

# TOMASA LANDHAUS

Waidmannsluster Damm 77 13509 Berlin

030 948 70 300

TOMASA
VILLA
KREUZBERG

Kreuzbergstr. 62 10965 Berlin 030 810 09 885

# TOMASA **POTSDAM**

Kurfürstenstraße 52 14469 Potsdam

in fo@tomasa.de



Berliner Str. 8 14169 Berlin 030 810 09 600

TOMASA LICHTERFELDE

Bäkestr. 15 12207 Berlin 030 772 90 95 TOMASA **FRIEDENAU** 

Friedrich-Wilhelm-Platz 15 12159 Berlin 01772766684

## Veranstaltungen & Catering

im Tomasa Lichterfelde, Friedenau & Potsdam

Sie planen eine individuelle, private oder geschäftliche Veranstaltung?

Gerne beraten und helfen wir Ihnen dabei.

#### G. Höft

info@tomasa.de

www.tomasa.de

Folgen Sie uns auch gern auf:







### FRÜHSTÜCK VON 9 – 15:30 UHR

#### TOMASA BRUNCH 1,3,7,11,15,16,17,18, 1.4 13.1

15.2

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, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

#### KLEINES FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,1.4

13.2

Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, mittelalter Gouda, Kräuterfrischkäse, Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

#### **POTSDAMTELLER** 3, 15, 16, 17, 18, 1.4

17.9

Lachs auf Avocado-Kirschtomaten-Salat, Satéspieß vom Huhn mit Himbeer-Chutney, gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, mittelalter Gouda, Rindersalami, kleiner Blaubeerschmarrn mit Ahornsirup, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

#### **AMERICAN BREAKFAST** 1,3,7,15,16,17,18,1.4

14.2

Rührei von 3 Eiern, Rostbratwürstchen, gebackener Bacon, dazu Toastbrot, Butter und zwei Pancakes mit Ahornsirup

#### SÜßES FRÜHSTÜCK 1,3,7,15,16,17,18\*,1.4

9.8

Crêpe gefüllt mit Himbeerschmand, überzogen mit Karamellsauce, Obstschale, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, hausgemachte Konfitüre, ein Brötchen und ein Croissant

#### VEGANES FRÜHSTÜCK 1, 1.3,8, 15, 17, 18

14.5

Hummus-Gemüse-Bagel, Tofu-Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, veganes Mini-Schnitzel mit Preiselbeeren, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

#### **KÄSEPLATTE** 1,3,7,16,17, 1.4

16.5

Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, gebackener Camembert, Chaumes, mittelalter Gouda, grüner Kräuterfrischkäse, Mozzarella mit Tomate, Weintrauben, Oliven, getrockneten Tomaten, Feigensenf, Butter, Brötchen und Brot

#### BAGEL BRUNCH VARIATION 1,3,4,7,11,16,17, 1.4

16.5

Bagel Hälfte belegt mit Frischkäse, Gurke, Räucherlachs und rosa Pfeffer, Bagel Hälfte mit gegrilltem Hähnchenmedaillon, Thymian, Champignons und Sauce Hollandaise, Bagel Hälfte mit Guacamole und Mozzarella- Cheddarkäse überbacken, Bagel Hälfte mit süßem Quark, Erdbeersauce

#### **VEGETARISCHER TELLER** 1,3,7,11,15,16,17,18, 1.4

16.5

Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Obst, Granola Müsli mit Joghurt, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

#### **SANDWICH BRUNCH**

15.8

(auch vegan möglich)1,3,7,11,15,16,17,18,1.4

gebackenes Sandwich mit Goudakäse und Kochschinken, dazu ein Curry-Dip, Rührei mit Tomate und Mozzarella, Cocktailsalat mit Mango und grünem Spargel, garniert mit gegrilltem Satéspieß vom Huhn, Schokobrownie auf Vanillesauce, dazu Butter, Konfitüre, Brötchen & Croissant auch vegan möglich mit: gebackenes Sandwich mit Avocado, Pesto & Rucola vegane Pancakes mit Ahornsirup

#### SANDWICH BRUNCH VEGETARISCH

(auch vegan möglich) 1, 3,7,11,15,16,17,18, 1.

15.8

gebackenes Sandwich mit Goudakäse und Avocado, dazu ein Curry-Dip, Rührei mit Tomate und Mozzarella, Cocktailsalat mit Mango und grünem Spargel, garniert mit einem gebackenen Tofu-Würfel, Schokobrownie auf Vanillesauce, dazu Butter, Konfitüre, Brötchen & Croissant auch vegan möglich mit:

gebackenes Sandwich mit Avocado, Pesto & Rucola vegane Pancakes mit Ahornsirup

#### KINDER BRUNCH<sub>1,3,9,10,16,17</sub>

9.2

Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen

#### **FRÜHSTÜCKSTIPP**

Frühstückstipp des Monats – schauen Sie nach unserem aktuellen Angebot

## FREILANDEIER EIERSPEISEN

## **BAGEL VON 9 – 15:30 UHR**

RUHREI NATUR 1,3 von drei Eiern mit Toast und Butter  LACHSRÜHREI 1,3	9.2	zwei Hälften mit geschmolzenem Mozzarella- Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprig Bacon, Ei und Sauce Hollandaise	
mit Avocado, graved Lachs und frischen Kräutern serviert mit Toast und Butter  KRÄUTERRÜHREI 1,3,16,17  mit Bacon & Zwiebeln mit Toast und Butter	9.5	<b>GUACAMOLE BAGEL</b> 1,7,11,17  zwei Hälften mit Guacamole und Mozzarella- Cheddarkäse überbacken	11.5
SPIEGELEI NATUR 1,3 von drei Eiern mit Toast und Butter	9.2	<b>HUMMUS AVOCADO BAGEL</b> 1,7,11 zwei Hälften mit Hummus, Avocado- Kirschtomaten-Salat und Rucola	14.2
<b>SPIEGELEIER</b> 1, 3, 15, 16, 17 mit Bacon oder Serrano Schinken sowie mit Toast und Butter	9.5	VORSPEISEN	
<b>BAUERNOMELETTE</b> 1,3,16,17 mit Gemüse, Kartoffeln, Speck & Gewürzgurke	13.8	TOMATENSUPPE 1, 15 hausgemachte mediterrane Tomatensuppe m Sahnehäubchen garniert	<b>6.8</b> nit
FRÜHSTÜCKS SPECIAL		KÜRBISSUPPE 1, 15 hausgemachte Kürbissuppe mit einem	7.8
EIWEIßSCHOCK 7,8 eine Schale Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen	7.8	Sahnehäubchen und Rucola garniert <b>BRUSCHETTA</b> 1,15 mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, Pesto, R	<b>6.8</b> Rucola
GRANOLA MÜSLI 1,7 hausgemacht mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, daz Obst und wahlweise Milch oder Joghurt		<b>AVOCADO BRUSCHETTA</b> 1, 15 angerichtet mit Avocado, Tomate, Zwiebeln u Basilikum, Pesto und Rucola	<b>7.8</b> ınd
PANCAKES 1,3,7,8 (auch vegan möglich) zwei Stück mit Ahornsirup	5.5	<b>GEFÜLLTE AVOCADO</b> 1,15 mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, angebratenen Champignons, Kirschtomaten,	13.8
CRÊPE 1,3,7,8 gefüllt mit Himbeerschmand oder Nuss-Nougat- Creme und mit Karamellsauce überzogen	4.8	Zwiebeln und etwas Knoblauch, abgeschmeck Olivenöl und Balsamico, dazu zwei Scheiben Tomaten Bruschetta	kt mit
MILCHSHAKE (0,2l) <sub>3,7,16,18</sub> mit einer Kugel "Echtes Eis" Schokolade, Vanille, Erdbeere	4.8	ZIEGENKÄSE WILDKRÄUTERSALAT 1,15 gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Hon an Salat mit Beeren und Honig-Balsamico-Dre	•
KAISERSCHMARRN 3,7,8,15,16,17,18 mit Rosinen & Apfelkompott mit einer Kurel Echtes Fie" Vanille und Sahne	10.5	POMMES PLATTE 1,7,15 Süßkartoffel-Pommes, mit Sauerrahm und Guacamole, garniert mit Rucola und Röstzwie	<b>12.8</b> ebeln
mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne  BLAUBEER KAISERSCHMARRN 3,7,8,15,16,17,18  mit Blaubeeren & Ahornsirup  mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne	13.0 11.9 14.4	GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 1,9,15 gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Hormariniertes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und Landschinl an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta	
		für 2 Personen	17.9 35.6

