

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 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 oder 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.



FRÜHSTÜCK

- TOMASA - BRUNCH**_{1,3,7,11,15,16,17,18,1,4} 13.1
Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, 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**_{1,3,7,15,16,17,1,4} 10.1
Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, Mittelalter Gouda, Kräuterfrischkäse, Obstschale, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen
- KREUZBERGTELLER**_{1,3,7,15,16,17,18,1,4} 16.3
Lachs auf Avocado-Kirschtomaten-Salat, Satéspieß vom Huhn mit Himbeer-Chutney, gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, Mittelalter Gouda, italienische Salami, kleiner Blaubeerschmarrn mit Ahornsirup, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen
- KÄSEPLATTE**_{3,7,16,17,1,4}  15.8
Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, Gebackener Camembert, Roche Baron, Mittelalter Gouda, grüner Kräuterfrischkäse, Mozzarella mit Tomate, Weintrauben, Oliven, getrockneten Tomaten, Feigensenf, Himbeerchutney, Butter, Brötchen und Graubrot
- AUFSCHNITTPLATTE**_{1,3,7,15,16,17,1,4} 13.7
Kochschinken, Zwiebelmett mit Cornichons, Spanischer Landschinken, Salami, Mittelalter Gouda, Roche Baronkäse mit Feigensenf, Tomate-Mozzarella mit Rucola, Rührei mit Bacon und Zwiebeln, dazu Butter und Brötchen
- BAGEL-BRUNCH-VARIATION**_{1,3,4,7,11,16,17,1,4} 13.9
Bagel belegt mit Frischkäse, Gurke und Räucherlachs und rosa Pfeffer, Bagel mit gegrilltem Hähnchenmedaillon, Thymian, Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel mit Guacamole und Mozzarella-Cheddar Käse überbacken, Bagel mit süßem Quark, Erdbeersauce und frischem Obst

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK _{1,3,6,7,15,16,17,1,4}	11.6
Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter, Orangenkonfitüre und Toast	
SÜßES FRÜHSTÜCK _{1,3,7,15,16,17,18*,1,4} 	7.3
Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, Konfitüre, ein Brötchen und ein Croissant	
PORTION AUFSCHNITT (Frühstücksergänzung) _{3,15,16,17,18,1,4}	7.0
Jeweils eine Scheibe/Stück Salami, Spanischer Landschinken, Kochschinken, Ziegenkäsegouda, dazu Butter und Brötchen	
LILIENTHAL FRÜHSTÜCK _{1,3,4,6,7,16,15,1,4}	15.1
Wrap gefüllt mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Satéspieß mit Himbeerchutney, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Kräuterfrischkäse, Obstschale, Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, dazu Butter und Brötchen	
VEGETARISCHER TELLER _{1,3,7,11,15,16,17,18,1,4} 	13.8
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle* gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella-mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Obst, Naturjoghurt mit Beeren, Müsli, Chia Samen, Dattelsirup und Butter, Konfitüre und Brötchen	
VEGANISTA _{1,6,11,17,1,4} 	15.6
Weizenfladen gefüllt mit Hummus und gegrilltem Gemüse, gefüllte Avocado mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & Balsamico. Süßkartoffelscheiben mit Kräuterfrischkäse, Obstschale, Kokos-Milchreis mit Erdbeersauce, Margarine, Konfitüre und Brot	
MILCHSHAKES 0,4l _{3,7,16,18}	4.8
Banane, Himbeere, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Orange	

PIKANTES & SÜßES

MUNTERMACHER JOGHURT ⁷ ✓	6.2
Naturjoghurt mit Beeren, Müsli, Chia Samen, Dattelsirup	Klein 4.9
EIWEIßSCHOCK ^{7,8} ✓	6.2
Große Schale Sahnequark mit frischem Obst, Honig, Nüssen	Klein 4.9
KNUSPERMÜSLI ^{1,7} ✓	5.5
mit Milch, frischem Obst & Honig	
KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN & APFELKOMPOTT ^{1,3,7,8} ✓	7.2
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8.5
CREPE ^{1,3,7,8,*} ✓	4.00
Gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce	
Gefüllt mit Nuss-Nougat-Creme	
KLEINER OBSTSALAT ♡	6.5
KLEINER KOKOSMILCHREIS mit Beeren und Erdbeersauce ♡	3.8

BAGEL

EIERBAGEL-EGG BENEDICT ^{1,3,7,11,15,17}	9.1
Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, Ei, Sauce Hollandaise	
BAGEL MIT GUACAMOLE ^{1,7,11,17} ✓	8.6
Zwei Hälften belegt mit Guacamole (pikant würzigem Avocadomus), mit Mozzarella-Cheddarkäse überbacken	
LACHS BAGEL ^{1,7,11}	10.4
Zwei Hälften belegt mit Salat, Gurke, Frischkäse, geräuchertem Lachs, rosa Pfeffer	
HUMMUS-AVOCADO-BAGLE ♡	8.7
Bagel mit Hummus, Avocado-Kirschtomaten-Salat und Rucola	

