

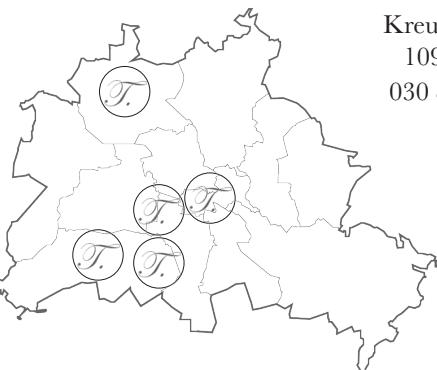
TOMASA

TOMASA LANDHAUS

Waidmannsluster Damm 77
13509 Berlin
030 948 70 300

TOMASA
POTSDAM
Kurfürstenstraße 52
14469 Potsdam
info@tomasa.de

TOMASA
ZEHLENDORF
Berliner Str. 8
14169 Berlin
030 810 09 600



TOMASA **VILLA** **KREUZBERG**

Kreuzbergstr. 62
10965 Berlin
030 810 09 885

TOMASA
LICHTERFELDE
Bäkestr. 15
12207 Berlin
030 772 90 95

TOMASA
FRIEDENAU
Friedrich-Wilhelm-Platz 15
12159 Berlin
01772766684

Veranstaltungen im Tomasa in der Villa Kreuzberg

Sie planen eine individuelle, private oder geschäftliche Veranstaltung?

Diese Möglichkeiten können wir Ihnen anbieten:

Saal der Villa Kreuzberg

Der ca. 150 qm große Festsaal der Villa Kreuzberg bietet Platz für bis zu 140 Personen
Theaterbestuhlung: bis zu 110 Personen
Parlamentarische Bestuhlung: bis zu 84 Personen
Runde Dinnertische: bis zu 110 Personen
Eckige Tafel: bis zu 44 Personen
Stehempfang: bis zu 140 Personen

Restaurant der Villa Kreuzberg

Das Restaurant bietet vielfältige Möglichkeiten für unterschiedlichste Gruppengrößen:
Erdgeschoss bis zu 80 Personen
Obergeschoss bis zu 115 Personen
Gaubenzimmer bis zu 55 Personen
Balkonzimmer bis zu 30 Personen
Hofzimmer bis zu 30 Personen

Kontaktieren Sie uns unter:

www.tomasa.de oder villa@tomasa.de

Folgen Sie uns auch gern auf:



@TomasaRestaurants



@TomasaRestaurants

Die Geschichte der Villa Kreuzberg

In den Jahren 1892/93 wurde die „Villa Kreuzberg“ von Hermann Blankenstein und Fritz Haack im Zuge der Anlage des 160 Hektar großen Viktoriaparks errichtet. Für den Betrieb des Wasserfalls wurde ein Maschinenhaus benötigt und für die Pflege des Parks ein Gärtnerhaus. Das zweistöckige, aus roten Backsteinen gemauerte Gärtnerhaus, wurde im Schweizer Landhausstil mit einem weit überstehenden Kreuzdach, einem Balkon an der Vorderfront und reichen Verzierungen gebaut. Eine Pergola verbindet das Gärtnerhaus mit dem dahinterliegenden Maschinenhaus, einem eingeschossigen roten Klinkerbau welcher nach den Vorgaben der Wasserwerke errichtet wurde. Im Keller befinden sich auch heute noch die Pumpen für den Betrieb des Kreuzberger Wasserfalls. Die Villa Kreuzberg steht heute als Einzeldenkmal unter Denkmalschutz. Das Haus hatte im Laufe seiner langen Geschichte viele Nutzer. Ursprünglich war es der Wohnsitz des Obergärtners und seines Assistenten, bevor es vom Grünflächenamt des Bezirks Kreuzberg genutzt wurde. Im Laufe der Zeit wurde die Villa zu einem Jugendtreff bzw. einem Mädchenzentrum. Der Saal im Maschinenhaus wurde für Konzerte und andere Kulturveranstaltungen genutzt. Durch die angespannte Finanzlage des Bezirks verschlechterte sich der Zustand des Gebäudes kontinuierlich bis der Bezirk die Villa 2002 wegen Geldmangels an einen Liegenschaftsfond verkaufte. Seit 2007 ist das Tomasa der Pächter der Villa und verwöhnt seine Gäste mit leckeren Speisen und Getränken während im Veranstaltungssaal alle Arten von Events wie Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Tangoabende, Afterworkpartys und Konferenzen stattfinden. Der an die Villa angrenzende Streichelzoo, wird weiterhin von einem Verein betrieben.



FRÜHSTÜCK

SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG

1 TOMASA BRUNCH 1,3,7,11,15,16,17,18, 1,4 13.1 15.8
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

2 KLEINES FRÜHSTÜCK 1,3, 7, 15, 16, 17, 14 14.8
Datteln im Speckmantel, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, spanischer Landschinken, mittelalter Gouda, Kräuterfrischkäse, Obstschale, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

3 KREUZBERGTELLER 3,15,16,17,18,1,4 17.9
geräucherter Lachs auf Rucola, mit Honig-Dill-Senfsauce, kleine Schale Avocado-Tomatensalat, gebrilltes, 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

7 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

8 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

9 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, Obst, Granola Müsli mit Joghurt, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

