

TOMASA in der Villa Kreuzberg  
Kreuzbergstr. 62 10965 Berlin  
(030) 810 09 885

TOMASA Zehlendorf  
Berliner Str. 8 14169 Berlin  
(030) 810 09 600

TOMASA Lichterfelde  
Bäkestr. 15 12207 Berlin  
(030) 772 90 95

TOMASA Landhaus  
im Schollenkrug  
Waidmannsluster Damm 77 13509 Berlin  
(030) 948 70 300

TOMASA Schöneberg  
Salzburgerstr. 19 10825 Berlin  
(030) 788 95 886

## **Veranstaltungen im Tomasa in der Villa Kreuzberg**

>>Kein Genuss ist vorübergehend, denn die Erinnerung ist bleibend.<<  
(J.W. von Goethe)

### **Saal der Villa Kreuzberg**

Der ca. 150 qm qm große Festsaal der Villa  
Kreuzberg bietet Platz für bis zu 140 Personen:

Theaterbestuhlung: bis zu 110 Personen  
Parlamentarische Bestuhlung: bis zu 84 Personen  
Runde Dinnertische: bis zu 110 Personen  
Eckige Tafel: bis zu 44 Personen  
Stehempfang: bis zu 140 Personen

### **Restaurant der Villa Kreuzberg**

Das Restaurant bietet vielfältige Möglichkeiten für  
unterschiedlichste Gruppengrößen:

Erdgeschoss bis zu 80 Personen  
Obergeschoss bis zu 110 Personen  
Gaubenzimmer bis zu 55 Personen  
Balkonzimmer bis zu 30 Personen  
Hofzimmer bis zu 30 Personen

**Weitere Informationen unter:  
[www.tomasa.de](http://www.tomasa.de) oder [villa@tomasa.de](mailto:villa@tomasa.de)**



TOMASA

## Die Geschichte der Villa Kreuzberg

In den Jahren 1892/93 wurde die „Villa Kreuzberg“ von Hermann Blankenstein und Fritz Haack im Zuge der Anlage des 160 Hektar großen Viktoriaparks errichtet. Für den Betrieb des Wasserfalls wurde ein Maschinenhaus benötigt und für die Pflege des Parks ein Gärtnerhaus.

Das zweistöckige, aus roten Backsteinen gemauerte Gärtnerhaus wurde im Schweizer Landhausstil mit einem weit überstehenden Kreuzdach, einem Balkon an der Vorderfront und reichen Verzierungen gebaut. Eine Pergola verbindet das Gärtnerhaus mit dem dahinterliegenden Maschinenhaus, einem eingeschossigen roten Klinkerbau welcher nach den Vorgaben der Wasserwerke errichtet wurde. Im Keller befinden sich auch heute noch die Pumpen für den Betrieb des Kreuzberger Wasserfalls. Die Villa Kreuzberg steht heute als Einzeldenkmal unter Denkmalschutz.

Das Haus hatte im Laufe seiner langen Geschichte viele Nutzer. Ursprünglich war es der Wohnsitz des Obergärtners und seines Assistenten bevor es vom Grünflächenamt des Bezirks Kreuzberg genutzt wurde. Im Laufe der Zeit wurde die Villa zu einem Jugendtreff bzw. dem Mädchenzentrum. Der Saal im Maschinenhaus wurde für Konzerte und andere Kulturveranstaltungen genutzt. Durch die angespannte Finanzlage des Bezirks verschlechterte sich der Zustand des Gebäudes kontinuierlich bis der Bezirk die Villa 2002 wegen Geldmangels an einen Liegenschaftsfond verkaufte.

Der an die Villa angrenzende Streichelzoo, wird weiterhin von einem Verein betrieben.