EIERSPEISEN

RÜHREI (aus 4 Eiern zubereitet, serviert mit Toast₁ und Butter₃) ✓

RÜHREI NATUR₃ ✓ 6.6

KRÄUTERRÜHREI_{3,11,16,17} mit Bacon und Zwiebeln 7.6

LACHSRÜHREI mit Avocado, Graved Lachs und frischen Kräutern ✓ 11.5

RÜHREI MIT SCHAFSKÄSE_{3,7} mit Cocktailtomaten und Kräutern ✓ 8.7

SPIEGELEIER (aus 3 Eiern zubereitet, serviert mit Toast₁ und Butter₃)

SPIEGELEI NATUR_{1,3} ✓ 6.9

SPIEGELEIER mit Bacon oder Serranoschinken_{1,3,15,16,17} 7.6

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK_{1,3,15,16,17} 11.5

Drei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Baked Beans, Rostbratwürstchen und Grilltomaten, dazu Butter, Orangenkonfitüre und Toast

BAUERNOMELETTE_{1,2,3,6,15,16,17} mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke 9.8

MEDITERRANES BAUERNOMLETTE_{2,3,6,16,17} ✓ 9.8

Mit getrockneten Tomaten, Oliven & Schafskäse

EIER IM GLAS_{1,3} ✓ (2 Stk.) 5.7

Mit Butter-Schnittlauchsauce überzogen, dazu Toast

VORSPEISEN

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE^{1,9,15}

Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, Mariniertes Gemüse, gebackene Süßkartoffelscheiben mit Hummus, Salami & Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten

Bruschetta Für 2 Personen 16.0

Für 4 Personen 28.0

MÖHREN-INGWER-SUPPE⁷

4.9 Klein 4.5

ZIEGENKÄSE AN BLATTSALAT Gratiniertes Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig an Salat mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing 7.5

AVOCADO BRUSCHETTA^{1,15} mit Tomate, Pesto und Rucola  6.0

BRUSCHETTA^{1,15} mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum  5.0

GEFÜLLTE AVOCADO¹⁵  9.8

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (für Kinder bis 12J)

KINDER BRUNCH^{1,3,7,8}  6.1

Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen, 0,1l frisch gepresster Orangensaft

PARNIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL^{1,3,7,16,17,18} 7.2

Mit Kartoffelpüree, Brokkoli und Ketchup

KIDS BOWL  6.2

Brokkoli, Möhren, Potatoe-Swirl & Sour Cream

Mit Streifen von gegrillter Hähnchenbrust 8.3

KÄSESPÄTZLE^{1,3,7,15,16,17,24}  6.1

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT SPÄTZLE^{1,7} 7.2

POMMES MIT KETCHUP^{1,15,16,17,18}  3.5


ROSTBRATWÜRSTCHEN (4 Stk) MIT POMMES & KETCHUP^{1,15,16,17} 6.5

SALATE

TOMASA SALAT ^{3,10,15,16,17} 	9.2
Knackig frische Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Radiesschen, frischen Kräutern, gekochtem Ei und Hausdressing	
Wahlweise mit:	
• Gegrillte Hühnerfiletstreifen	+5.8
• Gegrilltes Lachsfilet oder Zanderfilet	+8.5
• Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig gratiniert	+4.8
• Schafskäse	+4.2
• Mit 2 gegrillten Halloumi Spießen und Hummus	+5.8
SALAT MIT RUMPSTEAK & MOZZARELLA ^{7,15,16,17}	20.8
Gegrillte Rumpsteak-Tranchen (250gr.) mit geschrotetem Pfeffer, überbacken mit Tomaten & Mozzarella, mit Basilikum-Kräuter-Pesto an Salat mit Avocado und Grillgemüse	
CAESAR SALAD NEW YORK STYLE ^{4,7,15,16,17}	12.2
mit Avocado, Cherrytomaten, wachswweichem Ei, knusprigem Bacon, Brotchips und Parmesan	
Mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	16.9
QUINOA-AVOCADO BOWL ^{7,8,10,15,16,17} 	12.8
Geröstetes Quinoa, Blattsalate, Avocado, Rote Bete, Möhren, Gurke, Süßkartoffel, Hummus an Balsamico-Hausdressing	
BEILAGENSALAT ¹⁰  	4.5


