

TAGESKARTE	FRÜHSTÜCKSTIPP
Mo. - Fr. 12 - 15 Uhr	ab 03.02.2023
FREITAG 03.02.2023 <hr/> PANIERTE FISHNUGGETS 9.0 auf Bratkartoffeln mit Gurkensalat BROKKOLI KARTOFFEL OMELETTE 8.5 mit Mozzarella, dazu grüner Schmand	<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 06.02.2023 <hr/> HOLZFÄLLERSTEAK (Schweine Nacken) 9.5 mit Spiegelei und gebratenen Zwiebelringen, dazu Kartoffelstampf & grüne Bohnen AUBERGINENE SCHNITZEL 9.0 auf Ratatouille Gemüse mit Süßkartoffel Pommes	VEGETARISCH <hr/>
DIENSTAG 07.02.2023 <hr/> ERDNUSSHÄHNCHEN 9.5 mit Edamame Bohnen und Reis GEMÜSE CURRY 9.0 mit Tofu und einer Reistimbale	<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
MITTWOCH 08.02.2023 <hr/> PASATA CARBONARA 9.0 mit Erbsen und Schinken GEBRATENE KÜRBISSPALTEN 9.0 mit Belugalinsen, dazu ein Joghurt-Dip	GLUTENFREI <hr/>
DONNERSTAG 09.02.2023 <hr/> KÖNIGSBERGER KLOPSE 9.0 hausgemacht, auf Kartoffelstampf PENNE ALL'ARRABBIATA 9.0 dazu Parmesan	<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
VEGAN (Mo - Fr auch nach 15 Uhr + 3.0 Euro Aufpreis) <hr/> GEBRATENE KÜRBISSPALTEN 9.0 mit Belugalinsen, dazu ein Joghurt-Dip GLUTENFREI (Mo - Fr auch nach 15 Uhr + 3.0 Euro Aufpreis) <hr/> BUNTES GEGRILLTES GEMÜSE 9.0 mit zwei Spiegeleiern, dazu Sesamkartoffeln	

WOCHENKARTE	EMPFEHLUNGEN
ab 03.02.2023	
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
ČEVAPČIĆI 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	1. Platz
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