

---

# FRÜHSTÜCK 9 - 16:00 Uhr

---

## **TOMASA-BRUNCH**

gegrilltes Mini-Hähnchenbrustfilet auf Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, gebackener Camembert in einer Sesamhülle mit Preiselbeeren, Avocado-Kirschtomaten-Salat, Crêpe mit Apfelkompott & Zimt-Zucker, Rührei mit Bacon & Rostbratwürstchen, hausgemachte Marmelade, Brötchen & 1 Croissant

17.0 €

## **ZEHLENDORFER FRÜHSTÜCK**

Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate & Basilikum, Gouda, Serrano-Schinken, Schmand, kleine Obstdeko, dazu Butter, hausgemachte Marmelade & Brötchen

15.8 €

## **"NEW" AMERICAN BREAKFAST**

Rührei mit Rostbratwürstchen & Bacon, Pancake, kleiner Frenchoast, dazu ein kleiner Eiweißschock, serviert mit Butter, Toast & Ahornsirup

16.9 €

## **SÜßES FRÜHSTÜCK**

Crêpe gefüllt mit Himbeer-Schmand, überzogen mit Karamelsauce, kleine Obstdeko, hausgemachte Marmelade, 1 hart gekochtes Ei, Butter, Brötchen & 1 Croissant

11.9 €

## **CONTINENTAL BREAKFAST**

hausgemachte Marmelade, Wurst, Käse, 1 hart gekochtes Ei, Butter 1 Croissant & 1 Brötchen

11.5 €

## **ISS HAPPY VEGAN**

1 halbes dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus & gegrilltem Gemüse, veganes Rührei mit Champignons & Lauchzwiebeln, Granola Müsli mit Soja-Joghurt, Blumenkohl nuggets, Süßkartoffelpommes & Avocado-Dip, dazu 1 Brötchen & Margarine

16.2 €

## **BAGEL BRUNCH SPEZIAL**

Quesadilla mit Hackfleisch-Tomaten-Zwiebelfüllung, Bagel mit Rührei, Tomate & Käse überbacken, Vitaminquark, kleiner Tomaten-Salat, Gouda, Salami, kleiner Eiweißschock, kleine Obstdeko, dazu Butter, hausgemachte Marmelade & Brötchen

18.2 €

## **VEGETARISCHER TELLER**

Bagel gratiniert mit Avocadocreme, Mozzarella-Cheddar-Käse, Camembert in Sesamhülle gebacken, dazu Preiselbeeren, Rucola-Tomate-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt, dazu hausgemachte Marmelade, Brötchen & Butter

17.0 €

---

## EXTRAS

---

KARTOFFELBRÖTCHEN	1.5 €
VOLLKORN-KARTOFFELBRÖTCHEN	1.5 €
CROISSANT	3.5 €
BUTTER	1.5 €
NUTELLA	2.0 €
HAUSGEMACHTE MARMELADE	2.0 €
1 GEKOCHTES EI	2.0 €
PORTION RÄUCHERLACHS	5.0 €
PORTION BRIE	3.0 €
2 SCHEIBEN SALAMI	3.0 €
2 SCHEIBEN SERRANOSCHINKEN	4.0 €
3 SCHEIBEN BACON	3.6 €
2 SCHEIBEN GOUDAKÄSE	3.8 €
1 WÜRSTCHEN	1.5 €
KETCHUP	1.5 €
MAYONNAISE	1.5 €
AIOLI DIP	2.5 €
SOUR CREAM	2.5 €
GUACAMOLE	3.5 €
JALAPENOS	2.0 €

## KÄSEBRETT

Ziegenkäse mit Honig, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Gouda, Kräuterfrischkäse  
Mozzarella mit Tomate, kleine Obstdeko, getrocknete Tomaten, Oliven, 2 Brötchen & Butter  
16.5 €

---

### EXTRAS

---

Nur in Verbindung mit einem Frühstück bestellbar

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	5.0 €
Obstsalat	5.0 €
Joghurt mit Obst	5.0 €
Granola-Müsli & Honig	5.0 €
Kräuterquark	5.0 €
geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce	5.0 €