HAUPTSPEISEN


SCHWEINEMEDAILLONS AUF PFEFFER-RAHM-SAUCE ^{1,7} Mit angebratenen Zwiebeln, grünen Bohnen & Rosmarinkartoffeln	17.0
CREMIGE AVOCADO PASTA  ¹ Cremige Pasta mit Avocado, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen Wahlweise mit Huhn	10.0 + 5.0
KNUSPER HÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE ^{1,3,5,8,15,18,9,7} Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken mit Curry-Dip, dazu Brokkoli mit Hollandaise und Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	14.0
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (vom Kalb) mit Spätzle ^{1,3,7,10,*15,17}	17.0
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{1,3,9,10,16,17} Paniertes Kalbsschnitzel, in Butter gebraten, mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig – Öl, frischen Kräutern und Preiselbeeren	21.0
SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RUMPSTEAK UND KALB ^{1,2,24} in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, Beilagensalat	14.5
GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK MIT ROSMARINBUTTER ^{7,10,16,17,18,24*} Rumpsteak vom Grill (ca. 250gr), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Rosmarinbutter, Pommes und Tomaten-Zwiebel-Salat	22.2
GEGRILLTE LAMMFILETS ¹ Serviert auf Ratatouille mit Kartoffelpüree	23.0
ZANDERFILET MIT GRÜNEM KARTOFFELPÜREE Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert an grünem Kräuterkartoffelpüree, dazu Zuckerschoten & Möhren	18.1
GEGRILLTES LACHSFILET IM AROMAPÄCKCHEN ^{4,15,1} Lachsfilet in Sesamkruste auf Zucchini-Möhren-Bett, im Aromapäckchen,, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Schmand Dip	18.1

CAMEMBERT IN EINER SESAMHÜLLE GEBACKEN^{1,3,7,11}  9.5
mit Preiselbeersahne, frittiertes Petersilie und Salat

KÄSESPÄTZLE MIT SALAT^{1,3,7,15,16,17,24}  11.0

FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE^{1,3,7,10,16,17}  15.1
Serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Rosmarin & Honig

OFENKARTOFFEL^{7,10}  8.5
Gefüllt mit Kräutersauerrahm, dazu eine Salatbeilage
Wahlweise mit gegrilltem Gemüse oder 2 Satéspeisen vom Huhn 12.5

HALLOUMI-GEMÜSESPIEßE^{7,15,16,17,24}  12.5
Gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahini, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer; dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

VEGAN

GEFÜLLTE AVOCADO¹⁰ (Vorspeisengröße) 9.8
Mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten. Mit Olivenöl und Balsamico

ROTE BEETE CARPACCIO MIT GEBACKENER AVOCADO^{1,7,16,17,11} 10.8
Abgeschmeckt mit Limettensaft, Balsamico & roten Zwiebeln, Olivenöl, Salz & Pfeffer

CREMIGE AVOCADO PASTA⁶ 10.0
Cremige Pasta mit Avocado, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen

FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GEGRILLTEM GEMÜSE^{1,6} 10.0

BURGER

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

TOMASA BURGER	10.4
Homestyle Rinderburger (200gr) im Sesambrötchen, mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes 10.2 Wahlweise mit: Käse 10.9 oder Bacon 11.4	
ITALIAN BURGER	14.8
Focaccia-Brötchen mit Homestyle Rinderburger (200gr), rotem Pesto, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Pinienkernen, dazu Süßkartoffelpommes und Sour Cream	
CHILI-CHEESE BURGER	13.8
Homestyle Rinderburger (200gr) im Sesambrötchen mit Salat, geröstete Zwiebeln, Jalapenos, Burgersauce und Mozzarella-Cheddars-Käse, dazu Chili-Cheese-Fries	
CHICKEN-AVOCADO BURGER	13.6
Focaccia-Brötchen, mit gegrillter Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Guacamole, gegrillten Champignons, dazu Pommes & Ketchup	
BURGER MIT GRILLGEMÜSE UND ZIEGENKÄSE 	14.0
Focaccia- Brötchen belegt mit Burger Sauce, Rucola, Grillgemüse, mediterranen Kräutern gegrilltem Ziegenkäse, dazu Süßkartoffelpommes 13.8	
QUINOA-VEGGIE-BURGER 	12.0
Focaccia-Brötchen gefüllt mit Quinoa-Kartoffel-Boulette, Salat und Grillgemüse, dazu Süßkartoffelpommes und Ketchup	
Chili-Cheese-Fries mit Ketchup	4.8

FLAMMKUCHEN Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertags ab 17:00 Uhr

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN ₁₇	8.8
Mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraîche	
FLAMMKUCHEN MIT SCHAFSKÄSE ₁₇ ✓	9.7
Mit Schafskäse, Creme Fraîche, Cherrytomaten und Basilikum-Pesto	
FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE ₁₇ ✓	9.7
Mediterranes, mariniertes Gemüse und Creme Fraîche	
FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA & SERRANOSCHINKEN _{1,7,15,16,17}	10.8
FLAMMKUCHEN MIT HÜHNERFILET ₁₇	12.1
Gegrillte Hühnerfiletstreifen, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln. Mit etwas Knoblauch und Chili abgeschmeckt und Creme Fraîche	
FLAMMKUCHEN MIT ROTER BEETE & ZIEGENKÄSE _{1,7} ✓	11.7
Mit roten Zwiebelringen, Honig & Walnüssen	
FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GRILL-GEMÜSE ₁ ♥	10.0
Garniert mit Oliven und Rucola	