10 VEGANES FRÜHSTÜCK 1, 8,11,17,18 16.3
buntes Pfannengemüse in Oliven-Kräuteröl geschwenkt, Curry-Hummus, gebackene Rote Bete Taler im Sesammantel, veganer Wurst und Käse Aufschnitt, Ingwer-Kurkuma Chutney, Avocado-Tomaten Salat, hausgemachtes Granola Müsli mit Chiasamen und Nüssen auf cremigem Mango-Yoghurt, frisches Obst, Beerenkonfitüre, Magarine und 1 helles, sowie dunkles Kartoffelbrötchen

4 DELUXE BREAKFAST 3, 4, 7, 10, 15, 17, 18 15.8

Egg Benedict auf einem halben Briochebrot, mit gebratenem Champignons, Kräuterfrischkäse, Räucherlachs mit Honig-Senf Sauce, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten-Feta Käse Creme, ein Pancake mit Nutella, frisches Obst, Butter und Brötchen

60 EGG BENEDICT 1, 3, 7, 15, 17 14.2

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

FRÜHSTÜCKS SPECIAL

EIWEISSCHOCK 7,8 ✓

eine Schale Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen

20 klein 7.0
21 groß 7.8

GRANOLA MÜSLI 1,7 ✓

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

22 klein 7.0
23 groß 7.8

26 KLEINER OBSTSALAT 1,3,7,8 ☺

27 PANCAKES 1,3,7 ✓
2 Stück mit Ahornsirup

28 CRÊPE 1,3,7,8 ✓

gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder 29 Nuss-Nougat-Creme mit Puderzucker

30 KAISERSCHMARRN 1,3,7,8,15,16,17,18 12.8

mit Rosinen & Apfelkompott
31 mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 14.3

MILCHSHAKE (0,2l) 3,7,16,18

32 Banane, 33 Himbeere, 34 Schokolade,
35 Vanille, 36 Erdbeere

EIERSPEISEN		VORSPEISEN	
40 RÜHREI NATUR <small>1,3</small> 	10.8	SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG	
von 3 Eiern mit Toast und Butter		80 ZIEGENKÄSE AUF WILDKRÄUTERSALAT <small>7,8,10,15</small> 	14.5
41 KRÄUTERRÜHREI <small>1,3,16,17</small> mit Bacon & Zwiebeln, Toast und Butter	11.8	gratinerter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, an Salat mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing	
42 LACHSRÜHREI <small>1,3,4</small> mit Avocado, geräuchertem Lachs und frischen Kräutern, serviert mit Toast und Butter	14.8	MÖHREN INGWER SUPPE <small>1,15</small> 	
		83 klein	7.0
		84 groß	7.5
43 RÜHREI FETAKÄSE <small>1,3</small> 	12.5	.. schauen Sie nach einer weiteren Suppe auf unserer Wochenkarte	
mit Cocktailltomaten und Kräutern		86 BRUSCHETTA <small>1,15,17</small> 	8.8
44 SPIEGELEI NATUR (3 Eier) <small>1,3,15,16,17</small> 	12.8	mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette	
mit Toast und Butter		85 AVOCADO BRUSCHETTA <small>1,15,17</small> 	9.8
45 SPIEGELEIER <small>1,3,15,16,17</small> mit Bacon oder 46 Serranoschinken, serviert mit Toast und Butter	15.6	mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu vier Scheiben geröstetes Kräuterbaguette	
46 BAUERNOMELETTE <small>1,3,16,17</small> 	14.2	87 GEFÜLLTE AVOCADO <small>1,8,15,16,17</small> 	14.8
mit Kartoffeln, Speck, Gewürzgurke & Salat		mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, angebratene Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und etwas Knoblauch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico	
		GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE <small>1,9,15</small>	
		gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, mariniertes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta	
		81 für 2 Personen	21.0
		82 für 4 Personen	41.0
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE		bis 12 Jahre	
100 KINDER BRUNCH <small>1,3,9,10,16,17</small> 	10.0		
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen			
101 KINDERSCHNITZEL <small>1,3,9,10,16,17</small>	12.0		
paniertes Hähnchenschnitzel, mit Pommes und Ketchup			
102 KÄSESPÄTZLE <small>15,16,17</small> 	10.0		
104 POMMES MIT KETCHUP <small>1,15,16,17,18</small> 	6.5		
105 HÄHNCHEN NUGGETS <small>1,3,9,10,16,17</small>	11.0		
Pommes und Ketchup			
106 NUDELN MIT TOMATENSAUCE <small>1,3,9,15</small> 	10.0		