---

### FRÜHSTÜCKSDRINKS

---

Mango Lassi	5.0 €
kl. Frischer O-Saft (0,2l)	4.8 €
Gr. Frischer O-Saft (0,4l)	8.8 €
Chai Latte	5.0 €
Matcha Latte	5.0 €
heiße weiße Schokolade mit Sahne & Marshmallows	5.3 €

---

## EIERSPEISEN

---

**RÜHREIER- oder SPIEGELEIER NATUR** aus 3 Eiern,  
mit Toast & Butter 10.8 €

**KRÄUTERRÜHR-oder SPIEGELEI** aus 3 Eiern, mit Bacon &  
Zwiebeln, dazu Toast & Butter 12.5 €

**BAUERNOMELETTE** mit gegrilltem Gemüse oder Bacon,  
dazu Gewürzgurken 14.5 €

### DEFTIGES CROISSANT

leicht gegrilltes Croissant, mit Rührei, Käse & Serrano-Schinken, überzogen mit einem  
Hauch Pesto, getoppt mit Tomatenhollandaise & ein Beilagensalat  
14.6 €

auch vegetarisch möglich mit Tomate, Mozzarella & Basilikum

---

## GRANOLA & SÜßES

---

**EIWEIßSCHOCK** Sahnequark mit frischem Obst & Honig  
8.0 €

**Granola Müsli** hausgemacht mit Nüssen, Datteln,  
Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, Obst, gesüßt mit Agavensirup, dazu wahlweise  
Milch, Joghurt oder Sojajoghurt 8.0 €

**2 PANCAKES** mit Ahornsirup  
7.2 €

**CRÊPE** mit Himbeerschmand oder Nutella  
6.8 €

---

# BAGEL & STULLE

---

## BAGEL EGG BENEDICT

mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon pochiertem Ei & Sauce Hollandaise (wahlweise mit Pulled Chicken + 2.0 €)  
14.5 €

## BAGEL GUACAMOLE

2 Bagelhälften mit Guacamole, überbacken mit Mozzarella-Cheddar, garniert mit Cherrytomaten & Rucola 13.0 €

## BAGEL "ZEHLENDORF"

mit Rührei, Käse, gegrilltem Gemüse, Guacamole, garniert mit einer hausgemachten Sauce  
(wahlweise mit Knusperhuhn + 5.50 €/ Räucherlachs + 5.0 €/ Bacon + 3.6 €)  
15.0 €

## STULLE RÜHREI

geröstetes Brot mit Pesto, bestrichen mit Avocado-Creme, mit Rührei & frischen Avocado-Streifen, bestreut mit Sesam, garniert mit Cherrytomaten  
14.5 €

## STULLE HUHN

geröstetes Brot mit Pesto, bestrichen mit Avocado-Creme, belegt mit Blattsalat, Knusperhuhn-Streifen, getoppt von etwas Hollandaise, garniert mit Cherrytomaten  
15.5 €

## STULLE VEGETARISCH

geröstetes Brot mit Pesto, bestrichen mit hausgemachtem Oliven-Tomaten-Hummus, belegt mit gegrilltem Gemüse, getoppt mit Pesto  
13.5 €