TAPAS

Avocado Bruschetta mit Tomate, Pesto und Rucola ^{15,16,17} ♡	6.0
Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum ^{15,16,17} ♡	5.0
Gebratene Champignons mit Knoblauch und Aioli Dip ^{7,15,16,17} ✓	3.5
Gebackene Rote Beete mit Soja-Dip ^{1,6,11,15,16,17} ♡	4.2
Rosmarinkartoffeln mit Chili und Aioli Dip ^{7,15,16,17} ✓	3.8
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig ^{7,17} ✓	5.0
Brokkoli mit Schafskäse und Sauce Hollandaise ^{7,15,16,17} ✓	4.7
Süßkartoffelpommes mit Schmand-Dip ^{7,16,17,18} ✓	4.5
2 Halloumi Gemüsespieße mit Hummus ✓	6.0
Gegrilltes Gemüse mit Schmand-Dip ¹⁷ ✓	4.8
Süßkartoffelscheiben mit Kräuterfrischläse ✓	4.2
Datteln im Speckmantel mit Aioli Dip ^{1,3,6,7,9,15,16,17}	4.7
Hähnchen-Satéspeße (2 Stk.) mit Himbeerchutney ^{1,3,5,6,7,16,17}	4.5
Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch ^{15,16,17}	8.5
Hähnchen in Knusper-Mandelhülle mit Curry Dip ^{17,8,15,11,16,17}	7.5
Chicken-Wings (5 Stk.) mit Ketchup ^{1,3,6,7,9,15,16,17,18}	6.5
Nachos mit Käse überbacken und Guacamole-Dip ^{1,6,7,10,16} ✓	4.2
Nachos mit Käse (groß) überbacken und Guacamole-Dip ^{1,3,6,7,16} ✓	7.2
Chili-Cheese-Fries mit Ketchup ^{17,16,17} ✓	4.8
♡ 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)

SPANISCHER TAPAS – MIX ^{1,3,5,6,7,15,16,17,18}	21.9
Nachos mit Mozzarella- Cheddar-Käse und Guacamole überbacken, Datteln im Speckmantel, 2 Hähnchen-Satéspeße mit Himbeerchutney, Avocado-Tomaten-Bruchetta, Chicken-Wings mit Aioli,	
VILLA TAPAS-MIX ^{1,3,5,6,7,15,16,17,18}	21.2
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream, gegrillter Halloumi-Gemüsespieß mit Hummus, Brokkoli mit Schafskäse und Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln mit Aioli Dip, Knusperhähnchen in Mandelhülle	

DESSERTS

KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN & APFELKOMPOTT ^{1,3,7,8,15,16,17,18}	7.5
Mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 	8.5
SCHMARRN MIT BLAUBEEREN UND AHORNSIRUP ^{3,7,8,15,16,17,18}	7.5
Mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne 	8.5
WARMER APFELSTRUDEL ^{1,3,7,16,17,18} 	6.5
Auf Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahne	Klein 4.5
CREPE ^{1,3,7*} gefüllt mit Himbeerschmand oder mit Nuss-Nougat-Creme 	4.0
SCHOKOSOUFFLE ^{1,3,7,8} auf Vanillesauce mit heißen Himbeeren 	4.5
OBSTSALAT 	6.5
KLEINER KOKOSMILCHREIS mit Beeren und Erdbeersauce 	4.3

EIS & EISGETRÄNKE

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

Warme Getränke

(auch mit Sojamilch; Hafermilch oder laktosefreier Milch / Aufpreis 0.50 Euro)

Filterkaffee ¹⁹ bis 16:00 (oder Carokaffee)	2.5
Italienischer Kaffee ¹⁹ (auch entkoffeinierte)	2.7
Großer Italienischer Kaffee ¹⁹	3.5
Cafe au lait ^{7, 19} (auch mit Caro- oder entkoffeiniertem Kaffee)	3.7
Cappuccino ^{7, 19}	3.1
Latte macchiato ⁷	3.8
Latte macchiato ^{7, 19} mit flavour (Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamel, Kokos ^{15, 16, 17, 18})	4.2
Espresso ¹⁹	2.2
Espresso doppelt ¹⁹	3.5
Verlängerter Espresso ¹⁹	2.4
Espresso macchiato ⁷ (mit Milchschaum)	2.5
Cortado ^{7, 19}	3.2
Heiße Schokolade ⁷	3.6
Heiße Schokolade mit Sahne ⁷	3.9
Heiße Zitrone (aus frisch gepresstem Zitronensaft)	3.1
Glas Milch ⁷ warm oder kalt (mit Honig / Aufpreis 0.30 Euro)	2.4

GLAS TEE

FRISCHER-MINZ-INGWER-TEE (0,4 l) 4.5

English Superior (Schwarzer Tee) 3.4

Dieser hervorragende Blatttee ist sehr aromatisch und hat einen vollmundigen Geschmack mit einer klaren, kupferfarbenen Tassenfarbe. Er kombiniert starke Tees aus Assam mit aromatischen Ceylontees.