SALATE	HAUPTSPEISEN
SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG	SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG
120 QUINOA AVOCADO BOWL <small>6,7,8,9,10,15,16,1</small> ✓ 16.8 geröstetes Quinoa, Blattsalate, Avocado, Rote Bete, Möhren, Gurke, Süßkartoffel und Hummus an Balsamico-Hausdressing	146 GEGRILLTES NEW YORK STEAK <small>7,10,16,17,1</small> 28.0 Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Rosmarinbutter, Pommes und Tomaten-Zwiebel-Salat
130 KLEINER SALAT <small>10, 15, 17</small> ✓ 8.0 Salat-Mix, Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln und Radieschen, dazu Honig-Balsamico-Dressing	141 CREMIGE AVOCADO PASTA <small>1, 15, 16, 17</small> 16.0 cremige Pasta mit Avocado, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen 142 mit gegrillten Hühnerfiletstreifen 22.0
80 ZIEGENKÄSE AUF WILDKRÄUTERSALAT <small>7,8,10,15</small> ✓ 14.5 gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig, an Salat mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing	151 HÄHNCHENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHM <small>4,15,1,10,17</small> 21.5 in Champignon-Rahmsauce mit Spätzle und einem Beilagensalat
128 CAESAR SALAD <small>4,5,7,15,16,1</small> ✓ 14.5 mit Avocado, Cherrytomaten, Ei, Römersalat, Brotchips und Parmesan mit Caesar-Dressing 129 mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen 21.0 126 knuspriger Bacon 18.5	143 KNUSPERHÄHNCHEN IN MANDELHÜLLE <small>1, 3,5,8,15,18,9,7</small> 19.5 drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Mandelhülle gebacken (ca. 180 gr.), mit Curry-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken
121 TOMASA SALAT CLASSIC <small>10,15,17</small> ✓ 14.8 Variation von grünen Blattsalaten, mit geschnittenem Rotkohl, Gurke, Radieschen, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Hausdressing, garniert mit, Oliven und Granatapfelskernen 122 mit gegrillten Hühnerfiletstreifen 21.3 124 mit gegrilltem Ofen-Ziegenkäse 21.0	144 WIENER KALBSSCHNITZEL <small>1,3,9,10,16,17</small> 26.5 paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frische Kräuter, Preiselbeeren & Zitrone
127 KNUSPERHÄHNCHEN SALAT <small>3,10,15, 17</small> 18.5 Variation von grünen Blattsalaten, frische Tomaten, Gurke, Rotkohlstreifen und roten Zwiebeln, dazu Nachos, zwei gebackene Knusperhähnchen (ca. 90g) und Curry Dip	145 SPÄTZLE MIT STREIFEN VOM RUMPSTEAK UND KALB <small>1,3,7,10,11,15,17</small> 19.5 in Paprikarahmsauce, garniert mit Parmesanflocken und einem Beilagensalat
127 CABRA- SALAT <small>1,7,15, 17</small> ✓ 17.5 gratinierter Ziegenkäse, mit Rosmarin und Honig beträufelt, serviert auf Römersalat, frische Avocado, Bruschetta-Tomaten und geröstete Kräuterbaguettescheiben, dazu Honig-Balsamico-Dressing	149 ERDNUSS HÄHNCHEN CURRY <small>1,8,15,16,17,18</small> 21.8 gebratene Hühnerbruststreifen, Süßkartoffeln, Karotten und Paprika in cremiger Currysauce, abgeschmeckt mit Erdnuss und Ingwer, dazu Basmatireis
	148 LACHSFILET <small>4,7,11,15,1</small> 26.0 Lachsfilet in Sesamkruste auf gegrilltem Pfannengemüse, mit mediterranen Kräutern aromatisiert, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Schmand-Dip
	152 GEGRILLTES RUMPSTEAK <small>1,10, 15, 17</small> 28.3 Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), überzogen mit Champignon-Rahmsoße, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

VEGETARISCH			
SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG			
160 FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE <small>1,7,15</small>	17.8	120 QUINOA AVOCADO BOWL <small>6,7,8,9,10,15,16,17</small>	16.8 geröstetes Quinoa, Blattsalate, Avocado, Rote Bete, Möhren, Gurke, Süßkartoffel und Hummus an Balsamico-Hausdressing
serviert in leichter Parmesansauce, garniert mit gebrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und frischem Rosmarin		234 VEGANER BURGER <small>1,7,10,11,15,16,17,18,24</small>	16.2 veganes Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger Bun, belegt mit Salat, Avocado, Rotkohl, Tomaten und Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes
162 KÄSESPÄTZLE <small>1,3,7,10,11,15,17</small>	15.8	FLAMMKUCHEN	
in einer Emmentaler-Sahnesoße, dazu eine Salatbeilage		210 ELSÄSSER FLAMMKUCHEN <small>1,7</small>	13.9 mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche
163 SPINATKNÖDEL	15.8	211 FETAKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8,15</small>	15.9 mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola
in Nussbutter geschwenkt, auf Pilzrahm, dekoriert mit Rucola, Preiselbeeren, Parmesan und Pinienkernen		213 SERRANO FLAMMKUCHEN <small>1,7,15,16,17</small>	15.9 mit spanischem Landschinken und Rucola
164 HALLOUMI GEMÜSE SPIEßE <small>7,15,16,17,245</small>	17.8	214 ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN <small>1,7,8</small>	15.9 mit Roter Bete, roten Zwiebeln, Honig & Walnüssen
gebrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahini, Zitrone & etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln		173 FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GEGRILLTEM GEMÜSE <small>1</small>	14.9 garniert mit Rucola und Oliven
VEGAN		BOWL	
SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG		SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG	
174 ERDNUSS GEMÜSE CURRY <small>1,15,16,17,18</small>	16.8	150 CALIFORNIA BOWL <small>7,10,15,16,17,18</small>	19.8 gebrilltes Lachsfilet, abgelöscht mit Sweet Chili Sauce, serviert auf Reis mit frischen Mangowürfeln und Avocado, dazu ein Limetten-Schmand-Dip und Guacamole
knackiges gebratenes Gemüse (Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln) abgeschmeckt mit Ingwer, Tofu und Süßkartoffelwürfeln in einer cremigen, leicht pikanten Erdnusssauce, dazu Basmatireis		140 GRILLMEISTER BOWL <small>7,10,15,16,17,18</small>	21.0 gebrillte Streifen vom Rumpsteak (ca. 110gr.), serviert auf Reis mit Salatgurke, Avocado, Blattsalaten, Schafskäse, garniert mit Gemüse-Chips, dazu einen Limetten-Joghurt-Dip
87 GEFÜLLTE AVOCADO <small>1,8,15,16,17</small>	14.8	147 HÄHNCHEN TERIYAKI BOWL <small>5,11</small>	18.8 gebratene Hähnchenstreifen, abgeschmeckt mit Teriyakisoße, Sesam, braunem Zucker, serviert an Reis mit gebrilltem Gemüse, und Blattspinat
mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, frische Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten mit Olivenöl und Balsamico		250 POWER BOWL <small>1,15,16,17</small>	16.8 gebrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, serviert auf Reis, dazu Hummus-Dip
250 POWER BOWL <small>1,15,16,17</small>	16.8	120 QUINOA AVOCADO BOWL <small>6,7,8,9,10,15,16,17</small>	16.8 geröstetes Quinoa, Blattsalate, Avocado, Rote Bete, Möhren, Gurke, Süßkartoffel und Hummus an Balsamico-Hausdressing
gebrilltes Gemüse, Spinat, Rote Bete, Avocado, serviert auf Reis, dazu Hummus-Dip			
141 CREMIGE AVOCADO PASTA <small>1,8,15,16,17</small>	16.0		
mit Avocado, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen			
165 MARONEN TAGLIATELLE <small>1,3,7,8,15,17</small>	17.9		
Tagliatelle in leichter Trüffel-Sahnesauce geschwenkt, mit karamellisierten Maronen, Rosenkohl und frischen Kräutern			
173 FLAMMKUCHEN MIT HUMMUS UND GEGRILLTEM GEMÜSE <small>1</small>	14.9		
garniert mit Oliven und Rucola			