---

# KIDS

---

## PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL

mit Pommes & Ketchup  
9.5 €

## FISCHSTÄBCHEN

mit Pommes & Ketchup  
8.5 €

## NUDELN IN TOMATENSAUCE

8.0 €

## KINDERFRÜHSTÜCK

1 Crêpe natur, 1 Brötchen, 1 hart gekochtes Ei, Nutella, Butter, kleine Obstdeko & 0,1l Kiba-Saft  
9.5 €

---

## VORSPEISEN, TAPAS & SNACKS

---

<b>TOMATENSUPPE</b>	8.0 €	<b>ROSMARINKARTOFFELN</b>	6.8 €
		mit Chili & Aioli-Dip	
<b>SAMOSA</b> 2 gefüllte Teigtaschen,	9.2 €	<b>SÜBKARTOFFELPOMMES</b>	7.2 €
1 Huhn / 1 Ziegenkäse & Lauch- zwiebeln, dazu Sweet-Chili-Dip		mit Sour-Cream	
<b>ANTIPASTI-BRETT</b>	16.5 €	<b>TRÜFFEL POMMES</b>	7.5 €
Serrano-Schinken auf Melone, Datteln im Speckmantel, Avocado Bruschetta, gegrilltes Gemüse, Oliven mit Hummus-Dip & Brot		mit Trüffelmayonaise & Röstzwiebeln	
<b>NACHOS</b>	9.5 €	<b>GEBRATENE CHAMPIGNONS</b>	7.0 €
mit Avocadocreme & Sour-Cream		mit Knoblauch & Aioli-Dip	
überbacken mit Käse	11.0 €	<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b>	7.5 €
überbacken mit Käse & Hähnchen	15.0 €	mit Sour-Cream	
<b>BRUSCHETTA</b>	9.6 €	<b>GRATINIERTER</b>	8.0 €
mit Tomate; Zwiebeln & Basilikum		<b>ZIEGENKÄSE</b>	
<b>AVOCADO BRUSCHETTA</b>	9.6 €	mit Honig	
Avocadocreme, Tomaten, Zwiebeln, Pesto & Rucola		<b>BLUMENKOHL NUGGETS</b>	7.0 €
<b>GEGRILLTE GARNELEN</b>	10.5 €	dazu ein veganer Aioli-Dip	
in Knoblauchöl geschwenkt		<b>GRATINIERTER</b>	8.2 €
<b>RUMPSTEAKFETZEN</b>	10.5 €	<b>Blumenkohl</b>	
in Teriyaki-Marinade		mit fritiertem Tofu, überzogen mit veganer Aioli, oder einer Tahini- Joghurt-Sauce, auch mit Sojajoghurt	
<b>BROKKOLI MIT FETA</b>	8.8 €	<b>FALAFFELBÄLLCHEN</b>	7.5 €
& Sauce Hollandaise		mit hausgemachtem Hummus	
<b>Datteln im Speckmantel</b>	7.0 €		
2 Spieße mit Aioli-Dip			
<b>HÄHNCHEN IN KNUSPER- MANDEL-HÜLLE</b> mit Curry-Dip	9.5 €		

---

# HAUPTSPEISEN

---

## **KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE**

Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle gebacken, mit Curry-Dip, Brokkoli mit Hollandaise & Feta überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln

19.8 €

## **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

paniertes Kalbsschnitzel, in Butter gebraten, mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes

25.8 €

## **PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL** mit Pommes & Salat

16.8 €

## **PANIERTES HÜHNERFILET MIT TOMATE & MOZZARELLA ÜBERBACKEN**

auf gebratenem Gemüse & Blattspinat, mit Rosmarinkartoffeln, verfeinert mit einer leicht pikanten Tomatensauce

20.2 €

## **TROPICAL CHICKEN**

zartes Hähnchen auf fruchtiger Kokos-Currysauce, begleitet von gegrillter Ananas, Zucchini, Blumenkohl & Reis

19.0 €

## **GEGRILLTES NEW YORK STEAK**

mariniertes Rumpsteak vom Grill, mit kräftiger Jus & hausgemachter Kräuterbutter, dazu 2 Beilagen ihrer Wahl: Rosmarinkartoffeln/ Salat/ Grillgemüse/ Pommes

28.6 €

## **GEGRILLTES LACHSFILET**

auf Hummersauce, mit grünen Bohnen, bunten Möhren & Rosmarinkartoffeln

26.2 €

## **VIERERLEI RÖSTI**

hausgemachte Rösti mit 4 verschiedenen Toppings: Spinat/ Avocadocreme/ Räucherlachs/Sauerrahm

17.8 €

## **TACO TRIO**

3 Tacos: Avocadocreme & Tomatenwürfel/ würziges Chili con Carne/ Pulled Chicken mit Mais & Sauerrahm, dazu eine pikante Tomatensalsa & Salat

15.8 €

---

# *SALATE, BOWLS & BURGER*

---

## **TOMASA SALAT**

frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln & frischen Kräutern  
mit unserem Hausdressing

14.8 €

´+ Thunfisch 17.8 €

´+Feta 17.8 €

´+ gegrillte Hühnerfiletstreifen 19.3 €

´+ gegrillter Ziegenkäse

mit Rosmarin & Honig gratiniert 20.5 €

## **CEASAR SALAT**

Römersalat mit Avocado, Cherrytomaten, Ei, Bacon, Brotchips, frisch gehobelten  
Parmesanflocken & klassischem Ceasar-Dressing