Earl Grey Classic (Aromatisierter, schwarzer Tee) 3.4

Diese Mischung feinsten schwarzen Blatttees aus Indien, Ceylon und China ist mit Bergamotte aromatisiert und besticht durch die Geschmacksvielfalt von schwarzem Tee und erfrischenden Zitrusnoten.

Darjeeling Castleton (Schwarzer Tee) 3.4

Dieser hervorragende Tee wurde in den berühmten Teegärten Darjeelings in den Himalajas gepflückt. Er besticht durch einen zarten Geschmack nussigen Noten.

Sencha Supreme (Grüner Tee) 3.4

In Japan ist Sencha der beliebteste Tee. Er hat ein dunkles, gleichmäßig geformtes Blatt, einen aromatischen Geschmack und eine hellgrüne Tassenfarbe.

Grün Matinee (Aromatisierter, grüner Tee) 3.4

Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blütenblättern ergibt ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Toffee Rooibush (Aromatisierter, Roibosh Tee) 3.4

Ein delikater Rooibush, der zusammen mit dem Geschmack von süßem Toffee, Mandeln und Vanille einen exquisiten Kräutertee ergibt.

Masala Chai (Aromatisierter, schwarzer Tee) 3.5

Milde Minze (Minztee)	3.3
Classic Herbs (Kräutertee)	3.3
Fruity Berry (Früchteteetee)	3.3
Fancy Chamomile (Kamillentee)	3.3
Persischer Apfel	3.4

KÄNNCHEN LOSER TEE

Assam Meleng (Schwarzer Tee)	4.3
-------------------------------------	-----

Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf.

Darjeeling Puttabong (Schwarzer Tee)	4.3
---	-----

Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Bergen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent.

Green Himalajian (Grüner Tee)	4.3
--------------------------------------	-----

Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.

Royal Pai Mu Tan (Grüner Tee)	4.3
--------------------------------------	-----

Dieser chinesische weiße Tee mit seinen großen, ungerollten Blättern und vielen weißen Spitzen ist sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.

Wellness Cup (Wellness Tee)	4.3
------------------------------------	-----

Dieser köstliche Kräutertee kombiniert die Frische belebender Kräuter mit dem süßen Geschmack von Honig und Wiesenblüten.

French Rose	4.3
--------------------	-----

Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen, zarten Geschmack.

Milky Oolong im Kännchen (Oolong Tee)	4.9
--	-----

Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besondere aufwendige Herstellung.

WARMER GETRÄNKE MIT ALKOHOL

BAILEYS LATTE ^{7,19}	5.9
--------------------------------------	-----

2 cl Baileys, Latte Macchiato

PHARISÄER ^{7,19}	4.7
----------------------------------	-----

2 cl brauner Rum, Kaffee, Sahne

IRISH COFFEE ^{7,19}	5.5
-------------------------------------	-----

4 cl Tullamore Dew, Rohrzucker, Kaffee, Sahne

RUSSISCHE SCHOKOLADE ⁷	4.5
--	-----

2 cl brauner Rum, Schokolade, Sahne

GROG VOM RUM	4.7
---------------------	-----

4 cl Pott Rum 54%, Wasser

GLÜHWEIN	3.2
-----------------	-----

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Fanta ^{15,17,16}		0.25 l	2.8	0.41	4.3
Sprite ¹⁷		0.25 l	2.8	0.41	4.3
Coca Cola ^{16,19,22}	Flasche	0.20 l	2.8	0.41	4.3
Coca Cola Zero ^{16, 17,19,18}	Flasche	0.20 l	2.8	0.41	4.3
Spezi ^{17,16,19,18,22}		0.25 l	2.8	0.41	4.3
Schwepes (Tonic Water: ²⁰ /Ginger Ale: ¹⁶ /Bitter Lemon ^{20,17})		0.20 l	3.2		
Rixdorfer Fassbrause ^{1,4,22,18}		0.30 l	2.4	0.41	3.0
Braumeisters Kraftmalz ^{1,4}		0.33 l	3.4		
Selters (Sprudel / Naturell / Medium)		0.25 l	2.6	0.75	6.5
				1	
<u>DIETZ SÄFTE UND NEKTARE</u>		0.25 l	3.0	0.41	4.6
Orange, Apfel (naturtrüb), Pfirsich, Banane, Kirsch, Tomate, Grapefruit, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere					
Saft/Nektarschorlen		0.25 l	2.8	0.41	4.3
				0.51	5.3
Frisch gepresster Orangensaft		0.20 l	3.5	0.41	7.0
BIONADE (Holunder / Ingwer-Orange / Kräuter) ^{1,4}		0.33 l	3.2		
Club Mate		0.33 l	3.5		