TAPAS	TAPAS-SELLER
86 BRUSCHETTA 15,16,17  mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum	8.8 SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG
85 AVOCADO BRUSCHETTA 15,16,17  mit Avocado, Tomate, Pesto und Rucola	9.8 196 SPANISCHER TAPAS-MIX 1,3,5,6,7,15,16,17,18 29.9 Nachos mit Mozzarella-Cheddarkäse überbacken und Guacamole Dip, Datteln im Speckmantel mit Aioli Dip, zwei Hähnchen-Saté-Spieße mit Himbeerchutney, Avocado-Tomaten-Bruschetta
180 GEBRATENE CHAMPIGNONS 7,15,16,17  mit Knoblauch und Aioli-Dip	7.6 197 VILLA TAPAS-MIX 1,3,5,6,7,15,16,17,18 33.5 Süßkartoffel-Pommes mit Sour Cream, zwei gegrillte Halloumi-Gemüsespieße mit Hummus, Brokkoli mit Fetakäse und Sauce Hollandaise, Knusperhähnchen in Mandelhülle mit Curry Dip
182 ROSMARINKARTOFFELN 7,15,16,17  mit Aioli-Dip	6.8 Wir bitten um Verständnis, dass bei den Tapas-Mixen keine Umbestellungen möglich sind.
183 GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7,17  mit Rosmarin und Honig	8.8 BURGER
184 BROKKOLI MIT FETAKÄSE 7,15,16,17  mit Sauce Hollandaise	8.5 230 TOMASA BURGER 1,7,10,11,15,16,17,18,24 16.0 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes 231 mit Käse 16.8 232 mit Bacon 16.8 233 mit Käse und Bacon 17.6
185 SÜßKARTOFFEL POMMES 7,16,17,18  mit Schmand-Dip	6.9 234 VEGANER BURGER 1,7,10,11,15,16,17,18,24  veganes Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger Bun, belegt mit Salat, Avocado, Rotkohl, Tomaten und Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes
186 ZWEI HALLOUMI GEMÜSE SPIEDE 7,16,17,18  mit Hummus	9.8 235 GUACAMOLE BURGER 1,7,10,11,15,16,17,18,24 18.5 Rinderpattie im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, überbacken mit Guacamole und Cheddarkäse, dazu Pommes und Ketchup
187 GEGRILLTES GEMÜSE 1,7  mit Schmand-Dip	7.5 236 CHILI CHEESE BURGER 1,7,10,11,15,16,17,18,24 17.5 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-Brötchen mit Salat, geröstete Zwiebeln, Jalapeños, Burgersauce und Mozzarella-Cheddar-Käse, dazu Chili-Cheese-Fries
188 DATTELN IM SPECKMANTEL 1,3,6,7,9,15,16,17  mit Aioli-Dip	7.5 237 GEMÜSE BURGER MIT ZIEGENKÄSE 1,7,10,11  17.0 Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip
181 GEBACKENE ROTE BETE 1,7,8,15,11,16,17  mit Soja-Dip	7.8
189 ZWEI HÄHNCHEN SATÉ SPIEDE 1,3,5,6,7,16,17  mit Himbeerchutney	8.0
190 KNUSPER HÄHNCHEN 1,7,8,15,11,16,17 in Mandelhülle mit Curry-Dip	10.0
193 CHILI CHEESE FRIES 1,3,5,6,7,16,17  mit Ketchup	7.3
191 NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN 1,6,7,10,16  dazu Guacamole und Sauerrahm-Dip	6.8
192 große Portion	11.5
199 RUMPSTEAKFETZEN 1,3,5,6,7,16,17 scharf mit Paprika angebraten	9.4
195 OLIVEN 	5.2
Tip: Viele weitere Tapas sind durch das Weglassen/ den Austausch des Dips vegan	