## **Frühstückstip**

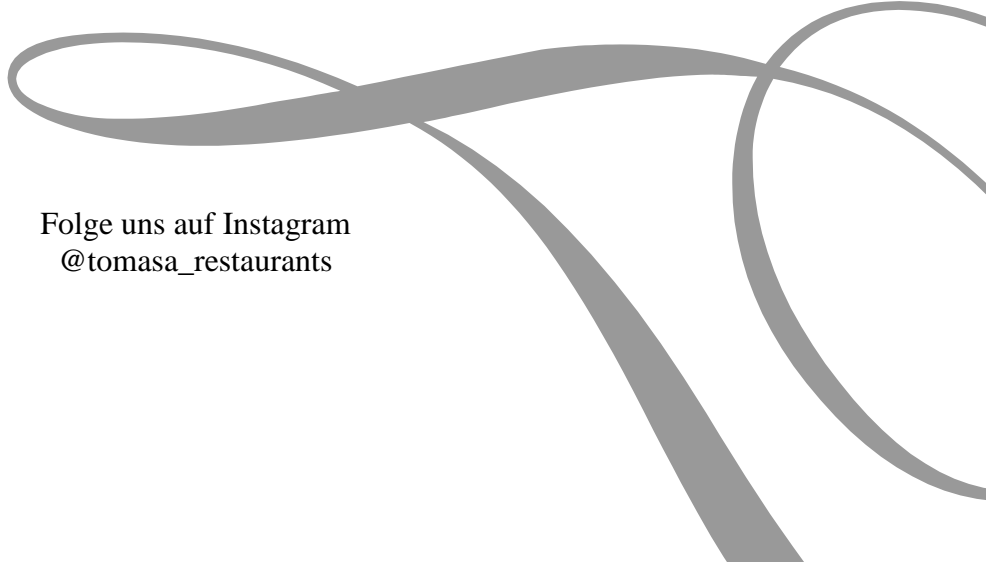
An dieser Stelle finden Sie in der Speisekarte vor Ort unseren  
monatlich wechselnden Frühstückstip

## **Kleiner Veganer**

An dieser Stelle finden Sie in  
der Speisekarte vor Ort unseren  
monatlich wechselndes,  
kleines, veganes Frühstück




## **Getränke des Monats**

Folge uns auf Instagram  
[@tomasa\\_restaurants](#)



# FRÜHSTÜCK

- TOMASA - BRUNCH**<sub>1,3,7,11,15,16,17,18, 1,4</sub> 12.8  
Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, in einer Sesamhülle\* gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Kirschtomaten-Salat, gebackenes Quarkkeulchen mit Zimt & Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, Konfitüre, Brötchen und ein Croissant
- KLEINES FRÜHSTÜCK**<sub>1,3,7,15,16,17, 1,4</sub> 9.9  
Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, Gouda, Kräuterschmand, Obstschale, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen
- KREUZBERGTELLER**<sub>1,3,7,15,16,17, 18, 1,4</sub> 16.2  
Lachs auf Avocado-Kirschtomaten-Salat, Satéspeiß vom Huhn mit Himbeer-Chutney, gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, Käse Manchego Art, italienische Salami, kleiner Blaubeerschmarrn mit Ahornsirup, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen
- KÄSEPLATTE PIKANT-SÜß MIT FEIGENSENF**<sub>1,3,7,16,17, 1,4</sub> ✓ 13.8  
In einer Sesamhülle\* gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Chaumes, Roche Baron, mittelalter-Gouda, Käse Manchego Art, Mozzarella mit Tomate, garniert mit Weintrauben, Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Butter, Brötchen und Schwarzbrotsscheiben
- AUFSCHNITTPLATTE**<sub>1,3,7,15,16,17, 1,4</sub> 13.5  
Kochschinken, Zwiebelmett mit Cornichons, Spanischer Landschinken, Salami, mittelalter-Goudakäse, Roche Baronkäse mit Feigensenf, Tomate-Mozzarella mit Rucola, Rührei mit Bacon und Zwiebeln, dazu Butter und Brötchen
- BAGEL-BRUNCH-VARIATION**<sub>1,3,4,7,11,16,17, 1,4</sub> 13.8  
Bagel belegt mit Frischkäse und Räucherlachs, Bagel mit gegrilltem Hähnchenmedaillon, Thymian, Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse überbacken, Bagel mit süßem Quark, Erdbeersauce und frischem Obst