16.5 €

´+ gegrillte Hühnerfiletstreifen 21.0 €

## **GREEN GARDEN BOWL**

mit Avocado, Blumenkohlreis, Edamame, gegrilltem Gemüse & Rote Beete,  
serviert auf Hummus & einer Tahini-Joghurt-Sauce (wahlweise mit Soja-Joghurt)

16.8 €

## **GRILLMEISTER BOWL "SPARE"**

gegrillte Streifen vom Rumpsteak (ca. 150 gr.) auf Reis mit Salatgurke, Avocado,  
Blattsalaten & Feta, garniert mit Nachos, dazu ein Limetten-Joghurt-Dip

21.0 €

## **FRESH FUSION BOWL**

gegrillte Hühnerfiletstreifen, eine Reistimbale, Tomaten-Gurken-Feta-Salat, Spinat,  
marinierter Rotkohl, überzogen mit einer Teriyaki-Sauce & Sesam

19.6 €

---

# *BURGER*

---

## **TOMASA BURGER**

mit Homestyle Rindfleisch-Patty (200 gr.), belegt mit Salat, Gurke, Tomate,  
Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce

14.8 €

´+ Pommes ´+ 2.0 €

´+ Käse ´+ 1.5 €

´+ Acocado-Creme ´+ 2.0 €

´+ Bacon ´+ 1.5 €

---

noch mehr **BURGER**

---

### **GEMÜSEBURGER MIT ZIEGENKÄSE**

mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola & hausgemachter Burgersauce, dazu Süßkartoffel-Pommes 17.5 €

### **CRISPY CHICKEN BURGER**

mit knusprig paniertes Hühnerfilet, belegt mit Tomate, Gurke, Römersalat & hausgemachter Remoulade, dazu Pommes 17.5 €

---

## **FLAMMKUCHEN**

---

### **ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** mit Speck, Zwiebeln

& Crème Fraîche 13.9 €

### **FLAMMKUCHEN SCHINKEN** mit Rucola, Serrano-Schinken

& Crème Fraîche 15.9 €

### **FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE**

mit Rote Beete, roten Zwiebeln, Honig, Walnüssen & Crème Fraîche 15.9 €

### **VEGANER FLAMMKUCHEN** mit gegrilltem Gemüse,

Oliven, Rucola & Hummus 14.9 €

### **FLAMMKUCHEN FETAKÄSE** mit Feta, Kischtomaten,

Pesto & Crème Fraîche 15.2 €

---

## **LINGUINE & SPÄTZLE**

---

### **LINGUINE MIT GARNELEN**

mit in Knoblauch geschwenkten Garnelen, Cherrytomaten, etwas Rucola & Parmesanflocken 19.5 €

### **ZEHLENDORF PASTA**

Linguine "Bolognese Style", mit gemischtem Hackfleisch, Zwiebeln, Sahne, abgeschmeckt mit etwas Knoblauch & Gemüsebrühe, garniert mit einem Klecks Sour Cream & Kräutern 16.8 €

### **FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE**

in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Honig & Rosmarin 18.2 €

### **KÄSESPÄTZLE** in Emmentaler Sahnesauce

dazu 1 Beilagensalat 16.0 €

### **SPÄTZLE MIT RUMPSTEAKFETZEN**

in Paprikarahmsauce, mit Paprika, grünen Bohnen, Zwiebel, garniert mit Parmesanflocken, dazu 1 Beilagensalat 19.5 €

---

# VEGAN & VEGETARISCH

---

## GEBACKENER CAMEMBERT

in einer Sesamhülle mit Preiselbeeren, Sahne, frittierter Petersilie & Salat  
13.6 €

## FALAFEL-BOWL

Falafel, überzogen von einer Tahinisauce, mit Reis, eingelegtem Rotkohl, Möhrenstreifen, mediterranem Tomaten-Gurken-Salat, einem Hummus-Dip & extra Tahini-Joghurt-Sauce  
16.8 €