BIER VOM FASS

Berliner Pilsner ^{1,4}		0.3 l	3.1	0.41	4.0
Lübzer Pils ^{1,4}		0.3 l	3.1	0.41	4.0
Carlsberg Pils ^{1,4}		0.3 l	3.3	0.41	4.3
Allgäuer Büble Bayrisch hell ^{1, 1,4}		0.3 l	3.6	0.51	5.7
				1 l	10.1
Gespritzte Biere ^{1,4}		0.3 l	3.1	0.41	4.0
(Sprite ¹⁷ /Fanta ^{15,17,16} /Fassbrause ^{1,4,22,18})					
Märkischer Landmann ^{1,4}		0.3 l	3.4		
HB Hofbräu Hefeweizen ^{1, 1,4}		0.3 l	3.4	0.51	4.5

FLASCHENBIERE

HB Hofbräu Hefeweizen (dunkel) ^{1, 1,4}				0.51	4.5
HB Hofbräu Hefeweizen (Kristall) ^{1, 1,4}				0.51	4.5
HB Hofbräu Hefeweizen (alkoholfr.) ^{1, 1,4}				0.51	4.5
Erdinger Hefeweizen (alkoholfr.) ^{1, 1,4}				0.51	4.5
Duckstein ^{1, 1,4}				0.51	4.2
Corona extra (mexikanisches Bier) ^{1, 17}				0.33 l	3.9
Somersby Apfel Cider				0.33 l	3.9
Jever ^{1,4}				0.33 l	3.4
Clausthaler extraherb (alkoholfrei) ^{1,4}				0.33 l	3.4
Jever Fun (alkoholfrei) ^{1,4}				0.33 l	3.4
Alkoholfreies, gespritztes (Sprite ¹⁷ /Fanta ^{15,17,16} /Fassbrause ^{1,22,18})				0.33 l	3.8
Braumeister Kraftmalz ^{1,4}				0.33 l	3.4
Berliner Weiße (rot oder grün) ^{1,4,16,17,18}				0.33 l	3.4

APERITIF UND DIGESTIF

Martini (bianco, rosso, dry)	5 cl	3.7
Sandemann Sherry (medium, cream, dry)	5 cl	3.7
Ramazotti	2 cl	3.5
Averna	2 cl	3.5
Fernet Branca	2 cl	3.5
Branca Menta ¹⁶	2 cl	3.5

WODKA, AQUAVIT UND KORN

Smirnoff	2 cl	3.5
Malteser Aquavit	2 cl	3.5
Linie Aquavit	2 cl	3.7
Doppelkorn	2 cl	3.5
Jägermeister	2 cl	3.5

OBSTBRÄNDE

Framboise	2 cl	3.8
Mirabelle	2 cl	3.8
Kirsch Vieux	2 cl	3.8
Williams – Birne	2 cl	3.8

GRAPPA

Grappa Nonino Vuisinar	2 cl	3.5
-------------------------------	------	-----

RUM

Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3.5
Havana Club Anejo (7 Jahre)	2 cl	3.7
Old Pascas 73%	2 cl	3.7

TEQUILA

Sierra Silver (weiß) mit Zitrone	2 cl	3.5
Sierra Reposado (braun) mit Orange ³	2 cl	3.5

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	2 cl	3.5
Sambuca Molinari	2 cl	3.5
Baileys Irish Cream ¹⁶	2 cl	3.5
43er ¹⁶	2 cl	3.5

COGNAC UND BRANDY

Remy Martin V. S. O. P.	2 cl	3.9
Osborne Veterano	2 cl	3.5
Vecchia Romagna Etichetta Nera	2 cl	3.5

IRISH & MALT WHISKEY

Glenfiddich ¹⁶	2 cl	4.2
----------------------------------	------	-----

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label ₁₆	2 cl	3.7
Johnnie Walker Black Label ₁₆	2 cl	4.2
Dimple (12 Jahre)	2 cl	4.5

BOURBON WHISKEY

Jim Beam	2 cl	3.5
Jack Daniels	2 cl	3.3

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dalwhinnie (15 Jahre)	2 cl	4.7
Herkunft: Highlands	4 cl	8.9
Oban (14 Jahre)	2 cl	4.9
Herkunft: Coastal Highlands	4 cl	9.3
Talisker (10 Jahre)	2 cl	4.7
Herkunft: Isle of Skye	4 cl	8.9

