

# TOMASA

## TOMASA LANDHAUS

Waidmannsluster Damm 77  
13509 Berlin  
030 948 70 300

## TOMASA POTSDAM

Kurfürstenstraße 52  
14467 Potsdam  
0331 88763030

## TOMASA VILLA KREUZBERG

Kreuzbergstr. 62  
10965 Berlin  
030 810 09 885



## TOMASA ZEHLENDORF

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  
030 63222605

## 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](mailto:info@tomasa.de)

[www.tomasa.de](http://www.tomasa.de)

# FRÜHSTÜCK

9-15 Uhr

## **TOMASA BRUNCH** 1,3,7,11,15,16,17,18,1,4,13,j 15.8

gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoauce, 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

## **FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK** 1,3,7,15,16,17,1,4 14.8

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

## **SÜßES FRÜHSTÜCK** 1,3,7,15,16,17,18\*,1,4 ✓ 10.5

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

## **AMERICAN BREAKFAST** 1,3,7,15,16,17,18,1,4 14.8

Rührei von drei Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, dazu Toastbrot, Butter und zwei Pancakes mit Ahornsirup

## **VEGANES FRÜHSTÜCK** 1,1,3,8,15,17,18 ♥ 14.5

Ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

## **VEGETARISCHER TELLER** 1,3,7,11,15,16,17,18,1,4 ✓ 16.8

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

## **POTSDAMTELLER** 3,15,16,17,18,1,4 17.9

geräucherter Lachs auf Rucola, mit Honig-Dill-Senfsoauce, kleine Schale Avocado-Tomatensalat, gegrilltes, mariniertes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Gouda, Rindersalami und ein kleiner Blaubeerschmarrn mit Ahornsirup, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

## **CONTINENTAL BREAKFAST** 3,15,16,17,18,1,4 9.8

hausgemachte Konfitüre, Wurst, Käse, ein gekochtes Ei, Butter, Croissant und ein Brötchen

## **EGG BENEDICT** 1,3,7,11,15,17

geröstetes Briochebrot, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

mit knusprigem Bacon 14.2

mit Knusperhähnchen 18.0

## **EGG BENEDICT VEGGIE** 1,3,7,11,15,17 ✓ 18.0

geröstetes Briochebrot, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, dazu ein Halloumi-Gemüsespieß, garniert mit Gartenkräutern

## EIERSPEISEN

## **RÜHREI NATUR** 1,3 ✓ 10.8

von 4 Eiern mit Toast und Butter

## **KRÄUTERRÜHREI** 1,3,16,17 11.8

mit Bacon & Zwiebeln, Toast und Butter

## **SPIEGELEI NATUR (3 Eier)** 1,3,15,16,17 ✓ 12.8

mit Toast und Butter

mit Bacon **oder** gegrilltem Gemüse ✓ + 2.8

## **BAUERNOMELETTE** 1,3,16,17 14.2

mit Gemüse, Kartoffeln, Speck & Gewürzgurke

## FRÜHSTÜCKS SPECIAL

## **EIWEIßSCHOCK** 7,8 ✓ 7.8

eine Schale Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen

## **GRANOLA MÜSLI** 1,7 ✓ 7.8

hausgemacht mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch oder Joghurt

## **PANCAKES** 1,3,7,8 ✓ 6.5

drei Stück mit Ahornsirup

## **CRÊPE** 1,3,7,8 ✓ 4.8

gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder Nuss-Nougat-Creme mit Puderzucker