## VEGGIE ZIEGENKÄSE-BOWL

gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, auf Reis, Frühlingszwiebeln Rote Beete, Möhren & Paprika, abgeschmeckt mit Dattelsirup & Nüssen  
17.8 €

## ROTES LINSENCURRY

mit Brokoli, Zucchini & Karottenscheiben, abgeschmeckt mit Kokosmilch, Curry, Zwiebeln Ingwer, Kurkuma & Gemüsebrühe, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Reis  
16.8 €

---

# DESSERTS

---

### KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Apfelkompott 11.5 €

+ 1 Kugel Vanilleeis & Sahne 12.5 €

### HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne 9.8 €

### SCHOKOSOUFLÉ

auf Vanillesauce mit Eis & Sahne  
9.2 €

### OPA DUKES KUCHEN

NEW YORK CHEESECAKE 5.0 €

CARROT CAKE 4.8 €

EISSCHOKOLADE 0,4l 5.5 €  
mit Sahne

### CRÊPE

gefüllt mit Himbeerschmand 6.8 €

gefüllt mit Nutella 6.8 €

### 2 PANCAKES

mit Ahornsirup 7.2 €

### GEMISCHTES EIS

3 Kugeln Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) 7.5 €

+ Sahne 8.5 €

SORBET vegan ( 1 Kugel) 2.5 €

MILCHSHAKE 0,4l 5.6 €  
Erdbeere, Vanille oder Schokolade

EISKAFFEE 0,4l 5.5 €  
mit Sahne

---

## KAFFEE

---

alle Getränke auch iced möglich, Kaffee auch als Caro oder entkoffeiniert möglich  
(mit Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreier Milch / Aufpreis 0.5 €)

FILTERKAFFEE (bis 16 Uhr)	3.2 €	LATTE MACCHIATO	4.7 €
KAFFEE CREMA	3.5 €	LATTE MACCHIATO + FLAVOUR	
GROBER KAFFEE CREMA	4.0 €	(Vanille, Haselnuss, Karamell, Kokos)	5.0 €
		BAILEYS LATTE *(2cl Baileys)	6.9 €
MILCHKAFFEE	4.5 €	ESPRESSO	3.0 €
CAPPUCCINO	4.0 €	ESPRESSO DOPPELT	4.6 €
TOMASA CORTADO	4.2 €	ESPRESSO MACCHIATO	3.2 €
(Milchmädchen, Espresso, Milchschaum)		(mit Milchschaum)	
		FLAT WHITE	5.1 €

---

## HEIßE SPEZIALS

---

HEIßE SCHOKOLADE	4.4 €	GLÜHWEIN*	4.8 €
mit Sahne (+ 0.5 €)			
HEIßE WEIßE SCHOKOLADE	5.5 €	GROG VOM RUM*	7.0 €
mit Sahne & Marshmallows		4 cl Pott Rum (54 %)	
HEIßE ZARTBITTER SCHOKOLADE	5.5 €	MINZ-INGWER-LIMONCELLO*	7.5 €
mit Sahne & Marshmallows		4cl Limoncello, Minze, Ingwer, heißes Wasser	

---

## TEES

(Ronnefeldt)

### GLAS TEE (Teebeutel)

ENGLISH BREAKFAST	4.5 €
(Ceylontee)	
EARL GREY	4.5 €
(schwarzer Blatt -Tee mit Bergamotte)	
GREEN DRAGON	4.5 €
(grüner Blatt-Tee)	
MAROCCAN MINT	4.5 €
(grüner Tee mit Krauseminze)	
AYURVEDA HERBS & GINGER	4.5 €
(Kräutertee)	
BERGKRÄUTER/SWISS STYLE	4.5 €
(Melisse, Anis, Thymian)	
ROOIBOS CREAM ORANGE	4.5 €
(aromatisierter Kräutertee Vanille/Orange)	
MASALAH CHAI	4.8 €
(aromatisierter Assamtee mit Milch & Honig)	

### KÄNNCHEN LOSER TEE

DARJEELING SUMMER GOLD	5.7 €
(schwarzer Tee)	
Earl Grey	5.7 €
(schwarzer Blatt -Tee mit Bergamotte)	
MORGENTAU	5.7 €
grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack	
VITAL GRAPEFRUIT	5.7 €
(aromatisierter Früchtetee)	
MILKEY OOLONG	6.0 €
(Oolong Tee)	
der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besonders aufwendige Herstellung.	
Die Teeblätter werden mit Milchwasser bedampft & dann zu Kügelchen gerollt.	