MENÜVARIATIONEN	DESSERT
<p>Machen Sie aus Ihrem Essen bei uns ein kleines, aufeinander abgestimmtes Menü und sparen Sie dabei</p> <p>251 MENÜ 1 51.0</p> <p>VORSPEISE ZIEGENKÄSE AN WILDKRÄUTER-SALAT <small>7,8,10,15</small> gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig an Salat mit Beeren und Honig-Balsamico-Dressing</p> <p>HAUPTGANG GEGRILLTES „NEW YORK“ STEAK MIT ROSMARINBUTTER <small>7,10,16,17,18,24*</small> Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mariniert mit Sojasoße, braunem Zucker, Worcestersoße, beträufelt mit einem Schuss Whisky, dazu hausgemachte Rosmarinbutter, Pommes und Tomaten-Zwiebel-Salat</p> <p>DESSERT SCHOKOSOUFFLÉ <small>1,3,7,8</small> auf Vanillesauce mit heißen Himbeeren</p> <p>MENÜ 2 252 vegetarisch 41.0 253 vegan 41.1</p> <p>VORSPEISE GEFÜLLTE AVOCADO <small>10</small> mit Sonnenblumenkernen, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Kirschtomaten mit Olivenöl und Balsamico</p> <p>HAUPTGANG FEIGENRAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE <small>1,3,7,10,16,17</small> (vegetarisch) serviert in leichter Parmesansauce, abgeschmeckt mit Rosmarin und Honig <i>oder</i> MARONEN TAGLIATELLE <small>1,3,7,8,15,17</small>  Tagliatelle in leichter Trüffel-Sahnesauce geschwenkt, mit karamellisierten Maronen, Rosenkohl und frischen Kräutern</p> <p>DESSERT KLEINER OBSTSALAT</p>	<p>SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG</p> <p>260 BLAUBEER KAISERSCHMARRN <small>3,7,8,15,16,17,18</small>  13.8 mit Blaubeeren & Ahornsirup</p> <p>261 mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 15.3</p> <p>30 KAISERSCHMARRN <small>3,7,8,15,16,17,18</small>  12.8 mit Rosinen & Apfelkompott</p> <p>31 mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 14.3</p> <p>263 WARMER APFELSTRUDEL <small>1,3,7,16,17,18</small>  9.5 mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne</p> <p>264 SCHOKOSOUFFLÉ <small>1,3,7,8</small>  9.2 mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne auf Fruchtspiegel</p> <p>28 CRÊPE <small>1,3,7,8</small>  5.0 gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen od 29 Nuss-Nougat-Creme mit Puderzucker</p> <p>26 KLEINER OBSTSALAT <small>1,3,7,8</small>  8.8</p> <p>27 PANCAKES <small>1,3,7</small>  6.2 2 Stück mit Ahornsirup</p> <p>265 CHEESECAKE BOWL <small>1,3,7,16</small> 9.2 mit Käsekuchen, frischen Früchten & Erdbeersauce</p> <p>STÜCK TORTE oder KUCHEN 4.8 schauen Sie in unserer Kuchenvitrine nach dem aktuellen Angebot</p> <p>EIS & EISGETRÄNKE</p> <p>280 GEMISCHTES EIS <small>3,7,16,17,18</small> 6.0 je eine Kugel Vanille, Erdbeere und Schokolade</p> <p>281 SCHOKOBECHER <small>3,7,16,18</small> 6.8 zwei Kugeln Schokolade, eine Kugel Vanille, Sahne und Schokoladensauce</p> <p>282 HEIßE LIEBE <small>3,7,18</small> 8.5 drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren</p> <p>283 EISKUGEL <small>3,5,7,16,18</small> 2.0 Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss</p> <p>MILCHSHAKE (0,2l) <small>3,7,16,18</small> 5.0 32 Banane, 33 Himbeere, 34 Schokolade, 35 Vanille, 36 Erdbeere</p> <p>284 EISKAFFEE <small>33,7,16,18</small> 6.5</p> <p>285 EISSCHOKOLADE 0,4l <small>33,7,16,18</small> 6.5</p>

EXTRAS		VERANSTALTUNGEN
Können nur als Beilage zu einem Gericht bestellt werden		
helles Brötchen	1.5	Feiern und planen Sie ihre Hochzeit oder ihr Wunschevent mit uns!
dunkles Brötchen	1.5	Gemeinsam sorgen wir für die perfekte, individuelle Umsetzung und den Erfolg
gekochtes Ei	1.8	Ihrer Ideen. Egal ob bei uns im Restaurant, unserem wunderschönen Veranstaltungssaal oder auch in einer Location Ihrer Wahl.
Croissant	2.5	Unser erfahrenes Eventteam berät und unterstützt Sie gerne.
Marmelade	2.0	
Nutella	2.0	
Portion Butter	1.5	
Portion Räucherlachs	5.0	
zwei Scheiben Serrano Schinken	3.8	
zwei Scheiben Salami	3.2	
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	3.5	
Sour Cream kleines Schälchen	2.5	
Aufpreis Frühstück gekochtes Ei zu Rührei	1.5	
GESCHENKGUTSCHEINE		
<p>Schenken leicht gemacht Vor jedem Geburtstag, jedem Jahrestag und jedem Weihnachten sitzen wir wieder vor derselben Frage: Wie sieht es aus, das perfekte Geschenk? Ein Geschenkgutschein von Tomasa ist die Antwort. So erhalten Sie Ihren Tomasa Gutschein Für den Bestellvorgang scannen Sie ganz einfach den QR-Code und klicken dann auf den angezeigten Link. Sie gelangen nun auf die Bestellwebsite, hier nur noch den Wert des Gutscheins bestimmen, Bestellung abschicken und nach Eingang der Zahlung erhalten Sie Ihren Geschenkgutschein. Viel Freude beim Verschenken.</p>		
		