VORSPEISEN	SALATE
<b>VEGANE TOMATENSUPPE</b> <sup>1,7,15</sup> ✓ 6.2 abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu eine Scheibe Tomaten-Bruschetta	<b>KLEINER SALAT</b> <sup>10</sup> ✓ 6.9 Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und grüne Blattsalate, dazu Honig-Balsamico-Dressing
<p>.. schauen Sie nach einer weiteren Suppe auf unserer <b>Wochenkarte</b></p>	<b>CAESER SALAD</b> <sup>4,5,7,15,16,17</sup> ✓ 13.4 mit Avocado, Tomaten, Ei, Römersalat, Brotchips und Parmesan mit Ceasar-Dressing
<b>BRUSCHETTA</b> <sup>1,15</sup> ♥ 7.8 im Glas serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert	<i>T.</i> Wir empfehlen: mit Tapas Hähnchen-Medaillons (siehe Tapas) + 6.5 oder knuspriger Bacon +3.6
<b>AVOCADO BRUSCHETTA</b> <sup>1,15</sup> ♥ 8.8 im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert	<b>TOMASA SALAT CLASSIC</b> <sup>3,10,15,17</sup> ✓ 13.4 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Honig-Balsamico-Dressing
<b>GEFÜLLTE AVOCADO</b> <sup>1</sup> ♥ 14.8 mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, angebratene Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und etwas Knoblauch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico, dazu zwei Scheiben Tomaten Bruschetta	<b>KNUSPERHÄHNCHEN SALAT</b> <sup>3,10,15,17</sup> 18.5 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, garniert mit gekochtem Ei, dazu Nachos mit zwei gebackenen <b>Knusperhähnchen</b> (ca.90g) und einem Curry - Dip <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup>
<b>VORSPEISEN ZIEGENKÄSE WILDKRÄUTERSALAT</b> <sup>1,7,15</sup> ✓ 14.5 gratinierter Ziegenkäse, beträufelt mit Rosmarin und Honig, an Salat und Honig-Balsamico-Dressing, mit Brotchips garniert	<b>GRIECHISCHER SALAT MIT FETAKÄSE</b> <sup>7,10,15,16,17</sup> ✓ 16.2 frische Tomaten, Gurken, Oliven und gewürfelter Fetakäse, mit Olivenöl, Zitrone, Essig und Kräutern angemacht, dazu frisches Baguettebrot
<b>NACHOS</b> <sup>1,7,15</sup> dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip klein 5.5 groß 8.5 mit Käse überbacken ✓ + 1.8 mit Hähnchen und Käse überbacken + 4.5	<b>CABRA- SALAT</b> <sup>1,7,15</sup> ✓ 16.8 gratinierter Ziegenkäse, mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frische Avocado, Bruschetta-Tomaten und geröstete Kräuterbaguettescheiben, dazu Honig-Balsamico-Dressing
<b>POMMES PLATTE</b> <sup>1,7,15</sup> ✓ 12.8 Süßkartoffel-Pommes, mit Sauerrahm und Guacamole, garniert mit Rucola und Röstzwiebeln	<div style="text-align: center;">   <i>Wir suchen dich!</i>   Wir suchen motivierte und erfahrene Kräfte für den Service-Bar und Küchenbereich für die Standorte Lichterfelde, Friedenau und Potsdam!   Wenn du Teil unseres Teams werden möchtest,   sende eine Bewerbung an  <b>info@tomasa.de</b>  oder <b>selina.hoeft@tomasa.de</b> </div>
<b>GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE</b> <sup>1,9,15</sup> gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, mariniertes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta für 2 Personen 17.9 für 4 Personen 35.6	

# HAUPTSPEISEN

## KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE <sup>1, 3,5,8,15,18,9,7</sup> 17.5

drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken (ca 180 g), mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>1,3,9,10,16,17</sup> 24.5

paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

## ZWEI PANIERTE

## HÄHNCHENSCHNITZEL <sup>1,3,10</sup> 17.8

(ca. zweimal 100g) mit Pommes, Ketchup und Salat

## CHICKEN CHILI <sup>1, 7, 15, 16, 17, 18</sup> 16.8

gegrillte Streifen vom Hühnerfilet in leichter Sweet-Chicken-Chili-Soße, mit Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu eine Reistimbale

## SPÄTZLE MIT

## RUMPSTEAK STREIFEN <sup>1,3,7,11</sup> 17.5

in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken, dazu ein Beilagen Salat

## BLANCHIERTES LACHSFILET <sup>4,15,1</sup> 24.0

serviert auf leichter Sweet Chilisauce, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Edamame-Bohnen und gedünstete Frühlingszwiebeln, an einer Reistimbale, garniert mit Limette und Dill

## GEGRILLTES

## „NEW YORK“ STEAK <sup>7,10,16,17,18,21\*</sup> 25.9

Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes und ein Tomaten-Zwiebel-Salat

## ERDNUSS-GEMÜSE-CURRY <sup>1,15,16,17,18</sup> 15.5

Süßkartoffeln, Karotten und Paprika in cremiger Currysauce, abgeschmeckt mit Erdnuss und Ingwer, dazu eine Reistimbale (vegan)

*T.* Wir empfehlen:

mit Tapas Hähnchen-Medaillons (siehe Tapas) + 6.5

## GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN <sup>18</sup> 15.2

mit Avocado und Rote Bete, mit Frühlingszwiebeln und Edamame-Bohnen, mit Olivenöl, braunem Zucker und ein Soja-Dip

