetzes nicht gestattet ist. Das Servicepersonal ist verpflichtet, dies zu unterbinden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.