LONGDRINKS

PERNOD & WASSER		3.9
2 cl Pernod, Wasser		
KIR	0.2 l	4.3
2 cl Cassissee, Landwein		
KIR ROYALE	0.1 l	5.1
2 cl Cassissee, Sekt		
GIN TONIC ₂₀		7.5
4 cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Water		
CUBA LIBRE _{16,19}		7.5
4 cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limetten		
PIMMS CUP No. 1 _{16,19}		7.5
4cl Pimms No 1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke, Minze		
JIM BEAM COLA _{16,19}		7.5
4 cl Jim Beam, Cola		
JOHNNIE WALKER COLA _{16,19}		7.8
4 cl Johnnie Walker Red Label, Cola		
WODKA ORANGE		7.5
4 cl Smirnoff Wodka, Orangensaft		
WODKA LEMON ₂₀		7.5
4 cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schweppes Bitter Lemon		
TEQUILA SUNRISE ₁₆		7.5
4 cl Sierra Tequila, Orangensaft, Grenadine		
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE ₁₆		7.5
4 cl Southern Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginger Ale		
CAMPARI ORANGE ₁₆		7.5
4 cl Campari, eine klein Flasche Schweppes Soda Water		

COCKTAILS

SEA BREEZE Smirnoff Wodka, Grapefruitsaft, Cranberrysaft	8.5
CAIPIRINHA Limetten, brauner Rohrzucker, Cachaca	8.5
ERDBEER-CAIPIRINHA ¹⁶ Limetten, Erdbeeren, Erdbeersirup , brauner Rohrzucker, Cachaca	8.5
HONOLULU JUICER Southern Comfort, Havana Club, Lime Juice, Zitrone, Ananassaft, Maracujasaft	9.5
LATIN LOVER Zitronensaft, Lime Juice Ananassaft, Cachaca, brauner Sierra Tequila	9.5
MAI TAI ^{15,16,18} Zitrone, Lime Juice, Mandel – Sirup, Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Ananassaft	9.5
Gin Tai ¹⁶ Tanqueray Gin Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft, Dry Orange, Mandel – Sirup	9.5
SEX ON THE BEACH ^{15,16,18} Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft	9.5
COSMOPOLITAN Smirnoff Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft	9.5
LONG ISLAND ICE TEA ^{16,19} Limetten, Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havana Club, Cointreau, Cola Orangensaft	10.5
HURRICANE ^{15,16,18} Lime Juice, Maracuja – Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Bacardi, Havana Club	9.5
MOJITO Limetten, frische Minze, brauner Zucker, Havana Club	8.5
WHISKEY SOUR Zitronensaft, Rohrzucker – Sirup, Jack Daniels	8.5
WATERMELON MAN Zitronensaft, Smirnoff Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Orangensaft	9.5
WHITE RUSSIAN Smirnoff Wodka, Kahlua, Sahne	9.5
PLANTERS PUNCH ¹⁶ Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Havana Club, Myers Rum, Grenadine, Muskat	9.5
GIN FIZZ Zitronensaft, Rohrzucker – Sirup, Tanqueray Gin, Mineralwasser	9.5
FLYING KANGAROO Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Galiano, Smirnoff Wodka, Bacardi	9.5

BAILEYS COLADA ₁₆	9.5
Sahne, Ananassaft, Kokossirup, Baileys, Bacardi	
STRAWBERRY COLADA _{16,18}	9.5
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Bacardy, Myers Rum, Erdbeersirup	
PINA COLADA	9.5
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Bacardi, Myers Rum	
SWIMMING POOL _{16,19,18}	9.5
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Smirnoff Wodka, Bacardi, Blue-Curacao	
DAIQUIRI NATURAL / ERDBEERE _{16,18}	9.0
Lime Juice, Fruchtmark, Sirup, Havana Club	
MAGARITA NATURAL / ERDBEERE _{15,16,18}	9.0
Zitronensaft, Fruchtmark, Sirup, Triple Sec, Sierra Tequila	
APEROL SOUR ₁₆	8.0
Aperol, Zitrone, Rohrzuckersirup, Wasser	
ZOMBIE _{15,16,18}	9.5
Bacardi, Myers Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	

NON – ALCOHOL – COCTAILS

FRUIT PUNCH _{15,16,18}	6.7
Maracujasaft, Pfirsichsaft, Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice, Maracuja – Sirup	
COCONUT KISS ₁₆	6.9
Sahne, Kokosnuss – Creme, Grenadine, Ananassaft, Kirschnektar	
LONG DISTANCE RUNNER	6.7
Lime Juice, Maracuja – Sirup, Ananas, Ananassaft	
VIRGIN CAIPIRINHA ₁₆	6.7
Limetten, Ginger Ale, brauner Rohrzucker	
SPRING FEVER _{15,16,18}	6.9
Zitronensaft, Mango – Sirup, Ananassaft, Orangensaft	
JOOP LIGHT	6.7
Limetten, Zitronen & Orangen mit braunem Zucker zerstoßen, aufgefüllt mit Crushed – Ice und Mineralwasser	

OFFENE WEIßWEINE

	0.21	0.51	1.01
RINGS RIESLING Herkunft: Pfalz (Weingut Rings)	4.8	11.8	22.9
CHARDONNAY VINA MAIPO Herkunft: Maipo Valley / Chile	4.8	11.8	22.9
CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER Herkunft: Rheinhessen (Weingut: Dr. Koehler)	5.3	12.9	25.5
GRAUBURGUNDER Qualitätswein Herkunft: Rheinhessen (Weingut Dr. Koehler)	4.9	11.7	22.8