		
		
		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, Guest 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

WARME GETRÄNKE

KAFFEEVARIATIONEN & KAKAO

300 Filterkaffee 19 (bis 15 Uhr)	3.2
301 Kaffee Crema 19	3.5
302 Großer Kaffee Crema 19	4.8
303 Café au lait 7, 19	4.5
304 Cappuccino 7, 19	4.0
305 Latte Macchiato 7, 19	4.7
Latte Macchiato mit Flavour 7, 19	
306 Vanille, 307 Mandel, 308 Haselnuss,	
309 Karamell, 310 Kokos	5.0
322 Flat White 7, 19	4.7
311 Espresso 19	3.0
312 doppelter Espresso 19	4.6
313 Espresso Macchiato 7, 19	3.2
314 Espresso Cortado 7, 15, 16, 18, 19	3.6
316 Heiße Schokolade 7, 15, 18	4.4
317 Heiße Schokolade mit Sahne 7, 15	4.7
318 Heiße Zitrone	3.9
319 Glas Milch 7 (warm oder kalt)	3.1
320 Babycino 7 (kleine Tasse Milchschaum)	2.0
321 Affogato al caffè 7 (eine Kugel Vanilleeis mit Espresso)	4.6
Milchgetränke mit Aufpreis:	
323 Laktosefreie Milch, 324 Sojamilch und	
325 Hafermilch	0.5

MIT ALKOHOL

340 Baileys Latte 7, 19 (2cl Baileys, Latte Macchiato)	6.9
341 Irish Coffee 7, 19 (4cl Tullamore Dew, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)	7.2
342 Glühwein 19	4.0

ALTHAUS TEE

350 Frischer Minz-Ingwer-Tee (0,4l)	5.8
351 English Breakfast (Schwarzer Tee)	4.5
352 Royal Earl Grey (Aromatisierter, schwarzer Tee)	4.5
353 Darjeeling Summer Leaves (Schwarzer Tee)	4.5
354 Sencha Senpai (Grüner Tee)	4.5
355 Grün Matinee (Aromatisierter, grüner Tee)	4.5
356 Rooibos Vanilla Toffee (Aromatisiert)	4.5
357 BIO Sarala Chai (Aromatisierter, schwarzer Tee)	4.7
358 Smooth Mint (Minztee)	4.5
359 Classic Herbs (Kräutertee)	4.5
360 Red Fruit Flash (Früchtetee)	4.5
361 Fancy Chamomile (Kamillentee)	4.5
362 Persischer Apfel	4.5

KÄNNCHEN LOSER TEE

370 Assam Meleng (Schwarzer Tee)	5.7
Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf.	

371 Darjeeling Puttabong (Aromatisierter, schwarzer Tee)	5.7
--------------------------------------------------------------------	-----

Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Bergen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonierenden Blütenakzent.

372 Green Himalajian (Grüner Tee)	5.7
Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.	

373 Royal Pai Mu Tan (Grüner Tee)	5.7
Dieser chinesische, weiße Tee mit seinen großen, ungerollten Blättern und vielen weißen Spitzen ist sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.	

374 Wellness Cup (Wellness Tee)	5.7
Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blütenblättern ergibt ein unvergessliches Geschmackserlebnis.	

375 French Rose	5.7
Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen, zarten Geschmack.	

376 Milky Oolong (Oolong Tee)	5.9
Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besondere aufwendige Herstellung.	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE			BIER		
<u>0,2l</u> <u>0,4l</u>			<u>VOM FASS</u>		
390 Schweppes kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	460 Berliner Pilsener 1.4	0,3l	0,4l
(Tonic Water ₂₀ Ginger Ale ₁₆ Bitter Lemon _{20,17})			462 König Pilsener 1.4	4.1	5.3
396 Coca Cola _{16, 19, 22} kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	466 Gespritzte Biere 1.1.4	4.2	5.4
398 Cola Zero _{6,18,19, 22} kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	(Sprite/Fanta/Fassbrause)	4.1	5.3
<u>0,25l</u> <u>0,4l</u>			464 Crew Republic		
400 Sprite _{17 16, 18, 19, 22, 127} Fanta _{15, 17, 16}	3.5	5.9	Drunken Sailor IPA _{1.1.4} (Craft Beer)	4.9	
404 Spezi _{17, 16, 18, 19, 22}	3.5	5.9			
412 Rixdorfer Faßbrause _{1, 4, 18, 22}	3.2	5.6	472 TH König Zwickel Kellerbier _{1.1.4}	0,3l	0,5l
<u>0,25l</u> <u>0,75l</u>			473 Allgäuer Büble Helles _{1.1.4}	4.5	7.0
406 SELTERS Flasche (Sprudel/Medium/Naturell)	3.4	7.5	475 HB Hofbräu Hefeweizen _{1.1.4}	4.8	7.4
<u>0,33l</u>				4.4	5.4
414 Bionade (Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter)	4.1		FLASCHENBIER		
419 Malzbier _{1, 4}	4.2		478 HB Hofbräu Dunkles Hefeweizen _{1.1.4 5.2}	0,5l	5.4
FRUCHTSÄFTE & NEKTAR			479 HB Hofbräu Hefeweizen Kristall _{1.1.4 5.2}		5.4
<u>0,25l</u> <u>0,4l</u> <u>0,5l</u>			477 HB Hofbräu Hefeweizen Alkoholfrei _{1.1.4}		5.4
421 Saft-/Nektarschorle _{3.5}	5.2	6.6	480 Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei _{1.1.4 5.2}		5.4
(Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich)			481 Duckstein _{1.1.4 5.2}		5.4
454 Tomatensaft _{3.5}	5.2	6.6	<u>0,33l</u>		
(mit Tabasco, Salz & Pfeffer)			459 Köstritzer Schwarzbier _{1.17}		4.6
<u>0,2l</u> <u>0,4l</u>			483 Somersby Apfel Cider		4.4
457 Frisch gepresster Orangensaft	4.7	9.0	485 Clausthaler extraherb Alkoholfrei		4.2
HAUSGEMACHT			486 Alkoholfreies, gespritztes Bier		4.8
<u>0,3l</u>			419 Malzbier _{1.4}		4.2
Tomasa-Limonade _{1.5}		4.8	160 Berliner Weiße (rot oder grün) _{1.1.4, 16, 17, 18 3.4}		4.2
(alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis & Minze)					
418 Mango-Limette					
380 Granatapfel					
381 Erdbeer-Minze					
417 Zitronen-Rosmarin Limonade (ohne Sirup)					
<u>0,4l</u>					
Tomasa Eistee _{1.5}		4.5			
(Zitrone, Limette, Minze & Eis)					