---

## TEESPEZIALS

---

CHAI LATTE	5.0 €	FRISCHER MINZ-INGWER-TEE	5.7 €
MATCHA LATTE	5.0 €	FRISCHER MINZ-TEE	5.7 €
		FRISCHER INGWER-TEE	5.7 €
FRISCHER THYMIAN-ZITRONEN-TEE	5.7 €		

---

## HAUSGEMACHT

---

	0,2l	0,4l	1l
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	4.8 €	8.8 €	
TOMASA WASSER MINZE mit Minze, Limette, Zitrone & Orange (erhältlich als Sprudel oder Still)			7.5 €
TOMASA WASSER GURKE INGWER mit Gurke & Ingwer			7.5 €
TOMASA LIMONADE alle Limonaden werden mit jeweiligen Sirup zubereitet, dazu Zitronensaft, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limetten, Eis & Minze Mango-Limette / Erdbeer-Limette/Granatapfel-Limette		5.0 €	
SODA-ZITRON mit frischem Zitronensaft, Minze, Zitrone, Limette & Mineralwasser		5.0 €	
TOMASA EISTEE mit Minze, Limette, Orange, Zitrone & Eis		5.0 €	9.0 €

---

## BIERE

---

<b>VOM FASS</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>	<b>FLASCHENBIERE</b>	<b>0,5l</b>
LÜBZER PILS	3.9 €	4.8 €	ERDINGER HEFEWEIZEN	5.4 €
GESPRITZTE BIERE (Fanta, Sprite, Fassbrause, Cola)	3.6 €	4.4 €	ERDINGER HEFEWEIZEN alkoholfrei	5.4 €
CARLSBERG (alkoholfrei)	4.3 €	5.4 €	ERDINGER DUNKLES HEFE	5.4 €
CARLSBERG UNGEFILTERT	4.0 €	5.0 €	ERDINGER KRISTALWEIZEN	5.4 €
		<b>0,5l</b>		<b>0,33l</b>
DUCKSTEIN HEFEWEIZEN	4.3 €	5.4 €	CARLSBERG	3.9 €
DUCKSTEIN ORIGINAL	4.3 €	5.4 €	LÜBZER alkoholfrei	4.4 €
	<b>0,25l</b>			
ANGELO PORETTI original	4.0 €	5.5 €	BERLINER WEIßE (rot oder grün)	4.4 €
	<b>0,33l</b>			
KRONENBOURG 1664	4,30 €	5.4 €	MALZBIER	3.8 €

---

## SÄFTE & NEKTARE

---

	0,25l	0,4l		0,25l	0,4l	0,5l
Orange, Apfel, Rhabarber, Pfirsich, Banane, Kirsch, Tomate, Maracuja, Ananas, Cranberry, Grapefruit	3.6 €	5.3 €	SCHORLEN	3.5 €	5.5 €	6.7 €

---

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

	Fl. 0,2l	0,4l		0,25l	0,4l
COCA COLA/ZERO/	3.5 €	5.7 €	SPEZI	3.5 €	5.7 €
FANTA/SPRITE	3.5 €	5.7 €			<b>0,75l</b>
SCHWEPPE Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	3.7 €		GEROLSTEINER Wasser (Sprudel/Medium/Natur)	3.5 €	7.5 €
VIO Johannisbeerschorle	3.5 €			<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
	<b>Fl. 0,33l</b>		RIXDORFER FABBRAUSE	3.4 €	4.3 €
BIONADE Hollunder, Kräuter, Ingwer-Orange	3.7 €				

