

Unsere Öffnungszeiten

zwischen

Weihnachten & Neujahr

24.12.21

Das Tomasa in der Villa Kreuzberg
hat von 09:00 bis 16:00 Uhr für Sie geöffnet

25.12. & 26.12.21

Das Tomasa in der Villa Kreuzberg
hat ab 10:00 Uhr für Sie geöffnet

Im Saal der Villa Kreuzberg bieten wir unseren
traditionellen Weihnachtsbrunch an
22.5 p.P.

Kinder zw. 2-4J 8.0 Kinder zw. 5-13J 14.0 p.P.
Im Haupthaus können Sie wie gewohnt aus der
Speisekarte wählen

27.12.2018 - 30.12.21

Das Tomasa in der Villa Kreuzberg
hat ganz regulär ab 09:00 Uhr bis 24:00 bzw.

31.12.2021

Das Tomasa in der Villa Kreuzberg
hat von 09:00 bis 18:00 Uhr für Sie geöffnet

01.01.22

Das Tomasa in der Villa Kreuzberg hat ab 11:00
für Sie geöffnet

*Wir wünschen Ihnen eine schöne
Adventszeit, frohe Weihnachten und
einen guten Rutsch in das neue Jahr*

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag
bis Freitag folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären
Karte für 7.5

NEU!!! - Lunch 3-Gang Menü

17.0 oder vegetarisch 16.5
mit einer kleinen Kürbissuppe
und einem Schokosoufflé

Freitag 12.11.

Thunfisch Pasta mit getrockneten Tomaten und
Oliven 9.5

Bunter Salat mit gebackenen Falfelbällchen und
Sesam Dip 8.5

Montag 15.11.

Asia-Nudelpfanne mit Hähnchen und Gemüse
9.5

Ofenkartoffel gefüllt mit Kürbisragout, dazu eine
Salatbeilage 8.5

Dienstag 16.11.

Guacamole Burger
Burger Pattie mit Guacamole und Cheddar
überbacken, serviert im Brioche Brötchen mit
Salat und Jalapenos, dazu Pommes 9.5

Halloumi Gemüse Burger

Gebackener Halloumi mit gegrilltem Gemüse und
Rucola, serviert im Brioche Brötchen, dazu
Pommes 8.5

Mittwoch 17.11.

Kohlroulade in Speckstippe mit Salzkartoffeln
9.5

Omelette mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse
an einer Salatbeilage 8.5

Donnerstag 18.11.

Mexikanischer-Steak-Wrap
Gefüllt mit gegrillten Rumpsteakstreifen, Mais,
Kidneybohnen, Sour Creme und Koriander 9.5

Trianelo Ravioli 8.5

Weihnachtskarte

Gültig ab dem 11.11.2021
Zusätzlich zur regulären Karte

Aperitif

Cold Apple Punch mit Amaretto und Zimt

3cl Amaretto, Apfelsaft, Zitronensaft, Eiweiß, Zimt 9.0

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup, Minze 8.0

Hot Aperol

2cl Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Mangosirup,
Zitronensaft 6.5

Crémant de Limoux Grand Cuvée

0.1l 5.80/ 39.8 (0.75l)

Suppen

Kürbissuppe

Mit einem Klecks Schmand und Kürbiskernen garniert
5.5 / kl. 5.0

Möhren-Ingwer-Suppe

5.5/ kl. 5.0

Steinpilzcremesüppchen mit

Tomaten-Mango-Bruschetta

5.5 / kl. 5.0

Vorspeisen

Weihnachtlicher Salat

Mit Burrata, Feige, Feldsalat und hausgemachten
Süßkartoffelchips 10.0
Wahlweise mit einem Hähnchen-Satéspieß 12.0

Rote-Bete-Carpaccio mit gebackener Avocado (vegan)

Abgeschmeckt mit Limettensaft, Balsamico & roten
Zwiebeln, Olivenöl, Salz & Pfeffer 8.2

Mediterrane Antipastivariation

Burrata mit Tomate auf Rucola, Oliven, Feige mit
Serranoschinken und Süßkartoffelpommes
Für 2 Personen 18.9
Für 4 Personen 36.8

Hauptgerichte

Gänsekeule & Brust frisch aus dem Ofen

Mit Apfel-Rotkohl und Grünkohl, Kartoffelklößen,
Bratensauce und Bröselbutter serviert 26.0

Entenbrust auf Orangen-Cassis-Sauce

Mit winterlichem Gemüse und hausgemachten
Serviettenknödeln, dazu eine Preiselbeeren 21.0

Kalbsschnitzel in Steinpilzkruste auf Sauce Bénaise

Mit Wintergemüse, Rosmarinkartoffeln 22.8

Rumpsteak vom Grill mit Rotweinzwiebeln,

Dazu Kartoffeln und winterliches Gemüse 22.8

Hirschgulasch mit Butterspätzle und Apfelrotkohl

Dazu eine Preiselbeer-Birne 19.8

Schwarze Nudeln mit gegrillten Garnelen

Gegrillte Garnelen (6 Stk.) auf schwarzen Nudeln und
Hummersauce, mit getrockneten Tomaten, und
Oliven, abgeschmeckt mit frischen Kräutern 19.8

Gegrilltes Zanderfilet auf Petersilien Kartoffelstampf

Dazu gebutterter Rosenkohl, Brokkoli & Möhren auf
Dijon-Senf-Sauce 21.8

Exotische Weihnachtsbowl mit Maronen-Chutney

weihnachtlich abgeschmeckter Reis und Dip, Rotkohl,
Süßkartoffeln und Feldsalat mariniert mit Maronen-
Chutney, garniert mit Granatapfelkernen 14.8
Wahlweise mit gegrillten Rumpsteakstreifen 21.9

Gebratene Kürbis- und Rote Bete Scheiben (vegan)

mit Kartoffelstampf und Blattspinat 13.8

Feigenravioli mit Ziegenkäse

Serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit
Honig und Rosmarin 15.3

Steinpilzravioli in Rosmarinbutter

Garniert mit Rucola 15.3

Desserts

Gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce 6.5

Weihnachtlicher Pancake

Mit Vanilleeis, Nüssen, Dominosteinen & Schokosauce
7.2

Schokosoufflé auf Zimt-Mascarpone-Creme mit Spekulatius 6.5

Kaiserschmarrn mit Blaubeeren & Ahornsirup 8.2

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 9.8