## **SALATE**

Kräutern und Preiselbeeren

BEILAGENSALAT 10 Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und Radieschen, garniert mit Rote Bete-Kresse, dazu Hausdressing	6.9	<b>ZWEI PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL</b> 1 mit Pommes und Salat mit Champignonrahmsauce	17.8 20.8
CAESER SALAD 4.7.15.16.17 mit Avocado, Tomaten, Ei, Bacon, Brotchips und Parmesan mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen	13.4 18.3	ERDNUSS HÄHNCHEN CURRY 1, 15, 16, 17, 18 gebratene Hühnerbruststreifen, Süßkartoffelr Karotten und Paprika in cremiger Currysauce, abgeschmeckt mit Erdnuss und Ingwer, dazu Basmatireis	-
TOMASA SALAT CLASSIC 3,10,15,16,17 mit geschnittenem Rotkohl, Gurke, Radieschen, Tomaten, rote Zwiebeln, grüne Blattsalate, garni mit Oliven und Granatapfelkernen mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen mit gegrilltem Ofen-Ziegenkäse mit Fetakäse	16.6 15.8 15.6	cremige Pasta mit Avocado, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkerne mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen  SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RUMPSTEAH UND KALB,37,11	14.2 18.1 K 17.2
mit Thunfisch	15.8	in Paprikarahmsauce, garniert mit	
mit gegrilltem Lachs	20.1	Parmesanflocken und einem Beilagensalat	
mit zwei gegrillten Halloumi-Spießen	17.0	LACHSFILET 4,15,1	21.4
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 1 KINDER BRUNCH <sub>1,3,9,10,16,17</sub>	2 J. <b>9.2</b>	Lachsfilet in Sesamkruste auf gegrilltem Pfannengemüse, mit mediterranen Kräutern aromatisiert, dazu Rosmarinkartoffeln und eir Schmand-Dip	n
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei N Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen		GEGRILLTES "NEW YORK" STEAK 7,10,16,17,18,24*	24.9
KINDERSCHNITZEL <sub>1,3,9,10,16,17</sub> paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes, Brok und Ketchup	<b>11.0</b> koli	Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mi Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Rosmarinbutter, Pommes und	
KÄSESPÄTZLE	8.5	Tomaten-Zwiebel-Salat	
HÄHNCHEN NUGGETS 1,3,9,10,16,17	9.9	VEGETARISCH	
POMMES MIT KETCHUP 1,3,9,10,16,17	5.0	FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE 3 serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Rosmarin und Honig, garni mit Rucola	<b>16.9</b> iert
HAUPTSPEISEN		mit Nacola	
KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE  1,3,5,8,15,18,9,7  Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebac	<b>17.5</b> :ken.	GEBACKENER CAMEMBERT 1,3,7,11 in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer Sahne, frittierter Petersilie und Salat	<b>13.5</b> r-
mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brol mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überback	kkoli	HALLOUMI GEMÜSE SPIEßE 7,15,16,17,245 gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, marinie	
wiener schnitzel vom Kalb 1,3,9,10,16,17 paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen		mit Joghurt, Tahini, Zitrone und etwas Knoblauc Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln	

KÄSESPÄTZLE 1,3,7,11 in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage	14.2	<b>POWER BOWL</b> 1,15,16,17 gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocac serviert auf Reis, dazu Hummus-Dip	<b>14.9</b> lo,
ROTE BETE & KÜRBIS VEGETARISCH 18,1,3 in Scheiben geschnitten, mit pochiertem Ei und Kokos-Kräuter-Sauce auf Kartoffelstampf	<b>17.0</b> einer	FLAMMKUCHEN	
GEGRILLTE HALBE SÜßKARTOFFEL 18,8 mit frischem Blattspinat, Schmand, abgeschmed	<b>14.8</b> kt mit	elsässer flammkuchen 1,7 mit Speck, Zwiebeln und Crème Frâiche	10.5
Limette und Honig, garniert mit Nüssen  ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8	14.1	SERRANO FLAMMKUCHEN 1,7,15,16,17 mit spanischem Landschinken und Rucola	13.1
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walni		ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7,8 mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und	14.1
<b>FETAKÄSE FLAMMKUCHEN</b> 1,7 mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola	13.2	Walnüssen	
VEGAN		FLAMMKUCHEN VEGAN 1 mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garnie Rucola und Oliven	<b>13.5</b> rt mit
GEFÜLLTE AVOCADO 10 mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, angebrate Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und etw		FETAKÄSE FLAMMKUCHEN 1,7 mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola	13.2
Knoblauch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico, dazu zwei Scheiben Tomaten Brusch		<b>FLAMMKUCHEN der Woche</b> siehe Wochenkarte	
GEBRATENE SÜßKARTOFFELN 18 mit Avocado und Rote Bete, abgeschmeckt mit	15.2	BURGER	
Frühlingszwiebeln, Olivenöl, braunem Zucker un Soja-Dip	d	<b>TOMASA BURGER</b> 1,7,10,11,15,16,17,18,24 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioch	<b>12.8</b> ie-
SÜßKARTOFFELGNOCCHI 1,5,7,8,16,17,18	16.8	Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln	
in Kräuternesto auf gegrillter Rote Bete und frisc		Burgersauce, dazu Pommes	und
in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frisc Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup		Burgersauce, dazu Pommes mit Käse mit Bacon	13.5 13.5
Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup  ROTE BETE & KÜRBIS VEGAN 18,1,3	16.0	Burgersauce, dazu Pommes mit Käse mit Bacon mit Käse und Bacon	13.5 13.5 14.5
Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup	16.0	Burgersauce, dazu Pommes mit Käse mit Bacon mit Käse und Bacon  CHILI CHEESE BURGER 1,7,10,11 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g) im Brioch	13.5 13.5 14.5 15.3
Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup  ROTE BETE & KÜRBIS VEGAN 18,1,3 in Scheiben geschnitten, mit einer Kokos-Kräute	16.0 r-	Burgersauce, dazu Pommes mit Käse mit Bacon mit Käse und Bacon  CHILI CHEESE BURGER 1,7,10,11	13.5 13.5 14.5 15.3 e- apeño,