SEKT, PROSECCO & CO				OFFENE ROTWEINE			
		<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>		<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1l</u>
580 ZEKT Extra Dry ¹²	Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland	4.4	29.0	510 Oromonte ¹²	5.8	14.0	27.5
582 Insieme Prosecco Spumante extra dry ¹²	Herkunft: Hügellagen um Treviso, Venezien, Italien	5.2	35.0	513 Montepulciano Dabruzzo ¹²	5.7	13.9	27.4
589 Crémant de Limoux Grand Cuvée ¹²	Herkunft: Sieur d Arques Languedoc-Roussillon Frankreich	6.8	46.0	516 Raiza Red Crianza ¹²	5.8	14.0	27.5
APERITIF				519 Cuée Ursprung ¹²	6.8	16.5	32.6
585 Aperol Spritz ¹⁶	Aperol, Prosecco, Mineralwasser	10.0		522 Pink St. Laurent ¹²	6.0	14.5	28.6
586 Hugo Spritz ¹⁶	Prosecco, Holunderblütsirup, Mineralwasser, Minze, Limette	10.0		525 Nebla Verdejo Rosé ¹²	5.8	14.0	27.5
587 Lillet Wild Berry ¹⁶	Lillet blanc, Wild Berry, Himbeeren, Erdbeeren	10.0		540 Gavi Tassarolo s'			35.0
588 Prosecco Aperol ¹⁶	Prosecco, Aperol	7.4		541 Muschelkalk Silvaner VDP. Gutswein			37.0
592 Granatapfel Spritz ¹⁶	Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	10.0		Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien			
593 Satri Spritz ¹⁶	mit Prosecco, Satri Rosa, Sodawasser, Eis & Limette	10.0		Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland			
595 Limoncello Spritz ^{*,16}	Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze	10.0		FLASCHENWEIN WEISS 0,75l			
594 Crodino Spritz	Crodino, Eis, garniert mit einer Orangenscheibe	7.5		540 Gavi Tassarolo s'			
675 Granatapfel Spritz Alkoholfrei ¹⁶	Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	9.0		541 Muschelkalk Silvaner VDP. Gutswein			
WEINE				Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien			
OFFENE WEISSWEINE				FLASCHENWEIN ROT 0,75l			
		<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1l</u>			
491 Dr. Koehler Grauburgunder ¹²	Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	5.8	14.0	494 50° Riesling ¹²	5.7	13.9	27.4
497 Chardonnay ¹²	Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	6.8	16.5	500 La Petite Perriere Sauvignon Blanc ¹²	6.0	14.5	28.6
500 La Petite Perriere Sauvignon Blanc ¹²	Herkunft: Saget La Perriere, Loire, Frankreich	4.9	11.8	503 Weinschorle ¹²			