<b>ENGLISCHES FRÜHSTÜCK</b> <sub>1,3,6,7,15,16,17, 1,4</sub>	11.4
Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter, Orangenkonfitüre und Toast	
<b>SÜßES FRÜHSTÜCK</b> <sub>1,3,7,15,16,17,18*,1,4</sub> 	7.1
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, ein Brötchen und ein Croissant	
<b>PORTION AUFSCHNITT (Frühstücksergänzung)</b> <sub>3,15,16,17,18, 1,4</sub>	6.3
Jeweils eine Scheibe/Stück Salami, Spanischer Landschinken, Kochschinken, mittelalter-Gouda, dazu Butter und Brötchen	
<b>LILIENTHAL FRÜHSTÜCK</b> <sub>1,3,4,6,7,16,15, 1,4</sub>	14.9
Wrap gefüllt mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Satespieß auf Mango-Chutney, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Frischkäse mit Frühlingszwiebeln, Obstschale, Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, dazu Butter und Brötchen	
<b>VEGETARISCHER TELLER</b> <sub>1,3,7,11,15,16,17,18, 1,4</sub> 	12.9
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle* gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella-mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Obst, Vanillequark mit Müsli-Crumbles und Erdbeermark, Butter, Konfitüre und Brötchen	
<b>VEGANISTA</b> <sub>1,6,11,17,1,4</sub> 	15.5
Weizenfladen gefüllt mit Hummus und gegrilltem Gemüse, gefüllte Avocado mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & Balsamico. Rote Beete in Sesam Tempurateig gebacken mit einem Soja-Dip, Obstschale, Mandel-Panna-Cotta mit Erdbeermark, Margarine, Konfitüre und Brot	
<b>MILCHSHAKES 0,4l</b> <sub>3,7,16,18</sub>	4.8
Banane, Himbeere, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Orange	

## PIKANTES & SÜßES

<b>NATURJOGHURT</b> <sup>7</sup> ✓	5.5
mit frischem Obst und Honig	Klein 4.0
<b>EIWEIßSCHOCK</b> <sup>7,8</sup> ✓	6.0
Große Schale Sahnequark mit frischem Obst, Honig, Nüssen	Klein 4.5
<b>KLEINER OBSTSALAT</b> ♥	6.5
<b>KNUSPERMÜSLI</b> <sup>1,7</sup> ✓	5.5
mit Milch, frischem Obst & Honig	
<b>KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN &amp; APFELKOMPOTT</b> <sup>1,3,7,8</sup> ✓	7.2
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8.5
<b>CREPE</b> <sup>1,3,7,8,*</sup> ✓	4.00
Gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce	
Gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme	
<b>KLEINES MANDEL-PANNA-COTTA</b> ♥ mit Erdbeersauce	2.8

## BAGEL

<b>EIERBAGEL-EGG BENEDICT</b> <sup>1,3,7,11,15,17</sup>	9.0
Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, Ei, Sauce Hollandaise	
<b>BAGEL MIT GUACAMOLE</b> <sup>1,7,11,17</sup> ✓	8.5
Zwei Hälften belegt mit Guacamole (pikant würzigem Avocadomus), mit Mozzarella-Cheddarkäse überbacken	
<b>LACHS BAGEL</b> <sup>1,7,11</sup>	10.2
Zwei Hälften belegt mit Salat, Frischkäse und geräuchertem Lachs	
<b>HUMMUS-AVOCADO-BAGLE</b> ♥	8.5
Bagel mit Hummus, Avocado-Kirschtomaten-Salat und Rucola	

# EIERSPEISEN

<b>RÜHREI</b> (aus 4 Eiern zubereitet, serviert mit Toast <sub>1</sub> und Butter <sub>3</sub> ) 	
<b>RÜHREI NATUR</b> <sub>3</sub> 	6.5
<b>KRÄUTERRÜHREI</b> <sub>3,1,16,17</sub> mit Bacon und Zwiebeln	7.5
<b>TOMATENRÜHREI</b> <sub>3,7,17</sub> mit Basilikum und Mozzarella 	7.5
<b>RÜHREI MIT SCHAFSKÄSE</b> <sub>3,7</sub> mit Cocktailtomaten und Kräutern 	8.5
<b>SPIEGELEIER</b> (aus 3 Eiern zubereitet, serviert mit Toast <sub>1</sub> und Butter <sub>3</sub> )	
<b>SPIEGELEI NATUR</b> <sub>1,3</sub> 	6.8
<b>SPIEGELEIER</b> mit Bacon <b>oder</b> Serranoschinken <sub>1,3,15,16,17</sub>	7.5
<b>ENGLISCHES FRÜHSTÜCK</b> <sub>1,3,15,16,17</sub>	11.4
Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter, Orangenkonfitüre und Toast	
<b>BAUERNOMELETTE</b> <sub>1,2,3,6,15,16,17</sub> mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke	9.5
<b>MEDITERRANES BAUERNOMLETTE</b> <sub>2,3,6,16,17</sub> 	9.5
Mit getrockneten Tomaten, Oliven & Schafskäse	
<b>EIER IM GLAS</b> <sub>1,3</sub>  (2 Stk.)	5.6
Mit Butter-Schnittlauchsauce überzogen, dazu Toast	
<b>STRAMMER MAX MIT DREI SPIEGELEIERN &amp; SCHINKEN</b> <sub>1,3,8,11,15,16,17</sub>	9.0