13.9

**HALLOUMI BURGER** 1,7,10,11,15,16,17,18,24

Burgersauce, dazu Pommes

Brioche-Brötchen mit würzig angebratenem

Halloumi, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und

pikanten Erdnusssauce, dazu Basmatireis

veganes Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger Bun,

belegt mit Salat, Avocado, Rotkohl, Tomaten und

Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes

**VEGANER BURGER 1** 

14.8

<b>VEGANER BURGER</b> 1 veganes Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger B		BROKKOLI MIT FETAKÄSE 7,15,16,17 mit Sauce Hollandaise	7.5
belegt mit Salat, Avocado, Rotkohl, Tomaten und Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes		<b>SÜßKARTOFFEL POMMES</b> 7,16,17,18 mit Schmand-Dip	5.8
BOWLS		ZWEI HALLOUMI GEMÜSE SPIEßE 7,16,17,18 mit Hummus	8.5
<b>GRILLMEISTER BOWL</b> 7, 10, 15, 16, 17, 18 gegrillte Streifen vom Rumpsteak, serviert auf Remit Salatgurke, Avocado, Blattsalaten, Schafskäs		<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> 1,7 mit Schmand-Dip	5.8
garniert mit Gemüse-Chips, dazu einen Limetten Joghurt-Dip <b>mit ca. 100 g Rumpsteak</b>	18.9	<b>DATTELN IM SPECKMANTEL</b> 1,3,6,7,9,15,16,17 mit Chili-Aioli-Dip	6.5
mit ca. 200g Rumpsteak	24.9	GEBACKENE ROTE BETE 1,7,8,15,11,16,17 mit Soja-Dip	5.8
HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL s gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisoße, Sesam, braunem Zucker, serviert a		<b>ZWEI HÄHNCHEN SATÉ SPIEßE</b> 1,3,5,6,7,16,17 mit Curry-Dip	7.5
mit gegrilltem Gemüse und Blattspinat  CALIFORNIA BOWL 7, 10, 15, 16, 17, 18	17.5	KNUSPER HÄHNCHEN 1,7,8,15,11,16,17 drei Stück in Mandelhülle mit Curry-Dip	8.8
gegrilltes Lachsfilet, abgelöscht mit Sweet Chili S serviert auf Reis mit frischen Mangowürfeln und Avocado, dazu ein Limetten-Schmand-Dip und	CHICKEN WINGS 1,3,5,6,7,16,17 vier Stück mit Sweet-Chili-Dip	8.8	
Guacamole  VEGGIE ZIEGENKÄSE BOWL, 5,7,8,16,17,18	17.8	NACHOS 1, 7, 15 dazu Guacamole und Sauerrahm-Dip	
gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, e auf Reis an Frühlingszwiebeln, Rote Bete, Möhre Paprika, abgeschmeckt mit Dattelsirup und Nüss	rviert n,	klein groß mit Käse überbacken	5.8 9.8 + 1.8
		mit Hähnchen und Käse überbacken	+ 4.5
<b>POWER BOWL</b> 1, 15, 16, 17 gegrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, serviert auf Reis, dazu Hummus-Dip	14.9	OLIVEN	3.5
TAPAS		DESSERT	
IAIAS		KAISERSCHMARRN 3,7,8,15,16,17,18	10.5
BRUSCHETTA 15,16,17 mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, Pesto und	6.8	mit Rosinen & Apfelkompott mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne	13.0
AVOCADO BRUSCHETTA 15,16,17	7.8	BLAUBEER KAISERSCHMARRN 3,7,8,15,16,17,18 mit Blaubeeren & Ahornsirup mein einer	11.9
mit Avocado, Tomate, Pesto und Rucola		Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne	14.4
<b>GEBRATENE CHAMPIGNONS</b> 7,15,16,17 mit Knoblauch und Chili-Aioli-Dip	5.5	WARMER APFELSTRUDEL 1,3,7,16,17,18 mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sah	<b>8.5</b> ne
ROSMARINKARTOFFELN 7,15,16,17 mit Chili-Aioli-Dip	5.5	SCHOKOSOUFFLÉ 1,3,7,8 mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sah	<b>8.5</b> ne auf
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7,17 mit Rosmarin und Honig	6.8	Fruchtspiegel	

