

TAGESKARTE	FRÜHSTÜCKSTIPP
Mo. - Fr. 12 - 15 Uhr	ab 27.01.2023
FREITAG 27.01.2023 <hr/> CHILI CON CARNE 7.0 mit Reis FISH & CHIPS 9.0 mit Salat und Cocktailsauce	<ul style="list-style-type: none"> • EGG BENEDICT mit gebratenen Baconscheiben • CHICKEN NUGGETS im Tempura Teig gebacken, garniert mit Honig & Rosmarin • GARNELEN SPIEß (3 Stück) auf Römersalatstreifen serviert mit Cocktailsauce & Nachos • FRÜHLINGSRAHM mit Frühlingszwiebeln und Radieschen an geröstetem Schwarzbrot • MILCHREIS mit Nüssen & Mangosauce dazu Marmelade, helles & dunkles Kartoffelbrötchen & Butter 17.0 inklusive einem Glas Sekt 19.0
MONTAG 30.01.2023 <hr/> RIGATONI AL FORNO 8.5 mit Rinderbolognese und überbacken mit Käse RIGATONI MIT SPINAT 9.0 mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Hollandaise	VEGETARISCH <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • EGG BENEDICT mit gebratenen Champignons • HALLOUMI STÄBCHEN im Tempura Teig gebacken garniert mit Honig & Rosmarin • BREAKFAST SALAD mit Salatgurken-Würfelchen, Paprika- Würfel, Tomaten & Römersalatstreifen serviert mit Cocktailsauce & Nachos • FRÜHLINGSRAHM mit Frühlingszwiebeln, Radieschen an geröstetem Schwarzbrot • MILCHREIS mit Nüssen & Mangosauce dazu Marmelade, helles & dunkles Kartoffelbrötchen & Butter 15.5 inklusive einem Glas Sekt 17.0
DIENSTAG 31.01.2023 <hr/> SCHWEINENACKENSTEAK 9.5 vom Grill, mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf SPÄTZLE 9.0 mit gebratenen Champignons, in leichter Rahmsauce, dazu Salat	GLUTENFREI <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • HÄHNCHEN SATÉ auf Römersalat, mit Soja Mango-Dip • GARNELEN AM SPIEß auf Römersalat mit Nachos • FRÜHLINGSRAHM mit Frühlingszwiebeln, Radieschen an geröstetem Schwarzbrot • MANGO LASSI 0,2l dazu Butter, glutenfreie Marmelade & Brötchen 16.0 inklusive einem Glas Sekt 18.0
MITTWOCH 01.02.2023 <hr/> HÄHNCHEN CORDON BLEU 9.5 mit Pommes und Gemüse PANIERTES GEMÜSESCHNITZEL 9.0 mit Pommes und gemischtem Salat	
DONNERSTAG 02.02.2023 <hr/> ĆEVAPČIĆI 9.0 auf Tomaten-Reis mit Tsatsiki-Dip & Pommes GEBACKENE HALLOUMISPIEßE 9.0 in Tempurarteig, auf Tomaten-Gemüse-Reis mit Tsatsiki-Dip	
VEGAN (Mo - Fr auch nach 15 Uhr + 3.0 Euro Aufpreis) <hr/> GEBRATENE AUBERGINE 9.0 gefüllt mit Ratatouille-Gemüse, serviert auf Tomatensugo, dazu eine Reistimbale	
GLUTENFREI (Mo - Fr auch nach 15 Uhr + 3.0 Euro Aufpreis) <hr/> GEGRILLTES HÜHNERFILET 12.0 serviert auf Avocadoscheiben, garniert mit Halloumi, Honig und Rosmarin, auf leichter Kokossauce mit Mango & Sweet Chili, dazu Rosmarinkartoffeln	

WOCHENKARTE	EMPFEHLUNGEN
ab 27.01.2023	
KÜRBISSUPPE 5.5 mit einem Schälchen Nachos & Schmand	MANGO LASSI (0,2l) 4.0
MÖHREN INGWER SUPPE 6.8 mit gegrilltem Garnelenspieß und Cocktail-Dip auf einem Römerblatt, dazu geröstetes Fladenbrot	GRANATAPFEL LIMONADE (0,2l) 4.5 Granatapfelsirup, Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze
ĆEVAPČIĆI 14.5 mit griechischem Salat und geröstetem Fladenbrot, dazu einen Tsatsiki-Dip und Pommes	MANGO LIMETTEN LIMONADE (0,2l) 4.5 Mangosirup, Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze
PANIERTE SENFEIER 12.0 panierte, gekochte Eier (2 Stück), serviert auf Kartoffelstampf, mit blanchiertem Babyblattspinat, dazu Senfsauce	CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI 5.0 Crodino, Eis, garniert mit einer Orangenscheibe
HÜHNERFILET SURF & TURF STYLE 17.2 Gegrilltes Hühnerfilet aufgespießt von einem Garnelenspieß mit 3 Tiger Garnelen, dazu gegrillte Zitrone, Rosmarin & Olivenöl, serviert mit Pommes & Cocktail-Dip	SARTI SPRITZ 7.5 mit Prosecco, Satri Rosa, Sodawasser, Eis & Limette
HERINGSFILET 14.8 serviert in Joghurtsauce mit Apfelstreifen und roten Zwiebelringen, dazu gebutterte Petersilien-Kartoffeln und einen gemischten Beilagensalat	EDELBERG RIESLING Herkunft: Weingut Edelberg / Nahe / Deutschland Riesling Rotliegendes trocken 2021 Ein hochwertiger Nahe-Riesling von besonderem Terroir: saftig und geradlinig mit Aromen von Pfirsichen, Aprikosen, Zitrusfrüchten und Kräutern, kühler Mineralität, lebendiger, feiner Säure und gutem Abgang.
KALBSLEBER „BERLINER ART“ 16.8 auf hausgemachtem Kartoffelstampf, garniert mit gebratenen Apfel- & Zwiebelringen, dazu einen Beilagensalat	0,2l 6.4 € 0,5l 15.0 € 0,75l 29.0 €
GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS 16.8 3 Stück, mit Rahmwirsing & Kartoffelstampf	DESSERT DER WOCHE
CHICKENWINGS MIT GREEKSALAD 16.5 mit Pommes & griechischen Salat, dazu einen Tsatsiki-Dip	KLASSISCHER MILCHREIS 5.0 mit Zimt & Zucker, dazu Beeren
VEGAN	<i>1. Platz</i>
ROTE BETE & AVOCADOSCHEIBEN IN TEMPURAMANTEL 12.0 mit Rosmarinkartoffeln, karamellierte Kürbissstreifen und einem Mango-Kokos-Dip	„Das Tomasa in Berlin-Lichterfelde bietet nicht nur leckere Hauptspeisen, edle Desserts und kühle Cocktails an, sondern ist auch für seine Frühstücksvariationen bekannt. Hochwertige Brötchen, delikate Bagels, selbstgemachte Guacamole, warmes Rührei, Datteln im Speckmantel sowie vegane Frühstücks- oder vielseitige Käseplatten und frische Süßspeisen lassen Eure Augen strahlen.
GLUTENFREI	
GEGRILLTES HÜHNERFILET & GEMÜSE 15.0 mit Rosmarinkartoffeln und einem Mango-Kokos-Dip	Für die kleinen Gäste gibt es einen Sandkasten auf der Außenterrasse und einen nahegelegenen Spielplatz im Park - die perfekte Symbiose aus Frühstück und Spaß für Groß und Klein.“
VEGETARISCH	
GEBACKENE HALLOUMISTÄBCHEN 14.0 im Tempura Mantel, abgeschmeckt mit Honig und frischem Rosmarin, serviert auf grünem Salat, Avocado, Gurke, Edamamebohnen, dazu ein Mango-Soja-Dip und Süßkartoffelpommes	- Alexa Moustaka: Frühstück in Berlin: 5 Top-Adressen für einen guten Start in den Tag, in Tag24, 05.01.2023 www.tag24.de/ratgeber/leben/berlin/fruehstueck-berlin-5-top-adressen-fuer-den-perfekten-start-in-den-tag-2690434