# VORSPEISEN

## GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE <sup>1,9,15</sup>

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella-Pesto-Kugeln, italienische Salami, Spanischer Landschinken, Manchegokäse, Oliven

Für 2 Personen 15.0  
Für 4 Personen 27.0

## KLEINER TAPASTELLER<sup>1,3,6,7,15,16,17,18</sup> (Vorspeisengröße) 12.0

Avocado-Tomaten-Bruchetta (2 Stk.), Spanischer Landschinken, Manchego, gebratene Champignons, Oliven

## MÖHREN-INGWER-SUPPE<sup>7</sup> 4.9 Klein 4.5

## BRUSCHETTA<sup>1,15</sup> mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum 4.8

## AVOCADO BRUSCHETTA<sup>1,1</sup> mit Tomate, Pesto und Rucola 6.0

## GEFÜLLTE AVOCADO<sup>15</sup> 9.8

Mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten. Mit Olivenöl und Balsamico

**Weitere Vorspeisen können Sie sich aus unserer Tapas-Karte zusammen stellen**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (für Kinder bis 12J)

## KINDER BRUNCH<sup>1,3,7,8</sup> 6.0

Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen, 0,11 frisch gepresster Orangensaft

## PARNIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL<sup>1,3,7,16,17,18</sup> 7.0

Mit Pommes, Brokkoli und Ketchup

## KIDS BOWL 6.0

Brokkoli, Möhren, Potatoe-Swirl & Sour Cream

Mit Streifen von gegrillter Hähnchenbrust 8.0

## KÄSESPÄTZLE<sup>1,3,7,15,16,17,24</sup> 6.0

## HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT NUDELN<sup>1,7</sup> 7.0

## POMMES MIT KETCHUP<sup>1,15,16,17,18</sup> 3.5

## ROSTBRATWÜRSTCHEN (4 Stk) MIT POMMES & KETCHUP<sup>1,15,16,17</sup> 6.5



# SALATE

<b>TOMASA SALAT</b> <sub>3,10,15,16,17</sub> ✓	9.0
Knackig frische Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, frischen Kräutern, gekochtem Ei und Hausdressing	
• Thunfisch	3.5
• Schafskäse <sub>7,15,17</sub> ✓	4.0
• Mit 2 gegrillten Halloumi-Gemüsespießen und Hummus ✓	5.8
• Gegrillte Hühnerfiletstreifen	5.5
• Gebackenes Mandelhähnchen <sub>3</sub>	7.5
• Kross gebratenes Zanderfilet <sub>4</sub>	8.5
• Gegrilltes Lachsfilet	8.5
<b>SALAT MIT RUMPSTEAK &amp; MOZZARELLA</b> <sub>7,15,16,17</sub>	19.0
Gegrillte Rumpsteak-Tranchen (250gr.) mit geschrotetem Pfeffer, überbacken mit Tomaten & Mozzarella, garniert mit Basilikum-Kräuter-Pesto auf einer Variation von Blattsalaten	
<b>CAESAR SALAD NEW YORK STYLE</b> <sub>4,7,15,16,17</sub>	12.2
mit Avocado, Cherrytomaten, Ei, knuspigem Bacon und Parmesan	
Mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	16.7
<b>QUINOA SALAT MIT AVOCADO &amp; RUCOLA</b> <sub>3,7,8,10,15,16,17</sub> ♥	12.8
Quinoa, kurz in Olivenöl angeröstet, mit Brühe abgeschmeckt, serviert auf bunten Salatblättern mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, gegrilltem Gemüse, dazu Balsamico-Hausdressing	
<b>BEILAGENSALAT</b> <sub>1</sub> ♥	4.5

