

# TOMASA

## TOMASA LANDHAUS

Waidmannsluster Damm 77  
13509 Berlin  
030 948 70 300

## TOMASA POTS DAM

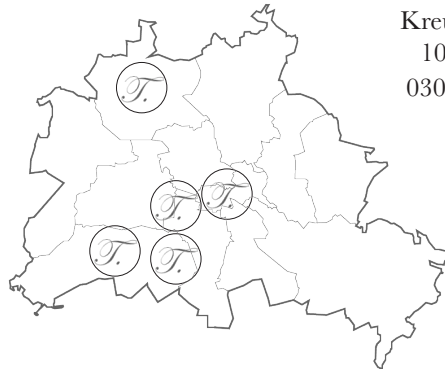
Kurfürstenstraße 52  
14469 Potsdam  
info@tomasa.de

## 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  
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, 1.4 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, 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

### 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-Cheddardkäse, 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, Margarine 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-Cheddardkäse, gebratenen Kräuter Champignons, knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

## FRÜHSTÜCKS SPECIAL

### EIWEIßSCHOCK 7,8

eine Schale Quark mit frischem Obst, Honig & Nüssen

20 klein 7.0

21 groß 7.8

### GRANOLA MÜSLI 1,7 7.8

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 8.2

### 27 PANCAKES 1,3,7 6.2

2 Stück mit Ahornsirup

### 28 CRÊPE 1,3,7,8 5.0

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 5.0
















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

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

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

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



TAPAS	TAPASTELLER
<p>86 <b>BRUSCHETTA</b> <sup>15,16,17</sup>  8.8 mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum</p> <p>85 <b>AVOCADO BRUSCHETTA</b> <sup>15,16,17</sup>  9.8 mit Avocado, Tomate, Pesto und Rucola</p> <p>180 <b>GEBRATENE CHAMPIGNONS</b> <sup>7,15,16,17</sup>  7.6 mit Knoblauch und Aioli-Dip</p> <p>182 <b>ROSMARINKARTOFFELN</b> <sup>7,15,16,17</sup>  6.8 mit Aioli-Dip</p> <p>183 <b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> <sup>7,17</sup>  8.8 mit Rosmarin und Honig</p> <p>184 <b>BROKKOLI MIT FETAKÄSE</b> <sup>7,15,16,17</sup>  8.5 mit Sauce Hollandaise</p> <p>185 <b>SÜßKARTOFFEL POMMES</b> <sup>7,16,17,18</sup>  6.9 mit Schmand-Dip</p> <p>186 <b>ZWEI HALLOUMI GEMÜSE SPIEßE</b> <sup>7,16,17,18</sup>  9.8 mit Hummus</p> <p>187 <b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> <sup>1,7</sup>  7.5 mit Schmand-Dip</p> <p>188 <b>DATTELN IM SPECKMANTEL</b> <sup>1,3,6,7,9,15,16,17</sup> 7.5 mit Aioli-Dip</p> <p>181 <b>GEBACKENE ROTE BETE</b> <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup>  7.8 mit Soja-Dip</p> <p>189 <b>ZWEI HÄHNCHEN SATÉ SPIEßE</b> <sup>1,3,5,6,7,16,17</sup> 8.0 mit Himbeerchutney</p> <p>190 <b>KNUSPER HÄHNCHEN</b> <sup>1,7,8,15,11,16,17</sup> 10.0 in Mandelhülle mit Curry-Dip</p> <p>193 <b>CHILI CHEESE FRIES</b> <sup>1,3,5,6,7,16,1</sup>  7.3 mit Ketchup</p> <p>191 <b>NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN</b> <sup>1,6,7,10,16</sup>  6.8 dazu Guacamole und Sauerrahm-Dip</p> <p>192 große Portion 11.5</p> <p>199 <b>RUMPSTEAKFETZEN</b> <sup>1,3,5,6,7,16,17</sup> 9.4 scharf mit Paprika angebraten</p> <p>195 <b>OLIVEN</b>  5.2</p> <p>Tip: Viele weitere Tapas sind durch das Weglassen/ den Austausch des Dips vegan</p>	<p>SIGNATURE DISH - UNSERE EMPFEHLUNG</p> <p>196 <b>SPANISCHER TAPAS-MIX</b> <sup>1,3,5,6,7,15,16,17,18</sup> 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</p> <p>197 <b>VILLA TAPAS-MIX</b> <sup>1,3,5,6,7,15,16,17,18</sup> 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</p> <p>Wir bitten um Verständnis, dass bei den Tapas-Mixen keine Umbestellungen möglich sind.</p> <p><b>BURGER</b></p> <p>230 <b>TOMASA BURGER</b> <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> 16.0 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche- Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes</p> <p>231 mit Käse 16.8 232 mit Bacon 16.8 233 mit Käse und Bacon 17.6</p> <p>234 <b>VEGANER BURGER</b> <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup>  16.2 veganes Burger Pattie (Erbsenbasis), im Burger Bun, belegt mit Salat, Avocado, Rotkohl, Tomaten und Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes</p> <p>235 <b>GUACAMOLE BURGER</b> <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> 18.5 Rinderpattie im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, überbacken mit Guacamole und Cheddarkäse, dazu Pommes und Ketchup</p> <p>236 <b>CHILI CHEESE BURGER</b> <sup>1,7,10,11,15,16,17,18,24</sup> 17.5 Homestyle Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche- Brötchen mit Salat, geröstete Zwiebeln, Jalapeños, Burgersauce und Mozzarella-Cheddar-Käse, dazu Chili-Cheese-Fries</p> <p>237 <b>GEMÜSE BURGER</b> <b>MIT ZIEGENKÄSE</b> <sup>1,7,10,11</sup>  17.0 Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip</p>