SCHOKOBROWNIE 1,3,7,8,15,16,17,18 8.5 mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne auf Fruchtspiegel		NUSS KROKANT BECHER 5,7,16,18  eine Kugel "Echtes Eis" Vanille, eine Kugel "Echtes Eis" Schokolade, eine Kugel "Echtes Eis" Haselnuss, garniert mit Nüssen und	
PANCAKES 1,3,7,8 (auch vegan möglich) zwei Stück mit Ahornsirup	5.2	Schokoladensauce, dazu Sahne	
CRÊPE 1,3,7,8 gefüllt mit Himbeerschmand oder Nuss-Nougat- Creme und mit Karamellsauce überzogen	4.8	KINDER BECHER 7,16,18 6.5 zwei Kugeln "Echtes Eis" Ihrer Wahl, mit Smarties und einer Dekowaffel, dazu Sahne	
EIN STÜCK TORTE oder KUCHEN 7,16,18 wir bieten ebenfalls verschiedene Torten und Kuc an, für die Auswahl steht Ihnen unser Personal zu Verfügung ECHTES EIS	_	Echtes Speiseeis ist ein Premiumprodukt. Das Geheimnis des einzigartigen Geschmacks liegt in der handwerklichen Herstellungsmethode und den natürlichen Zutaten.	
EISKUGEL 3,5,7,16,18  Vanille, Schokolade, Haselnuss, Haferkeks mit Barund Toffee, Erdbeere (vegan), Waldfrüchte (vegar Zitrone und Minze (vegan), Mango mit Maracuja (vegan)		Wir kreieren mehr als 150 Sorten Natureis nach Rezepten. Wir achten sorgfältig auf die Qualität der Produkte, die wir von zuverlässigen Quellen beziehen.  Die Basis für unser Milcheis sind frische Milch und frische Sahne von lokalen Herstellern. Wir verbinden	
mit Sahne	+ 1.5	sie mit hochwertigen Rohstoffen, die direkt aus ihre Herkunftsländern geliefert werden: Bourbon-Vanille	
MILCHSHAKE (0,21) 7,16,18 mit einer Kugel "Echtes Eis" Schokolade, Vanille,	5.5	aus Madagaskar, Kakao aus Ghana, Haselnüssen aus Polen oder Pistazien aus Kalifornien.	
EISKAFFEE 7,16,18,19 mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne	6.5	Wir kreieren auch Fruchteis auf der Grundlage ausgewählter Früchte aus ihren natürlichen Lebensräumen	
EISSCHOKOLADE 0,41 7,16,18,19 mit einer Kugel "Echtes Eis" Vanille und Sahne	6.5	Deshalb ist echtes Speiseeis auch echt! echteseis.de	
HEIßE LIEBE 7,15,16,17,18 zwei Kugeln "Echtes Eis" Vanille, mit heißen Himbeeren und Sahne	8.5		
SCHOKO BECHER 5,7,16,18 zwei Kugeln "Echtes Eis" Schokolade, eine Kugel "Echtes Eis" Vanille und Schokoladensauce, dazu Sahne	8.0		
SCHWARZWALD BECHER 7,15,16,17,18	8.5		

eine Kugel "Echtes Eis" Vanille, eine Kugel "Echtes Eis" Schokolade, Kirschen, Sahne und Schokoraspeln

## WARME GETRÄNKE

## **KAFFEEVARIATIONEN & KAKAO**

Filterkaffee 19 (bis 17 Uhr)	3.2	<b>Grün Matinee</b> (Aromatisierter, grüner Tee)	4.0
Kaffee Crema 19	3.5	Rooibos Vanilla Toffee (Aromatisiert)	4.0
Großer Kaffee Crema 19	4.8	BIO Sarala Chai (Aromatisierter, schwarzer Tee)	4.1
Kaffee Americano <sub>19</sub>	3.5	Smooth Mint (Minztee)	4.0
Café au lait 7,19	4.5	Classic Herbs (Kräutertee)	4.0
Cappuccino 7, 19	4.0	Red Fruit Flash (Früchtetee)	4.0
Babycino(kleine Tasse Milchschaum)	1.8	Fancy Chamomile (Kamillentee)	4.0
Latte Macchiato 7,19	4.7	randy diamonnic (naminentee)	
Latte Macchiato mit Flavour 7,19		KÄNNCHEN LOSER TEE	
Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamell, Kokos	5.0	KANNCHEN LOSEK TEL	
Chai Latte 7,19 (spicy oder sugarfree)	4.7	Assam Meleng (Schwarzer Tee)	5.9
Espresso 19	3.0	Dieser klassische Tee aus dem Norden Indien	
doppelter Espresso 19	4.6	weist einen starken und würzigen Geschmack u	
Espresso Macchiato 7, 19	3.2	ein angenehm malziges Aroma auf.	
Espresso Cortado 7, 15, 16, 18, 19	3.6	DARJEELING CASTELTON	5.9
Flat White		Eine exzellente Hochlandmischung, die sich a	aus
Heiße Schokolade 7, 15, 18	4.4	schwarzen Tees der Darjeeling-Plantagen zusammensetzt. Er enthüllt einen milden	
Heiße Schokolade mit Sahne 7,15	4.7	Geschmack mit leichten Akzenten von Nuss u	ınd
Heiße Zitrone	3.9	Frucht und aromatischem Muskat.	
Glas Milch 7 (warm oder kalt)	3.1	Green Himalajian (Grüner Tee)	5.9
Milchgetränke mit Aufpreis:		Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem	
Laktosefreie Milch, Sojamilch und Hafermilch	0.5	Geschmack und einem besonders milden Abg Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.	gang.
MIT ALKOHOL		Povol Poi Mu Ton (Community)	5.9
		<b>Royal Pai Mu Tan</b> (Grüner Tee)  Dieser chinesische, weiße Tee mit seinen groß	
Baileys Latte 7, 19	6.9	ungerollten Blättern und vielen weißen Spitze	
(2cl Baileys, Latte Macchiato)	0.0	sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.	
Irish Coffee 7,19	7.2	Wellness Cup (Wellness Tee)	5.9
(4cl Tullamore Dew, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)		Eine außergewöhnliche Kombination von Sen	
Glühwein 19	4.0	Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blüten-	Cita
		blättern ergibt ein unvergessliches	
ALTHAUS TEE		Geschmackserlebnis.	
		French Rose	5.9
Frischer Minz-Ingwer-Tee (0,31)	5.5	Wundervolle Rosenblüten ergeben den feine	
English Breakfast St. Andrews (Schwarzer Tee)	4.0	zarten Geschmack.	
Royal Earl Grey (Aromatisierter, schwarzer Tee)	4.0	Milky Oolong (Oolong Tee)	6.2
		Der natürliche, cremige Geschmack entsteht die besondere aufwendige Herstellung.	

