

Unsere Öffnungszeiten

zwischen

Weihnachten & Neujahr

24.12.22

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

25.12. & 26.12.22

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
33.0 p.P.

Kinder zw. 2-4J 12.0 Kinder zw. 5-10J 17.0

Kinder zw. 11-15J 25.0 p.P.

Im Haupthaus können Sie wie gewohnt aus der
Speisekarte wählen

27.12.2022 - 30.12.22

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

31.12.2022

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

01.01.23

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



Weihnachtskarte



Gültig ab dem 11.11.2022

Zusätzlich zur regulären Karte

Aperitif

Lillet Winter Vive

5cl Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine
Birnscheibe 9.5

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup, Minze 9.0

Hot Aperol

5cl Aperol, Weißwein, Apfelsaft 8.9

Merry Moscow Mule

4cl Wodka, Ginger Ale, Zuckersirup, Cranberrysaft,
Orangensaft, Lime Juice 9.8

Suppen

Cremige Kürbissuppe

Mit gerösteten Kürbiskernen 6.2 / kl. 6.9

Kräftige Rinderbrühe

Mit Gemüse Julienne und Kräuterflädle als Einlage
6.6/ kl. 7.3

Vorspeisen

Maronen-Kürbis-Feldsalat (vegan)

Feldsalat, mariniert mit Senfdressing, karamellisierten
Maronen, Kürbistreifen, rote Bete, Kaki und Datteln
10.0

Wahlweise mit knusprigem Bacon 11.2

Rote-Bete-Carpaccio mit gebackener Avocado (vegan)

Abgeschmeckt mit Limettensaft, Balsamico & roten
Zwiebeln, Olivenöl, Salz & Pfeffer 8.9

Vorspeisenplatte

Räucherlachs auf Avocadotatar, paniertes Fetakäse an
Cranberry Chutney, Vitello Tonnato und gegrilltes

Gemüse auf Rucola

Für 1 Person 10.4

Für 2 Personen 20.2

Für 4 Personen 39.8

Hauptspeisen

Gänsekeule & ¼ Gänsebrust frisch aus dem Ofen
serviert auf Gänsejus, dazu Apfel-Rotkohl und
Grünkohl, Kartoffelklöße und Bröselbutter 33.6

Entenbrust auf Orangen-Cranberry-Sauce
rosa gebratene Entenbrust, dazu knackiger Rosenkohl
und Herzogin-Kartoffeln 26.5

**Kalbsschnitzel in Steinpilzkruste auf Sauce
Hollandaise**
Mit Wintergemüse, Rosmarinkartoffeln 23.9

Rumpsteak vom Grill mit Maronenpüree
Dazu winterliches Gemüse und Kräuterbutter 25.2

Hirschgulasch mit Kartoffelklößen
abgeschmeckt mit Preiselbeeren mit Apfelrotkohl 19.8

gegrillte Riesengarnelen-Pasta (5 Stk. geschält)
pikant abgeschmeckt, mit Paprika, Chili & Knoblauch,
dazu Pasta in Tomatensauce geschwenkt 19.8

Riesengarnelen Platte (12 Stk. ungeschält)
Gegrillte Riesengarnelen im Knoblauch-Kräutersud,
dazu Rucola Salat mit Balsamico Dressing &
Kirschtomaten, Aioli Creme & Kräuterbaguette 29.8

Norwegisches Lachsfilet

Überzogen mit Orangen-Cranberry Soße, dazu
winterliches Gemüse und Basmatireis 21.9

Süßkartoffelgnocchi mit Kürbis und Babyspinat
In Kräuterpesto geschwenkt, dekoriert mit gerösteten
Nüssen 17.8

Maronen und Rosenkohl in Trüffelöl sautiert
Abgeschmeckt mit Weißwein, serviert auf Linguine in
cremiger Thymian-Sahnesoße 16.9

Feigenravioli in fruchtiger Soße
mit gratiniertem Ziegenkäse und Rucola 17.1

Steinpilzravioli in leichter Parmesansoße
Garniert mit Rucola und Granatapfelkernen 16.3

Weihnachtsbowl (vegan)

Feldsalat, mariniert mit Orangen-Agaven Dressing,
Rotkohl, Kürbis, Birnenspalten, Feige, Nüsse,
Kürbiskerne und Gemüsechips 14.8

Kichererbsen Curry mit Karottenspalten (vegan)
Verfeinert mit Kokosmilch und frischer Limette, dazu
Basmatireis 14.6

Desserts

Gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce 7.5

Apple Crumble

Karamellierte Apfelstückchen mit Lebkuchen
Streuseln und einer Kugel Vanilleeis 7.6

Maronen-Panna Cotta

An frischen Feigen, nappiert mit Portweinsauce 7.8

Lebkuchenmousse (vegan)

Beträufelt mit Glühweinkirschen 8.2