---

## OFFENE WEINE

---

	0,2l	0,5l	1l
<b>WEIßWEIN</b>			
DR KÖHLER GRAUBURGUNDER (Rheinhessen) Weingut Dr. Köhler	5.8 €	14.0 €	27.5 €
50° RIESLING (Rheingau) Schlossgut Johannisberg	5.5 €	15.5 €	26.0 €
CHARDONNAY Aimery/Frankreich Pays d'oc	5.4 €	13.0 €	25.0 €
DIEL DE DIEL (Rheinland-Pfalz) Schloßgut Diel	7.0 €	16.5 €	31.5 €
MÜLLER THURGAU (Pfalz) Kloster Limburg	5.1 €	12.5 €	24.0 €
<b>ROSÉWEIN</b>			
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST (Baden) Weingut Zimmerlin	5.4 €	13.0 €	25.0 €
<b>ROTWEIN</b>			
RAIZA CRIANZA (Spanien, Rioja)	5.8 €	14.0 €	27.5 €
OROMONTE (Spanien, Kastilien) Navarro López	5.5 €	13.5 €	26.0 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (Italien, Abruzzen)	5.4 €	13.0 €	25.0 €
SPÄTBURGUNDER (Baden) Weingut Zimmerlin	5.4 €	13.0 €	25.0 €

---

## FLASCHENWEINE 0,75l

---

### WEIß

50° RIESLING 20.0 €  
(Schloßgut Johannisberg, Rheingau) feinherb

DIEL DE DIEL 25.0 €  
(Schloßgut Diel, Rheinland Pfalz) trocken, saftig  
erfischend, fruchtig

SAUVIGNON BLANC 36.0 €  
(Weingut Umathum, Burgenland/ Österreich) trocken

### ROSE

CUVEÉ SOLEIL D'ENFER 25.0 €  
(Chateau Pigoudet, Provence/Frankreich)

### ROT

BLACK PRINT 41.0 €  
(Weingut Markus Schneider, Pfalz) trocken, voller Körper  
samtig & weich

CONDE DE VALDEMAR 34.0 €  
(Martinez Bujanda, Reserva Rioja/Spanien) trocken

---

## SCHAUMWEINE

---

	0,1l	0,75l
PROSECCO 5.2 € 32.9 € (Collezione Insieme) extra Dry		

ZEKT Sekt 4.4 € 28.9 € (Sektkellerei Bernard-Massard GmbH, Mosel) trocken mit Orangensaft 4.8 €		
---	--	--

CRÉMANT DE LIMOUX 6.8 € 42.9 € (Aimery-Sieur D'Arques) Grand Cuvée, trocken (weiß oder rosé)		
---	--	--

---

## ERFISCHUNG MIT WEIN

---

	0,2l	0,5l	1l
WEINSCHORLE (weiß, rosé, rot) 4.9 € 12.0 € 23.5 €			

SOMMERSBY APPLE 4.5 € Apfelsider			
-------------------------------------	--	--	--

---

## SPRITZ

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	8.4 €	<b>LILLET WILD BERRY SPRITZ</b>	8.4 €
Aperol, Prosecco, Wasser, Eis & Orangenscheibe		Lillet, Schweppes Wild Berry, rote Beeren & Eis	
<b>HUGO SPRITZ</b>	8.4 €	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	8.4 €
Limetten, Prosecco, Hollundersirup, Minze & Crushed Ice		Limoncello, Prosecco, Wasser & Eis	
<b>GRANATAPFEL SPRITZ</b>	8.4 €	<b>LAVENDEL SPRITZ</b>	11.0 €
Prosecco, Tonic, Geranatapfelsirup & Eis		Lava Belle Likör, Prosecco, Wasser & Eis, Zitronensaft Rosenblütenblätter	
<b>RAMAZZOTTI ROSATO</b>	8.4 €		
Rosato, Prosecco, Basilikum & Eis			

### *ohne Alkohol*

<b>MARTINI FLOREALE SPRITZ</b>	8.0 €	<b>LAVENDEL SPRITZ</b>	10.0 €
MARTINI FLOREALE, Apfelsaft, Wasser, Eis		Lavendelsirup, Tonic, Wasser, Rosenblütenblätter & Eis	