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIER**

ERFRISCHU	NGSGETR	ÄNKE		<b>WASSER MIT &amp; OHNE</b>	SPRUD	EL
		<u>0,21</u>	<u>0,4l</u>			<u>11</u>
Schweppes kleine Flasche	(0,21)	3.5	5.8	Tomasa Wasser		6.8
(Tonic Water <sub>20</sub> Ginger Ale	16 Bitter Lemo	on <sub>20,17</sub> )		Tomasa Wasser mit Minze mit Minze, Limette, Zitrone & Ora	ange	7.5
Coca Cola kleine Flasche (0,2)	) 16, 19, 22	3.2	5.5	Tomasa Wasser mit Gurke & I	ngwer	7.5
Cola Zero kleine Flasche (0,21	6,18,19, 22	3.2	5.5	mit Gurke, Ingwer, Limette & Eis	iigwei	7.5
		0,25	l		<u>0,25l</u>	<u>0,751</u>
Sprite 17 16, 18, 19, 22, Fanta 15, 17	7, 16	3.5	5.5	L'eau Sans souci	3.2	7.2
Spezi 17, 16, 18, 19, 22		3.5	5.5	(Sprudel/Naturell/Medium)		
Rixdorfer Faßbrause 1,4,	18, 22	3.0	5.2	Apollinaris Selection	3.2	7.2
		0,33	I	Vio	3.2	7.2
Bionade		3.5	_	(Naturell)		
(Holunder, Ingwer-Orang	e. Kräuter)			BIER VOM FAS	SS	
Braumeister Kraftmalz		4.0			<u>0,31</u>	<u>0,41</u>
bradilleister Kraitillaiz		4.0		König Pilsener 1.4	4.1	5.0
FRUCHTSÄ	FTE & NE	KTAR		Gespritzte Biere 1,14 (Sprite/Fanta/Fassbrause)	4.1	5.0
	<u>0,25l</u>	<u>0,41</u>	<u>0,5l</u>	(Sprite) runta/russbruuse/	<u>0,31</u>	<u>0,51</u>
Saft-/Nektarschorle	3.4	5.0	6.4	Benediktiner Weissbier <sub>1,1,4</sub>	4.2	5.2
(Apfel, Orange, Banane, R Rhabarber, Grapefruit, Jo	-	•	•	(Naturtrüb)	4.2	5.2
Tomatensaft	3.4	5.0	6.4	Benediktiner Hell 1,1.4	4.6	6.2
(mit Tabasco, Salz & Pfeff	er)			Crew Republic Drunken Sailor	1, 1.4 <b>4.7</b>	
		<u>0,21</u>	<u>0,41</u>	(India Pale Ale)		
Frisch gepresster Oran	gensaft	4.5	8.5	FLASCHENBIE	R	
HALISA	GEMACHT				<u>0,33l</u>	<u>0,51</u>
HAUS	JLIVIACITI		0.21	Köstritzer Schwarzbier <sub>1,14</sub>	4.4	
Tomasa-Limonade <sub>15</sub>			<u>0,2l</u> 4.5	TH.König Zwickel <sub>1, 1,4</sub>	4.3	
(alle Limonaden werden	mit dem jew	eiligen Si	_	Hofbräu Kristallweizen <sub>1,1,4</sub>		5.2
Giffard zubereitet, dazu Z		Limejuice	2,	Benediktiner Weissbier Alkoh	0ltrei <sub>1, 1.4</sub> 4.2	5.2
Sodawasser, Eis, Limetter Mango-Limette	n & Minze)			Bitburger 0,0% 1,14 Alkoholfreies, gespritztes1,14	4.2 4.6	
Granatapfel				(Sprite/Fanta/Fassbrause)		
Erdbeer-Minze				Berliner Weiße 1,1.4,16,17	4.0	
Litschi-Ingwer		0,41	<b>1</b> l	(rot oder grün)		
Tomasa Eistee 15		4.5	9.8	Somersby Apfel Cider	4.4	
(Zitrone, Limette, Minze	& Eis)	4.3	7.0			