# HAUPTSPEISEN

<b>SCHWEINEMEDAILLONS AUF PFEFFER-RAHM-SAUCE</b> <sup>1,7</sup>	16.8
Mit angebratenen Zwiebeln, grünen Bohnen & Rosmarinkartoffeln	
<b>PASTA IN PESTOSAHNE MIT HUHN</b> <sup>1,7</sup>	13.8
Gebratene Hühnerfiletstreifen, abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, frischem Kräuterpesto & etwas Sahne, mit Kirschtomaten und Parmesan	
<b>KNUSPER HÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE</b> <sup>1,3,5,8,15,18,9,7</sup>	13.8
Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken mit Curry-Dip, dazu Brokkoli mit Hollandaise und Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES (vom Kalb) mit Spätzle</b> <sup>1,3,7,10,*15,17</sup>	16.8
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> <sup>1,3,9,10,16,17</sup>	19.8
Paniertes Kalbsschnitzel, in Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig - Öl und frischen Kräutern	
<b>SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RUMPSTEAK UND KALB</b> <sup>1, 2, 24</sup>	14.2
in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, dazu ein Beilagensalat	
<b>GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK MIT ROSMARINBUTTER</b> <sup>7,10,16,17,18,24*</sup>	21.8
Rumpsteak vom Grill (ca. 250gr), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Rosmarinbutter, Pommes und Tomaten-Zwiebel-Salat	
<b>GEGRILLTE LAMMFILETS</b>	21.8
Serviert auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
<b>ZANDERFILET AUF GEMÜSESPAGHETTI MIT LINGUINE</b> <sup>1,3,4</sup>	17.8
Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert auf Gemüsespaghetti, abgeschmeckt mit Limette, frischen Kräutern und Knoblauch	
<b>GEGRILLTES LACHSFILET IM AROMAPÄCKCHEN</b> <sup>4,15,1</sup>	17.8
Lachsfilet in Sesamkruste auf Zucchini-Möhren-Bett, im Aromapäckchen,, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Schmand Dip	

<b>CAMEMBERT IN EINER SESAMHÜLLE GEBACKEN</b> <sup>1,3,7,11</sup> 	9.2
mit Preiselbeersahne, frittiertes Petersilie und Salat	
<b>KÄSESPÄTZLE MIT SALAT</b> <sup>1,3,7,15,16,17,24</sup> 	10.5
<b>FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE</b> <sup>1,3,7,10,16,17</sup> 	14.8
Serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Rosmarin & Honig	
<b>OFENKARTOFFEL</b> <sup>7,10</sup> 	7.5
Gefüllt mit Kräutersauerrahm, dazu eine Salatbeilage	
Wahlweise mit gegrilltem Gemüse oder 2 Satéspeisen vom Huhn	11.5
<b>CURRY GEMÜSE TELLER</b> <sup>1,7,17</sup> 	9.8
Knackiges Gemüse, in Olivenöl geschwenkt, abgeschmeckt mit Curry und frischen Kräutern, serviert auf Pasta	
Wahlweise mit gegrillten Hühnerfiletstreifen (150gr)	14.3
<b>HALLOUMI-GEMÜSESPIEßE</b> <sup>7,15,16,17,24</sup> 	12.3
Gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahini, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer; dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln	
<b>VEGAN</b> 	
<b>GEFÜLLTE AVOCADO</b> <sup>10</sup> (Vorspeisengröße)	9.8
Mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten. Mit Olivenöl und Balsamico	
<b>ROTE BEETE CARPACCIO MIT GEBACKENER AVOCADO</b> <sup>1,7,16,17,11</sup>	10.8
Abgeschmeckt mit Limettensaft, Balsamico & roten Zwiebeln, Olivenöl, Salz & Pfeffer	
<b>ROSMARINKARTOFFELN AUF GEMÜSESPAGHETTI</b> <sup>1,6</sup>	13.2
Rosmarinkartoffeln serviert auf Gemüsespaghetti und Vollkornpasta, abgeschmeckt mit Limette, frischen Kräutern und Knoblauch dazu ein Soja-Dip	
<b>FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GEGRILTEM GEMÜSE</b> <sup>1,6</sup>	9.8

# Burger

*Ein besonders lockerer Biss und seine unregelmäßige Form verleihen unserem neuen, 200 Gramm Rinderburger einen unverwechselbaren Homemade-Charakter.*