COCKTAILS		NON ALCOHOL COCKTAILS	
600 Caipirinha Cachaca, brauner Rohrzucker, Limetten	12.5	594 Crodino Spritz Crodino, Eis, garniert mit einer Orangenscheibe	7.5
602 Moscow Mule ¹⁷ Smirnoff Wodka, Limejuice, Gurkenschnitz, Minze, Ginger Ale	12.5	671 Coconut Kiss ¹⁶ Sahne, Kokossirup, Grenadine, Ananassaft und Kirschnektar	8.5
604 Mai Tai ^{15,16,18} Havana Club, Myers Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandel-Sirup, Ananassaft, Zitrone	13.0	670 Fruit Punch ^{16,17} Maracuja-, Ananas - und Orangensaft, Lime juice und Maracujasirup	9.0
605 Sex On The Beach ^{15,16,18} Smirnoff Wodka, Peach Tree, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft	12.5	672 Virgin Caipirinha ¹⁶ Limette und brauner Zucker zerstoßen, mit Eis und Ginger Ale aufgefüllt	10.0
603 Honolulu Juicer Southern Comfort, Havana Club, Lime Juice, Zitrone, Ananassaft, Maracujasirup	12.5	673 Joop Light Limette, Zitrone, Orange, brauner Zucker, zerstoßen und aufgefüllt mit Eis und Mineralwasser	10.0
606 Cosmopolitan ^{6,11,5} Smirnoff Wodka, Triple Sec, Limejuice, Cranberrysaft	12.5	674 Spring Fever ^{15,16,18} Zitronensaft, Mango- Sirup, Ananassaft und Orangensaft	9.2
607 Long Island Ice Tea ^{16,19,22} Smirnoff Wodka, Tanqueray Gin, Sierra Tequila, Havana Club, Cointreau, Cola, Orangensaft, Limetten	13.5	675 Granatapfel Spritz Alkoholfrei ¹⁶ Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	9.0
LONGDRINKS			
608 Mojito Havana Club, brauner Zucker, frische Minze, Limetten	12.5	630 Gin Tonic ²⁰ 4cl Tanqueray Gin, eine kleine Flasche Schweppes Tonic Water	10.5
609 Whiskey Sour Jack Daniels, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup	12.5	631 Cuba Libre ^{16,19} 4cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limetten	10.5
610 Watermelon Man Smirnoff Wodka, Zitronensaft, Wassermelonenlikör, Grenadine, Orangensaft	12.5	632 Pimms Cup No. 1 ^{16,19} 4cl Pimms No 1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke, Minze	10.5
611 White Russian Smirnoff Wodka, Kahlua, Sahne	12.5	633 Johnny Walker Cola ^{16,19} 4cl Johnnie Walker Red Label, Cola	10.5
612 Planters Punch ¹⁶ Havana Club, Myers Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Muskat	12.5	634 Wodka Orange 4cl Smirnoff Wodka, Orangensaft	10.5
613 Piña Colada Bacardi, Myers Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	12.5	635 Wodka Lemon ²⁰ 4cl Smirnoff Wodka, eine kleine Flasche Schweppes Bitter Lemon	10.5
614 Daiquiri Natural/ ^{615 Erdbeer} ^{16,18} Havana Club, Lime Juice, Fruchtmark, Sirup	12.5	636 Southern Comfort Ginger Ale ⁶ 4cl Southern Comfort, eine kleine Flasche Schweppes Ginger Ale	10.5
616 Margarita Natural/ ^{617 Erdbeer} ^{15,16,18,11,6} Triple Sec, Sierra Tequila, Zitronensaft, Fruchtmark, Sirup	12.5	637 Campari Orange ¹⁷ 4cl Campari, Orangensaft	10.5
618 Bloody Mary Smirnoff Wodka, Tomatensaft, Limettensaft, Worcester Sauce, Tabasco, Salz, Pfeffer	12.5		

SPIRITUOSEN & DEGISTIF		ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE	
		<u>5cl</u>	
690 Martini ₁₂ (bianco, rosso, extra dry)		4.0	(Änderungen und Irrtümer vorbehalten)
		<u>2cl</u>	Glutenhaltiges Getreide:
693 Ramazzotti		4.0	1 Weizen, 1.1 Roggen
694 Averna ₁₆		4.0	1.2 Dinkel 1.3. Hafer 1.4 Gerste
696 Linie Aquavit _{1,7,8}		4.2	2 Krebstiere
697 Doppelkorn _{1,7}		4.0	3 Eier
698 Tequila Sierra Silver (weiß)		4.0	4 Fische
699 Tequila Sierra Reposado ₁₆ (braun)		4.0	5 Erdnüsse
			6 Sojabohnen
			7 Milch
			8 Schalenfrüchte (Nüsse)
			9 Sellerie
			10 Senf
		<u>2cl</u>	11 Sesamsamen
710 Framboise		4.5	12 Schwefeldioxid
711 Mirabelle		4.5	13 Lupinen
712 Kirsch Vieux		4.5	14 Weichtiere
713 Williams-Birne		4.5	15 Konserviert
714 Grappa Nonino Vuisinar		4.5	16 Farbstoff
			17 Antioxidatinsmittel
			18 Süßungsmittel
			19 Koffeinhaltig
			20 Chininhaltig
			21 Geschwefelt
		<u>2cl</u>	22 Enthält eine Phenylalaninquelle
730 Amaretto di Saronno		4.0	23 Geschwärzt
731 Sambuca Molinari		4.0	24 Mit Geschmacksverstärker
732 Baileys Irish Cream _{3,7,8}		4.0	25 Gewachst
733 Vecchia Romagna Etichetta Nera		4.0	* Alkoholhaltig
LIKÖRE & WEINBRAND			
730 Amaretto di Saronno		4.0	
731 Sambuca Molinari		4.0	
732 Baileys Irish Cream _{3,7,8}		4.0	
733 Vecchia Romagna Etichetta Nera		4.0	
WHISK(E)Y			
		<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
756 Johnnie Walker Red Label ₁₆		4.8	9.1
758 Johnnie Walker Black Label ₁₆		5.0	9.6
750 Dalwhinnie _{16,51,9,8}		5.1	9.8
760 Jim Beam _{1,1,1,1,4}		4.0	7.8
762 Jack Daniels		4.0	7.3
754 Talisker (10 Jahre Single Malt Scotch) ₁₆		5.2	9.9
752 Oban (14 Jahre Single Malt Scotch) ₁₆		4.9	9.4
			Alle Preise in EURO inklusive der momentan
			gültigen Mehrwertsteuer.
			Trinkgeld ist nicht in der
			Rechnungssumme enthalten.