## **APERETIF, WEIN, SEKT & PROSECCO**

**FLASCHENWEIN WEIß 0,75I** 

**APERITIF** 

AP	EKIIIF			FLASCHEINWEIN WEIS U,75	l
Aperol Spritz 16 Aperol, Prosecco, Mineralwass	er		8.5	<b>Gavi Tassarolo s'</b> Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien	33.5
Hugo Spritz 16 Prosecco, Holunderblütensiru	o, Mineralwasser,	, Minze, Li	<b>8.5</b> mette	Muschelkalk Silvaner VDP. Gutswein Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland	36.0
<b>Lillet Wildberry</b> 16 Lillet blanc, Wild Berry, Himbe	eren, Erdbeeren		8.5	I Frati Lugana 1	39.0
<b>Granatapfel Spritz</b> <sub>16</sub> Prosecco, Granatapfelsirup, To	nic Water, Lemor	n Squash	8.5	Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien	
Sarti Spritz 16 Prosecco, Sarti Rosa, Sodawass	ser, Eis & Limette		8.5	OFFENE ROTWEINE <u>0,21</u> <u>0,5</u>	i 1i
<b>Lillet Basil</b> 16 Lillet blanc, Basilikum, hausger	machte Limonade	e, Zitroner	<b>8.5</b> nsaft	Oromonte 12 5.3 13.1  Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spani	0 25.5
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Mineraly	wasser		8.5	Montepulciano Dabruzzo 12 5.2 12.8	
SEKT, PRO	SECCO & (	Со		Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Ital	ien
		<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>	Raiza Red Crianza 12 5.6 13.8 Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien	8 27.0
<b>ZEKT Extra Dry</b> 12 Herkunft: Pfalz (Bernard Massa	ard) Trier, Rheinla	<b>4.4</b> and, Deuts	28.9 schland	Cuveé Ursprung 12 6.4 15.1 Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschl	
Insieme Prosecco Spumante extra dry 12 Herkunft: Hügellagen um Trevi	so, Venezien, Ital	<b>5.0</b> lien	32.9	ROSÉ	
Crémant de Limoux Grand Cuvée 12 (weiß ode Herkunft: Sieur d Arques Lange	•	<b>6.4</b>	42.9	<b>Pink St. Laurent</b> 12 <b>5.6 13.0</b> Herkunft: Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	
nerkumt. Sieur a Arques Langt	Jedoc-Roussillott	rialikieic	11	<b>Nebla Verdejo Rosé</b> 12 <b>5.1 12.</b> Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien	5 24.7
OFFENE '	WEIßWEIN	IE		Miraval Câtos do Dravanco Posá (0.75)	) 44.5
	<u>0,2l</u>	<u>0,51</u>	<u>1l</u>	Miraval Côtes de Provence Rosé <sub>12</sub> (0,751) Herkunft: Marc Perrin, Provence, Frankreich	44.5
Dr. Koehler Grauburgunder 12 Herkunft: Weingut Dr. Koehler,	<b>5.3</b> Rheinhessen, De	<b>13.0</b> eutschland	<b>25.5</b>	FLASCHENWEIN ROT 0,751	
<b>50° Riesling</b> <sub>12</sub> Herkunft: Johannesberger Wei	<b>5.2</b> nbetrieb / Pfalz /	<b>12.8</b> / Deutschl	<b>25.0</b> and	<b>"Il Leo" Chianti Superiore D.O.C.G.</b> Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien	36.0
Chardonnay 12 Herkunft: Weingut Knewitz, Rh	<b>6.4</b> neinhessen, Deut	15.9 schland	31.3	<b>Black Print</b> Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschl	<b>42.5</b> and
La Petite					
Perriere Sauvignon Bla Herkunft: Saget La Perrière / Lo		13.8	27.0		
Weinschorle 12	4.5	11.9	23.0		

