

# Frühstück

<b>TOMASA BRUNCH</b>	17.0 €
gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfauce, 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	
<b>AMERICAN BREAKFAST</b>	16.0 €
Rührei aus 4 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, Chocolate-Banana-Bagel	
<b>SÜß &amp; SATT</b>	16.0 €
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, ein gekochtes Ei, Salami, Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
<b>VEGANES FRÜHSTÜCK</b>	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	
<b>VEGETARISCHER TELLER</b>	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	
<b>FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK</b>	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	
<b>KREUZBERGTELLER</b>	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	
<b>HÖFTS LIEBLING</b>	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

Mango Lassi	5.0 €
Frischer O-Saft (0,2 l)	5.0 €
Frischer O-Saft (0,4 l)	9.0 €
Möhre-Maracuja-Orangensaft	5.5 €
Pink Latte	5.0 €
Matcha Latte	5.0 €

## 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 gegrilltem Gemüse oder Bacon Streifen, dazu Gewürzgurken und ein Schmand-Dip	

## Granola & Süßes

---

EIWEISSCHOCK	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 klassisch abgeschmeckt mit Kräutern und Crème fraîche (wahlweise vegan)	8.0 €
SUPPE DER WOCHENKARTE saisonale Auswahl – bitte unser Serviceteam fragen	

## BRUSCHETTA

BRUSCHETTA TOMATE Tomatenwürfel mit Basilikum & Olivenöl, dazu 4 geröstete Scheiben Kräuter-Baguette & Kräuterpesto	10.0 €
BRUSCHETTA AVOCADO-TOMATE Tomatenbruschetta auf Guacamole, dazu ein Schälchen Nachos & 4 geröstete Scheiben Kräuter-Baguette	11.0 €

## NACHOS

KLASSISCHE NACHOS lauwarme Nachos, serviert mit Guacamole & Schmand-Dip	9.0 €
NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN lauwarme Nachos, serviert mit Guacamole & Schmand-Dip	12.0 €
NACHO-PLATTE „SPECIAL“ mit Tomaten-Bruschetta-Salat, Guacamole, Käsesauce & Jalapeños Zum Teilen oder als reichhaltige Vorspeise	14.0 €

ADD-ONS:  
(nur zu Nachos bestellbar)

Guacamole (+ 4.0 €)  
Käsesauce (+ 4.0 €)  
Schmand (+ 3.5 €)  
Gegrilltes Hühnerfilet (+ 4.5 €)

## VORSPEISENPLATTEN

TOMASA VORSPEISENPLATTE 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	Für 2: 24 € Für 4: 48 €
---	----------------------------------

TOMASA VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, gegrilltes Gemüse, marinierter Avocado-Smash, Falafelbällchen auf Rote-Bete-Couscous-Salat, Tomatenbruschetta, geröstete Scheiben Baguette mit Kräuterpesto, dazu Brot, Aioli- & Schmand-Dip	Für 2: 24 € Für 4: 48 €
--	----------------------------------

## SALATE & BOWLS

TOMASA SALAT großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing Optional: mit gegrilltem Hühnerfilet (120g) (+ 4.5 €)	12.0 €
WILDKRÄUTERSALAT „GREEN VALLEY“ Wildkräutersalat mit Couscous angemacht, mit gegrilltem Ziegenkäse (Honig & Rosmarin)	16.5 €
BUNTE GEMÜSE-BOWL gegrillte Auberginenscheibe, karamellisierte Möhren, Brokkoli & Rote Bete, serviert auf Reis und Couscous garniert mit Falafelbällchen & Mango-Hummus-Dip	17.0 €

# 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

## VEGETARISCH

KÄSEPÄTZLE 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

## VEGAN

---

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHIS 17.5 €  
in Kräuterpesto geschwenkt, mit Blattspinat, Nüssen, Rucola & Dattelsirup

CREMIGE AVOCADOPASTA 17.0 €  
mit Zucchini, getrockneten Tomaten & Pinienkernen, garniert mit Avocado & Rote-Bete-Couscous

SPIRELLI MIT LINSENBOLOGNESE 16.0 €  
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 gegrilltem 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 gegrilltem 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 harmonisierenden 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

FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	0,2l	0,4l
	5.0 €	9.0 €
MANGO-KAROTTEN-MARACUJA-DRINK	5.5 €	1l
TOMASA WASSER		7.5 €
mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel / Medium oder Still)		0,3l
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		
TOMASA EISTEE	0.4l	1l
mit Minze, Limette, Zitrone, Orange & Eis	5.5 €	10.0 €

## 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,		
TONIC WATER	3.5 €	5.9 €	Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere,		
BITTER LEMON	3.5 €	5.9 €	Pfirsich, Maracuja, Ananas)		
			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 €
GESPRITZTE BIERE	4.1 €	5.3 €	BENEDIKTINER WEISSBIER	4.4 €	5.4 €
(Sprite/Fanta/Fassbrause)	0.3l		(Naturtrüb)		
CREW REPUBLIC	4.9 €				
(India Pale Ale)					

## Flaschenbier

	0.33l		0.5l
BITBURGER 0,0%	4.4 €	HOFBRÄU KRISTALLWEIZEN	5.5 €
ALKOHOLFREI GESPRITZTES	4.8 €	BENEDIKTINER WEISSBIER	5.5 €
(Sprite/Fanta/Fassbrause)		(alkoholfrei)	0.33l
BERLINER WEISSE	4.5 €	KÖSTRITZER SCHWARZBIER	5.5 €
(Waldmeister-/Himbeersirup)			



# *Sekt, Prosecco & Co*

---

	0.1l	Fl.0.75l
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.0.75l
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.0.75l
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: Administration Prinz von Preussen	

## *Flaschenwein Weiß*

---

	Fl.0.75l
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, Lombardei, Italien	
DIEL DE DIEL WEISS- & GRAUBURGUNDER	32.0 €
Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, 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			
			Fl. 0.75
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, Rummelsberg, 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			
			Fl. 0.75l
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 & León, 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 / Mineralwasser		Ramazotti Rosato / Prosecco / Basilikum / Mineralwasser	
HUGO SPRITZ	9.0 €	RHABARBER SPRITZ	9.0 €
Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser / Minze / Limette		Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser / Orangenscheibe	
SARTI SPRITZ	10.0 €	CAMPARI SPRITZ	9.0 €
Prosecco / Sarti Rosa / Mineralwasser / Limette		Campari / Prosecco / Mineralwasser	

## Cocktails

---

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

## 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 / Schweppes Tonic		4cl Havana Club / Cola / Limetten	
MOSCOW MULE	8.5 €	JOHNNIE WALKER COLA	10.5 €
4cl Smirnoff Wodka / Limettensaft / Gurke / Minze / Spicy Ginger Beer		4cl Whisky / Cola	
CAMPARI ORANGE	8.5 €	WODKA LEMON	9.5 €
4cl Campari / Orangensaft		4cl Smirnoff / Schweppes 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 €		5cl
		MARTINI	9.0 €
		(bianco, rosso, extra dry)	

## Obstbrände & Grappa

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

## Liföre & Weinbrand

	2cl		2cl
AMARETTO DI SARONNO	4.0 €	SAMBUCA MOLINARI	4.0 €
BAILEYS IRISH CREAM	4.0 €	VECCHIA 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.