## GEBACKENER CAMEMBERT <sup>1,3,7,11</sup> 13.8

in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne, frätierter Petersilie und Salat

## HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE <sup>7,15,16,17,245</sup> 16.8

gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

## KÄSESPÄTZLE <sup>1,3,7,11</sup> 14.8

in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage

## PASTA

## PASTA MIT 16.8

## TOMATENSAUCE <sup>1,7,15,16</sup>

Pasta in würziger Tomatensauce mit Fetakäse und Oliven, abgeschmeckt mit frischem Knoblauch und Basilikum

## KALBSGESCHNETZELTES IN 17.8

## RAHMSAUCE <sup>1,7,15,</sup>

geschnetzeltes vom Kalb, in Rahmsauce auf Pasta, garniert mit gebratenen Champignons und Gartenkräutern

## CREMIGE AVOCADO-PASTA <sup>1,4,15</sup> 14.2

cremige Pasta, mit Avocado, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen

*T.* Wir empfehlen:

mit Tapas Hähnchen-Medaillons (siehe Tapas) + 6.5

## SÜSSKARTOFFELGNOCCHI <sup>1, 5, 7, 8, 16, 17, 18</sup> 16.8

in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup

## FEIGENRAVIOLI

## MIT ZIEGENKÄSE <sup>1,7,15</sup> 17.5

serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin

## VEGANE PASTA <sup>1</sup> 16.8

gegrilltes Gemüse, Möhren, Brokkoli, Edamame-Bohnen und Kürbis, abgeschmeckt mit Brühe und Agavensirup, serviert auf Pasta, garniert mit Rote-Bete-Chips

## BOWL

**GREEN POWER BOWL** <sup>1,15,16,17</sup> ♥ 16.0  
frisches Gemüse in Olivenöl, Gemüsebrühe und braunem Zucker geschwenkt, abgeschmeckt mit Dattelsirup, serviert an Spinat, Brokkoli, Edamame Bohnen und frischer Avocado, mit Reis, garniert mit Süßkartoffelgnocchis dazu ein Soja-Limetten-Dip

**GRILLMEISTER BOWL** <sup>7,10,15,16,17,18</sup>  
gegrillte Streifen vom Rumpsteak, serviert auf Reis mit Salatgurke, Avocado, Blattsalaten, Schafskäse, garniert mit Gemüse-Chips, dazu ein Limetten-Joghurt-Dip

mit ca. 150g Rumpsteak 19.0  
mit ca. 200g Rumpsteak 24.9

**HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL** <sup>5,11</sup> 17.8  
gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisauce, Sesam, braunem Zucker, serviert an Reis mit gegrilltem Gemüse, und Blattspinat

**CALIFORNIA BOWL** <sup>7,10,15,16,17,18</sup> 17.5  
gegrilltes Lachsfilet, abgelöscht mit Sweet Chili Sauce, serviert auf Reis mit frischen Mangowürfeln und Avocado, dazu ein Limetten-Schmand-Dip und Guacamole

**ZIEGENKÄSE BOWL** <sup>5,7,8,16,17,18</sup> ✓ 17.8  
gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, serviert auf Reis an Frühlingszwiebeln, Rote Bete, Möhren, Paprika, abgeschmeckt mit Dattelsirup und Nüssen

## BURGER

**TOMASA BURGER** <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> 12.8  
Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

mit Käse 13.5

mit Bacon 13.5

mit Käse und Bacon 14.5

**RUMPSTEAK BURGER** 17.5  
gebratene Tranchen vom Rumpsteak (ca. 120g) in Teriyaki-Sauce, im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

**GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE** <sup>1,7,10,11</sup> ✓ 15.3  
Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip

**GUACAMOLE BURGER** <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> 14.8  
Rinderpattie im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, überbacken mit Guacamole und Cheddar-Käse, dazu Pommes und Ketchup

**HALLOUMI BURGER** <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> ✓ 14.8  
Brioche-Brötchen mit würzig angebratenem Halloumi, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes und Ketchup

## FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** <sup>1,7</sup> 11.2  
mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche

**SERRANO FLAMMKUCHEN** <sup>1,7,15,16,17</sup> 13.8  
mit spanischem Landschinken und Rucola

**ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN** <sup>1,7,8</sup> ✓ 14.1  
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen

**FLAMMKUCHEN GEMÜSE** <sup>1</sup> ♥ 14.0  
mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven

**FETAKÄSE FLAMMKUCHEN** <sup>1,7,15</sup> ✓ 14.0  
mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola

## TAPAS & BEILAGEN

**BRUSCHETTA** <sup>1,15,16,17</sup> ♥ 7.8  
im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert

**AVOCADO BRUSCHETTA** <sup>15,16,17</sup> ♥ 8.8  
im Glas serviert mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette, mit Nachos garniert

**GEBRATENE CHAMPIGNONS** <sup>7,15,16,17</sup> ✓ 6.8  
serviert auf Rucola, mit Knoblauch und Chili-Aioli-Dip

**ROSMARINKARTOFFELN** <sup>7,15,16,17</sup> ✓ 5.8  
mit Chili-Aioli-Dip

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** <sup>7,17</sup> ✓ 7.8  
mit Rosmarin und Honig

**BROKKOLI MIT FETAKÄSE** <sup>7,17,5,16,17</sup> ✓ 7.8  
mit Sauce Hollandaise

**PORTION POMMES** ✓ 5.0  
mit Ketchup

**SÜßKARTOFFEL POMMES** <sup>7,16,17,18</sup> ✓ 5.8  
mit Schmand-Dip

**ZWEI HALLOUMI  
GEMÜSE SPIESSE** <sup>7,16,17,18</sup> ✓ 8.5  
mit Hummus

**GEGRILLTES GEMÜSE** <sup>1,7</sup> ✓ 6.8  
mit Schmand-Dip

**DATTELN IM SPECKMANTEL** <sup>1,3,6,7,9,15,16,17</sup> 6.8  
mit Chili-Aioli-Dip

**GEBACKENE ROTE BETE** <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup> ♥ 7.5  
mit Soja-Dip

**HÄHNCHEN-MEDAILLONS** <sup>1,3,5,6,7,16,17</sup> 6.5  
ca. 120g, mit Curry-Dip

**KNUSPER HÄHNCHEN** <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup> 8.8  
zwei Stück (ca. 100g) in Mandelhülle mit Curry-Dip

**NACHOS** <sup>1,7,15</sup>  
dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip

klein 5.5

groß 8.5

mit Käse überbacken ✓ + 1.8

mit Hähnchen und Käse überbacken + 4.5

## DESSERT

**KAISERSCHMARRN** <sup>3,7,8,15,16,17,18</sup> ✓ 13.8  
mit Blaubeeren & Ahornsirup

mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille und Sahne 15.5

**KAISERSCHMARRN** <sup>3,7,8,15,16,17,18</sup> ✓ 12.8  
mit Rosinen & Apfelkompott

mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille und Sahne 14.5

**WARMER APFELSTRUDEL** <sup>1,3,7,16,17,18</sup> ✓ 9.5  
mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille und Sahne

**SCHOKOBROWNIE** <sup>1,3,7,8,15,16,17,18</sup> ✓ 9.8  
mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille und Sahne auf  
Fruchtspiegel

**SCHOKOSOUFFLÉ** <sup>1,3,7,8</sup> ✓ 9.8  
mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille und Sahne auf  
Fruchtspiegel

**DESSERT PANCAKES** <sup>1,3,7,8</sup> ✓ 9.5  
zwei Stück mit einer Kugel **Echtes Eis** Vanille,  
Schokosauce und Sahne

**CRÊPE** <sup>1,3,7,8</sup> ✓ 4.8  
gefüllt mit Himbeerschmand,  
mit Karamellsauce überzogen  
oder Nuss-Nougat-Creme mit Puderzucker

**STÜCK TORTE** oder **KUCHEN** 4.8  
schauen Sie in unserer Kuchenvitrine nach dem  
aktuellen Angebot

## ECHTES EIS ♥

**EISKUGEL** <sup>3,5,7,16,18</sup> 2.8  
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Haferkeks mit  
Banane und Toffee, Erdbeere (vegan), Waldfrüchte  
(vegan), Zitrone und Minze (vegan), Mangomit  
Maracuja (vegan)

mit Sahne + 1.5

**HEIßE LIEBE** <sup>7,15,16,17,18</sup> ✓ 8.5  
zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und  
Sahne

**GEMISCHTES EIS** <sup>3,5,7,16,18</sup> ✓ 8.5  
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis,  
eine Kugel Erdbeereis und Sahne

**MANGO SORBET** ♥ 4.8  
eine Kugel Mango Sorbet auf Fruchtsauce mit Minze  
garniert

**WALDFRUCHT SORBET** ♥ 5.8  
eine Kugel Waldfrucht Sorbet auf frischer Mango mit  
Minze garniert

## ♥ ECHTES EIS

Die Basis für unser Milcheis sind frische Milch und frische Sahne von lokalen Herstellern. Wir verbinden sie mit hochwertigen Rohstoffen, die direkt aus ihren Herkunftsländern geliefert werden: Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Kakao aus Ghana, Haselnüssen aus Polen oder Pistazien aus Kalifornien.