## LONGDRINKS &COCKTAILS

## **LONGDRINKS**

<b>Gin Tonic</b> 20 4cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Wa	<b>9.8</b> ter	Whiskey Sour Jack Daniels, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup	11.3
<b>Cuba Libre</b> 16,19 4cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limetten	9.8	<b>Piña Colada</b> Bacardi, Myers Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	11.6
<b>Pimms Cup No. 1</b> <sub>16,19</sub> 4cl Pimms No 1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke, Minze	9.8	<b>Honolulu Juicer</b> Southern Comfort, Havana Club, Lime Juice, Zitrone,	11.5
Johnny Walker Cola 16,19 4cl Johnnie Walker Red Label, Cola	9.8	Ananassaft, Maracujasaft	
Wodka Orange 4cl Smirnoff Wodka, Orangensaft	9.8	Watermelon Man Smirnoff Wodka, Zitronensaft, Wassermelonenlikör, Grenadine, Orangensaft	11.6
<b>Wodka Lemon</b> 20 4cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schweppes Bitter Le	<b>9.8</b> emon	White Russian Smirnoff Wodka, Kahlua, Sahne	11.6
Southern Comfort Ginger Ale 6 4cl Southern Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginge Campari Orange 17	9.8 er Ale 9.8	<b>Planters Punch</b> Havana Club, Myers Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Muskat	11.6
4cl Campari, Orangensaft <b>Gin Basil Smash</b> 16  Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup	9.8	Daiquiri Natural/ Erdbeere Havana Club, Lime Juice, Fruchtmark, Sirup	11.6
		Magarita Natural/ Erdbeere Triple Sec, Sierra Tequila, Zitronensaft, Fruchtmark, Sirup	11.6
COCKTAILS		<b>Bloody Mary</b> Smirnoff Wodka, Tomatensaft, Limettensaft, Worcester S	<b>11.6</b> auce,
Caipirinha Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten	10.8	Tabasco, Salz, Pfeffer	
<b>Erdbeer Caipirinha</b> Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten, Erdbeeren	10.8	NON ALCOHOL	
Moscow Mule 17 Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitz, Minze, Ginger A	<b>10.8</b> le	<b>Crodino Spritz</b> Crodino, Eis, garniert mit einer Orangenscheibe	5.0
Mai Tai 15,16,18 Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Mand Sirup, Ananassaft, Zitrone	<b>11.5</b> lel-	<b>Granatapfel Spritz</b> 16 Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	8.0
Sex On The Beach 15,16,18 Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft,	11.5	Fruit Punch 16, 17 Maracuja-, Ananas – und Orangensaft, Lime juice und Maracujasirup	8.0
Cosmopolitan 6 Smirnoff Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft	11.5	Virgin Caipirinha 16 Limette und brauner Zucker zerstoßen, mit Eis und Ginge aufgefüllt	<b>8.2</b> r Ale
<b>Long Island Ice Tea</b> 16, 19, 22 Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havana Cluk Cointreau, Cola, Orangensaft, Limetten	<b>12.8</b>	<b>Joop Light</b> Limette, Zitrone, Orange, brauner Zucker, zerstoßen und aufgefüllt mit Eis und Mineralwasser	8.8
Mojito Havana Club, brauner Zucker, frische Minze, Limetten	11.3	<b>Spring Fever</b> 15,16,18 Zitronensaft, Mango- Sirup, Ananassaft und Orangensaft	8.2

## **SPIRITUOSEN APERITIF & DEGISTIF**

## **ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE**

<b>Martini</b> <sub>12</sub> (bianco, rosso, extra dry)		<u>5cl</u> 4.0	(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)
Widi tillii (bianco, rosso, extra dry)		_	Chataghalting Catagida
		<u>2cl</u>	Glutenhaltiges Getreide:
Ramazzotti		4.0	1 Weizen, 1.1 Roggen 1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste
Averna <sub>16</sub>		4.0	1.2 Dilikei 1.3. Halei 1.4 Geiste
Linie Aquavit 1,7,8		4.2	2 Krebstiere
Doppelkorn 1,7		4.0	3 Eier
Tequila Sierra Silver (weiß)		4.0	4 Fische
Tequila Sierra Reposado <sub>16</sub> (braun)		4.0	5 Erdnüsse
Limoncello		4.0	6 Sojabohnen
			7 Milch
••			8 Schalenfrüchte (Nüsse)
OBSTBRÄNDE & GRAPP	A		9 Sellerie
		<u>2cl</u>	10 Senf 11 Sesamsamen
			12 Schwefeldioxid
Framboise		4.5	13 Lupinen
Mirabelle		4.5	14 Weichtiere
Kirsch Vieux		4.5	15 Konserviert
Williams-Birne		4.5	16 Farbstoff
Grappa Nonino Vuisinar		4.5	17 Antioxidatinsmittel
			18 Süßungsmittel
			19 Koffeinhaltig
			20 Chininhaltig
LIKÖRE & WEINBRAND	)		21 Geschwefelt
		<u>2cl</u>	22 Enthält eine Phenylalaninquelle 23 Geschwärzt
Amaretto di Saronno		4.0	24 Mit Geschmacksverstärker
Sambuca Molinari		4.0	25 Gewachst
Baileys Irish Cream 3,7,8		4.0	*Alkoholhaltig
•			
Vecchia Romagna Etichetta Nera		4.0	
WHISK(E)Y			
	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>	
Johnnie Walker Red Label 16	4.8	9.1	Alle Preise in EURO inklusive der momentan
Johnnie Walker Black Label <sub>16</sub>	4.8	9.6	Alle Preise III EURO IIIRIUSIVE dei IIIOIIIeiitaii
Jim Beam 1,1.1,1.4	4.0	7.8	gültigen Mehrwertsteuer.
Jack Daniels	4.0	7.3	
Dalwhinnie <sub>16</sub>	4.0	9.8	Trinkgeld ist nicht in der
Talsker (10 Jahre Single Malt Scotch)	<sub>6</sub> <b>5.2</b>	9.9	Rechnungssumme enthalten
<b>Oban</b> (14 Jahre Single Malt Scotch) <sub>16</sub>	4.9	9.4	•