---

## COCKTAILS

---

<b>CAIPIRINHA</b>	9.8 €	<b>ESPRESSO MARTINI</b>	9.8 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker		Smirnoff Wodka, Kahlua, Espresso	
<b>MOJITO</b>	9.8 €	<b>SEX ON THE BEACH</b>	10.5 €
Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker		Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine Cranberry- & Orangensaft	
<b>MOSCOW MULE</b>	10.0 €	<b>BASIL SMASH</b>	10.5 €
Smirnoff Wodka, Lime Juice, Gurke, Minze, Ginger Beer		Tanqueray Gin, Basilikum, Limettensaft, Rohrzuckersirup,	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	11.5 €	<b>MAI TAI</b>	10.5 €
Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, weißer Tequilla, Havana Club, Cointreau, Limetten, Cola & Orangensaft		Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft	
<b>COSMOPOLLITAN</b>	10.0 €	<b>BE GINGER</b>	10.5 €
Smirnoff Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft		Tanqueray Gin, Rohrzuckersirup, Lime, Juice, Ingwer, Limetten, Ginger Ale	

### *ohne Alkohol*

<b>FRUIT PUNCH</b>	7.8 €	<b>COCONUT KISS</b>	7.8 €
Marcuja-, Pfirsich-, Ananas- & O-Saft Lime Juice, Maracujasirup		Kirschnektar, Ananassaft, Grenadine, Kokossirup & Sahne	
<b>VIRGIN CAIPIRINHA</b>	7.8 €	<b>JOOP LIGHT</b>	7.8 €
Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker		Orange, Zitrone, Limette, zerstoßen mit br. Zucker & Crushed Ice & Wasser	

---

## LONGDRINKS

---

<b>MALFI ARANCIA TONIC</b>	8.7 €	<b>MALFI ROSA WILDBERRY</b>	8.7 €
Malfi Arancia Gin, Schweppes Tonic, Minze & Orange		Malfi Gin Rosa, Schweppes, Wild- berry, Rosmarin & Grapefruit	
<b>GIN TONIC</b>	8.5 €	<b>CUBA LIBRE</b>	8.5 €
Taqueray Gin Schweppes Tonic		Havanna Club, Cola & Limetten	
<b>WHISKEY COLA</b>	8.5 €	<b>CAMPARI ORANGE</b>	8.5 €
Jack Daniels oder Jim Beam, Cola		Campari & Orangensaft	
<b>WODKA LEMON</b>	8.5 €	<b>WODKA ORANGE</b>	8.5 €
Smirnoff Wodka, Schweppes Bitter Lemon		Smirnoff Wodka & Orangensaft	

---

## SPIRITUOSEN

---

<b>APERITIF &amp; DGIESTIFS</b>	5 cl	<b>LIKÖRE</b>	2 cl
MARTINI bianco	4.0 €	AMARETTO DI SARONNO	4.0 €
MARTINI rosso	4.0 €	SAMBUCA MOLINARI	4.0 €
MARTINI extra dry	4.0 €	BAILEYS IRISH CREAM	4.0 €
	2 cl	<b>OSTBRÄNDE</b>	
RAMAZZOTTI Amaro	4.0 €	FRAMBOISE	4.5 €
RAMAZZOTTI Rosato	4.0 €	MIRABELLE	4.5 €
AVERNA	4.0 €	KIRSCH	4.5 €
GRAPPA NONINO VUISINAR	4.2 €	WILLIAMS BIRNE	4.5 €
<b>RUM</b>		<b>TEQUILLA</b>	
HAVANNA CLUB (3 Jahre)	3.5 €	SIERRA SILVER	4.0 €
OLD PASCAS 73 %	3.5 €	SIERRA REPOSADO	4.0 €
<b>COGNAC</b>		<b>BRANDY</b>	
REMY MARTIN V.S.O.P	4.5 €	OSBORNE VETERANO	4.2 €
<b>BOURBON WHISKEY</b>		<b>IRISH &amp; MALT WHISKEY</b>	
JIM BEAM	3.8 €	GLENFIDDICH Single Malt (12 Jahre)	4.5 €
JACK DANIELS	3.5 €	TULLAMORE DEW	4.5 €
<b>SCOTCH WHISKY</b>		<b>WODKA, AQUAVIT &amp; KORN</b>	
JONNIE WALKER red label	4.0 €	SMIRNOFF WODKA	3.5 €
JONNIE WALKER black label	4.5 €	MALTERSER AQUAVIT	3.5 €
BALLENTINES	4.5 €	LINIE AQUAVIT	3.9 €
		NORDHÄUSER DOPPELKORN	3.5 €