ROSÉ

EL MIRACLE MUSIC CHILL – out Rose Herkunft: Spanien / Alicante	4.10	9.9	19.5
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST Qualitätswein Herkunft: Baden (Weingut Zimmerlin)	4.5	11.3	22.2

FLASCHENWEINE (WEIß)

0,75l

SAUVIGNON BLANC Qualitätswein Herkunft: Österreich / Burgenland (Weingut Umathum)			37.0
GAVI ´TASSAROLO S´ Herkunft Italien / Piemont (Castello di Tassarolo)			31.0
MUSCHELKALK SILVANER VDP. Gutswein Herkunft: Franken (Weingut:am Stein)			33.0
RULLY BLANC „LES VILLERANGES“ (Chardonnay) Herkunft: Frankreich / Burgund (Cote Chalonnaise)			43.0

OFFENE ROTWEINE

	0.21	0.51	1.01
BORDEAUX ROUGE "LE BERTEAU" Herkunft: Frankreich / Bordeaux	4.6	11.1	21.7
ZWEIGELT Herkunft : Österreich / Kamptal (Weingut Bründlmayer)	5.4	13.2	25.9
OROMONTE Herkunft: Spanien / Valdepenas (Bodegas Navarro Lopez)	4.7	11.4	22.1
MONTEPULCIANO DABRUZZO D. O. C. Herkunft: Italien / Abruzzan (Calle Cavalleri, Cantina Tollo)	4.4	10.7	20.9
CABERNET SAUVIGNON & MERLOT Herkunft: Chile / Central Valley	4.5	10.9	21.1
SPÄTBURGUNDER Qualitätswein Herkunft: Baden (Weingut Zimmerlin)	5.2	12.4	24.1

FLASCHENWEINE (ROT)

0,75l

TROLLINGER VDP. Gutswein Herkunft: Württemberg (Weingut Dautel)			35.0
"IL LEO" CHIANTI SUPERIORE D.O. C. G. Herkunft: Italien / Toscana (Ruffino)			33.0
CONDE DE VALDEMAR CRIANZA Herkunft: Spanien / Rioja (Bodegas Valdemar)			34.0
SERRALUNGA D'ALBA BAROLO Herkunft: Italien / Piemont (Tenimenti Fontanafredda)			59.0

WEINHALTIGE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

SCHORLE lieblich	0.21	4.0
SCHORLE herb	0.21	4.0
SCHORLE rot	0.21	4.0

SEKT

ZEKT

Herkunft: Trier, Rheinland – Pfalz (Bernard Massard)

Extra dry

0.11 3.8 0.75 l 24.2

SEKT MIT ORANGENSAFT

0.11 4.3

PROSECCO

PROSECCO CA`SOLIGO SPUMANTE EXTRA DRY

Herkunft: Venezien / Italien

0.11 4.2 0.75 l 28.2

PROSECCO APEROL_{L16} 2 cl Aperol , Prosecco

0.11 5.1

APEROL SPRITZ_{L16} 4 cl Aperol , Prosecco, Wasser

0.21 6.2

HUGO

Limettenhälften gestoßen, aufgefüllt mit Prosecco und Holunderblütensirup, frischen Minzblättern & Crushed Ice

0.21 7.0

CRÉMANT

Crémant de Limoux Grand Cuvée

Aimery-Sieur d'Arques

Feine Perlage, angenehme Säure & Aromen die an grünen Apfel, weiße Blüten und etwas Honig erinnern. Leicht & erfrischend

0.11 5.8 0.75 l 39.8

CHAMPAGNER

LANSON BLACK LABEL

0.75 l 85.0

LANSON ROSE

0.75 l 90.0

*Das Tomasa-Team wünscht
Ihnen einen guten Appetit!*

*Zusatzstoffe und Allergene
(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)*

- 1) Glutenhaltiges Getreide: 1 Weizen, 1.1 Roggen 1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Sojabohnen
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte (Nüsse)
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere
- 15) Konserviert
- 16) Farbstoff
- 17) Antioxidationsmittel
- 18) Süßungsmittel
- 19) Koffeinhaltig
- 20) Chininhaltig
- 21) Geschwefelt
- 22) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 23) Geschwärzt
- 24) Mit Geschmacksverstärker
- 25) Geschwefelt
- 26) Gewachst
- ✓ vegetarisch
- ♥ vegan
- *Alkoholhaltig

Alle Preise in EURO inklusive der momentan
gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten

**Wir akzeptieren Restaurantschecks und folgende
Kreditkarten ab 15,00 Euro**

Visa-Card, Euro-MasterCard, Ec-Karte,
Sodexo-Restaurantschecks,
Ticket-Restaurantschecks

Wir bedanken uns für Ihren Besuch!