Wir kreieren auch Fruchtis auf der Grundlage ausgewählter Früchte aus ihren natürlichen Lebensräumen: polnische Himbeeren und Erdbeeren, Mangos aus Indien, Passionsfrüchte aus Brasilien, Ananas und andere tropische Früchte aus dem Amazonasgebiet in Form von 100% gefrorenem Fruchtfleisch direkt nach der Ernte der reifen Früchte.

Für die Sorbets wie Zitrone, Orange, Grapefruit, Karotte, Rhabarber oder Apfel und Rote Bete verwenden wir NFC-Säfte (gepresste, nicht konzentrierte Säfte), die wir jeden Tag selbst auspressen. Der Fruchtgehalt unserer Sorbets liegt bei bis zu 60 %, worauf wir sehr stolz sind.

Deshalb ist echtes Speiseeis auch echt!

[www.echteseis.de](http://www.echteseis.de)

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bis 12 Jahre

<b>KINDER BRUNCH</b> <sub>1,3,9,10,16,17</sub>	9.2
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	
<b>PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL</b> <sub>1,3,9,10,16,17</sub>	8.5
mit Pommes und Salat	
<b>FISCHSTÄBCHEN</b> <sub>15,16,17</sub>	8.5
mit Kartoffelpüree und Brokkoli	
<b>HÄHNCHEN NUGGETS</b> <sub>1,3,9,10,16,17</sub>	8.5
Pommes und Ketchup	
<b>HÄHNCHEN BURGER</b> <sub>1,3,9,10,16,17</sub>	10.0
mit Pommes und Ketchup	
<b>NUDELN MIT TOMATENSAUCE</b>	8.0

### EXTRAS

Können nur als Beilage zu einem Gericht bestellt werden

helles Brötchen	1.5
dunkles Brötchen	1.5
gekochtes Ei	1.8
Croissant	2.5
Marmelade	2.0
Nutella	2.0
Portion Butter	1.5
Portion Räucherlachs	4.8
zwei Scheiben Serrano Schinken	3.8
zwei Scheiben Salami	2.8
drei Scheiben knuspriger Bacon	3.6
zwei Scheiben Gouda	3.8
Mini Schälchen Obstsalat	3.5
halbe frische Avocado	4.5
drei Nürnberger Rostbratwürstchen	2.6
Guacamole kleines Schälchen	4.5
Sour Cream kleines Schälchen	3.5
Ketchup oder Mayo kleines Schälchen	2.5
Aufpreis Frühstück gekochtes Ei zu Rührei	2.0



TOMASA

### GESCHICHTE

Ein Familienunternehmen stellt sich vor

Im Jahr 1996 wurde die seit den 80er Jahren bereits bestehende Filiale am Viktoria Luise Platz übernommen und die Marke und das Konzept kontinuierlich weiterentwickelt. Dabei setzen wir stets auf die Kombination von alt Bewährtem und jungen Akzenten.

So steht das Familienunternehmen TOMASA damals wie heute für eine kreative Küche, ein hohen Serviceanspruch und entsprechend unserer unterschiedlichen Zielgruppen für eine klassisch-moderne Raumausstattung.

Unser Selbstverständnis:

Ob Mitarbeiter, Gast oder Partner - Bei unserer täglichen Arbeit steht die Orientierung am Menschen immer im Vordergrund.

Innerhalb Berlins und in Brandenburg existieren inzwischen sechs Restaurants mit dem Konzept und Namen TOMASA, hierbei möchten wir betonen, dass es sich ausschließlich um familiengeführte Restaurants handelt.

Mit der Eröffnung des TOMASA in Potsdam, im August 2023, verließen wir das erste Mal Berlin.

Ob unsere Reise hier zu Ende ist?

[www.tomasa.de](http://www.tomasa.de)