## *Tomaso Burger*

*Homestyle Rinderburger (200gr) im Sesambrötchen, mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes 10.2*  
*Wahlweise mit: Käse 10.7 oder Bacon 11.2*

## *Italian Burger*

*Focaccia-Brötchen mit Homestyle Rinderburger (200gr), rotem Pesto, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Pinienkernen, dazu Süßkartoffelpommes und Sour Cream 14.6*

## *Chili-Cheese Burger*

*Homestyle Rinderburger (200gr) im Sesambrötchen mit Salat, geröstete Zwiebeln, Jalapenos, Burgersauce und Mozzarella-Cheddar-Käse, dazu Chili-Cheese-Fries 13.6*

## *Chicken-Avocado-Burger*

*Focaccia-Brötchen, mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Guacamole, gegrillten Champignons, dazu Pommes & Ketchup 13.4*

## *Halloumi Burger mit Grillgemüse ✓*

*Focaccia-Brötchen belegt mit Burger Sauce, Rucola, Grillgemüse, mediterranen Kräutern gegrilltem Halloumi, dazu Süßkartoffelpommes 13.8*

## *Quinoa Veggie Burger ✓*

*Focaccia-Brötchen gefüllt mit Quinoa-Kartoffel-Boulette, Salat und Grillgemüse, dazu Süßkartoffelpommes und Ketchup 11.8*

## *Chili-Cheese-Fries mit Ketchup 4.5 ✓*

**FLAMMKUCHEN** Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertags ab 17:00 Uhr

<b>ELSÄSSER FLAMMKUCHEN</b> <sup>1,7</sup>	8.5
Mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraîche	
<b>FLAMMKUCHEN MIT SCHAFSKÄSE</b> <sup>1,7</sup> ✓	9.5
Mit Schafskäse, Creme Fraîche, Cherrytomaten und Basilikum-Pesto	
<b>FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE</b> <sup>1,7</sup> ✓	9.5
Mediterranes, mariniertes Gemüse und Creme Fraîche	
<b>FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA &amp; SERRANOSCHINKEN</b> <sup>1,7,15,16,17</sup>	10.5
<b>FLAMMKUCHEN MIT HÜHNERFILET</b> <sup>1,7</sup>	11.8
Gegrillte Hühnerfiletstreifen, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln. Mit etwas Knoblauch und Chili abgeschmeckt und Creme Fraîche	
<b>FLAMMKUCHEN MIT ROTER BEETE &amp; ZIEGENKÄSE</b> <sup>1,7</sup> ✓	11.5
Mit roten Zwiebelringen, Honig & Walnüssen	
<b>FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GRILL-GEMÜSE</b> ♡	9.8
Garniert mit Oliven und Rucola	

## TAPAS

<b>Portion Oliven</b> <sup>15,16,17</sup> ♡	3.5
<b>Käse Manchego Art &amp; Serranoschinken</b> <sup>3,15,16,17,7</sup>	7.5
<b>Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum</b> <sup>1,15,16,17</sup> ♡	4.8
<b>Avocado Bruschetta</b> mit Tomate, Pesto und Rucola <sup>15,16,17</sup> ♡	6.0
<b>Datteln im Speckmantel</b> mit Aioli Dip <sup>1,3,6,7,9,15,16,17</sup>	4.7
<b>Hähnchen-Satéspeße</b> (2 Stk.) mit Himbeerchutney <sup>1,3,5,6,7,16,17</sup>	4.5
<b>Chicken-Wings</b> (5 Stk.) mit Ketchup <sup>1,3,6,7,9,15,16,17,18</sup>	6.5
<b>Lammfilet</b> mit Rosmarin & Knoblauch <sup>15,16,17</sup>	8.5
<b>Gebratene Chorizo (5 kl. Würstchen)</b> <sup>15,16,17</sup>	4.2
<b>Hähnchen in Knusper-Mandelhülle</b> mit Curry Dip <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup>	7.5
<b>Brokkoli mit Schafskäse</b> und Sauce Hollandaise <sup>7,15,16,17</sup> ✓	4.5
<b>Rosmarinkartoffeln</b> mit Chili und Aioli Dip <sup>7,15,16,17</sup> ✓	3.5
<b>Nachos mit Käse</b> überbacken und Guacamole-Dip <sup>1,6,7,10,16</sup> ✓	4.0
<b>Nachos mit Käse (groß)</b> überbacken und Guacamole-Dip <sup>1,3,6,7,16</sup> ✓	7.0
<b>Gebratene Champignons</b> mit Knoblauch und Aioli Dip <sup>7,15,16,17</sup> ✓	3.5
<b>Rote Beete im Tempura Sesamteig gebacken</b> mit Soja-Dip <sup>1,6,11,15,16,17</sup> ♡	4.0
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit Rosmarin und Honig <sup>7,17</sup> ✓	4.8
<b>2 Halloumi Gemüsespieße</b> mit Hummus ✓	5.8
<b>Süßkartoffelpommes</b> mit Sour Cream <sup>1,7,16,17,18</sup> ✓	4.5
<b>Gegrilltes Gemüse</b> mit Sour Cream <sup>1,7</sup> ✓	4.5
<b>Chili-Cheese-Fries</b> mit Ketchup <sup>1,7,16,17</sup> ✓	4.5
♡ Tip: Viele weitere Tapas sind durch das Weglassen/ den Austausch des Dips vegan	

## TAPAS TELLER

(Wir bitten um Verständnis, dass hier keine Umbestellungen möglich sind)

<b>KLEINER TAPASTELLER</b> <sup>1,3,6,7,15,16,17,18</sup> (Vorspeisengröße)	12.0
Avocado-Tomaten-Bruchetta (2 Stk.), Serranoschinken, Manchego, gebratene Champignons, Oliven	
<b>SPANISCHER TAPAS – MIX</b> <sup>1,3,5,6,7,15,16,17,18</sup>	21.5
Nachos mit Mozzarella- Cheddar-Käse und Guacamole überbacken, Datteln im Speckmantel, 2 Hähnchen-Satéspeße mit Himbeerchutney, Avocado-Tomaten-Bruchetta, Chicken-Wings mit Aioli,	
<b>VILLA TAPAS-MIX</b> <sup>1,3,5,6,7,15,16,17,18</sup>	20.8
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream, gegrillter Halloumi-Gemüsespieß mit Hummus, Brokkoli mit Schafskäse und Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln mit Aioli Dip, Knusperhähnchen in Mandelhülle	

## DESSERTS

<b>EIERPFANNKUCHEN MIT ZUCKER &amp; OBST</b> <sub>1,3,7</sub>	4.5
<b>APFELEIERPFANNKUCHEN</b> <sub>1,3,7</sub>	5.5
<b>EIERPFANNKUCHEN MIT COINTREAU</b> <sub>1,3,7*</sub>	6.0
<b>KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN &amp; APFELKOMPOTT</b> <sub>1,3,7,8,15,16,17,18</sub>	7.2
Mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	8.5
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b> <sub>1,3,7,16,17,18</sub>	6.5
Auf Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahne	Klein 4.5
<b>CREPE</b> <sub>1,3,7*</sub> gefüllt mit Himbeerschmand oder mit Nuss-Nougat-Creme	4.0
<b>SCHOKOSOUFFLE</b> <sub>1,3,7,8</sub> ✓ auf Vanillesauce mit heißen Himbeeren	4.5
<b>SCHOKOBROWNIE</b> <sub>1,3,7,8</sub> ✓ auf Erdbeerfruchtspiegel mit Vanilleeis	4.5
<b>OBSTSALAT</b> ♡	6.5
<b>KLEINES MANDEL-PANNA-COTTA</b> mit Erdbeersauce ♡	2.8

## EIS & EISGETRÄNKE

<b>GEMISCHTES EIS</b> <sub>3,7,16,17,18</sub> ✓	4.5
Vanille-Erdbeere-Schokolade	
<b>SCHOKOBECHER</b> <sub>3,7,16,18</sub> ✓	4.8
2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, Sahne, Schokoladensauce	
<b>VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN</b> <sub>3,7,18</sub> ✓	5.8
<b>EISKUGEL</b> <sub>3,5,7,16,18</sub> Vanille, Schokolade, , Erdbeere, Walnuss ✓	1.5
<b>MILCHSHAKE 0,4l</b> <sub>3,7,16,18</sub> ✓	4.8
Banane, Himbeere, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Orange	
<b>EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE 0,4l</b> <sub>3,7,16,18</sub> ✓	4.5