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



## 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	5.0
zwei Scheiben Serrano Schinken	3.8
zwei Scheiben Salami	3.2
drei Schieben 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

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.



## VERANSTALTUNGEN

Feiern und planen Sie ihre Hochzeit  
oder ihr Wunschevent mit uns!  
Gemeinsam sorgen wir für die perfekte,  
individuelle Umsetzung und den Erfolg  
Ihrer Ideen. Egal ob bei uns im Restaurant,  
unserem wunderschönen Veranstaltungssaal oder  
auch in einer Location Ihrer Wahl.  
Unser erfahrenes Eventteam berät und  
unterstützt Sie gerne.



## 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)

# WARMER GETRÄNKE

## KAFFEEVARIATIONEN & KAKAO

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

## MIT ALKOHOL

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

## ALTHAUS TEE

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

## KÄNNCHEN LOSER TEE

370	<b>Assam Meleng</b> (Schwarzer Tee)	5.7
	Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf.	
371	<b>Darjeeling Puttabong</b>	5.7
	(Aromatisierter, schwarzer Tee)	
	Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Bergen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent.	
372	<b>Green Himalajian</b> (Grüner Tee)	5.7
	Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen auf.	
373	<b>Royal Pai Mu Tan</b> (Grüner Tee)	5.7
	Dieser chinesische, weiße Tee mit seinen großen, ungerollten Blättern und vielen weißen Spitzen ist sehr vollmundig. Er schmeckt mildsüßlich.	
374	<b>Wellness Cup</b> (Wellness Tee)	5.7
	Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten Fruchtnoten und Blüten- blättern ergibt ein unvergessliches Geschmackserlebnis.	
375	<b>French Rose</b>	5.7
	Wundervolle Rosenblüten ergeben den feinen, zarten Geschmack.	
376	<b>Milky Oolong</b> (Oolong Tee)	5.9
	Der natürliche, cremige Geschmack entsteht durch die besondere aufwendige Herstellung.	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE				BIER			
				VOM FASS			
		<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>			<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
390	Schweppes kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	460	Berliner Pilsener 1,4	4.1	5.3
(Tonic Water <sup>20</sup> Ginger Ale <sup>16</sup> Bitter Lemon <sup>20,17</sup> )				462	König Pilsener 1,4	4.2	5.4
396	Coca Cola 16, 19, 22 kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	466	Gespritzte Biere 1, 1,4	4.1	5.3
398	Cola Zero 6,18,19, 22 kleine Flasche (0,2l)	3.5	5.9	(Sprite/Fanta/Fassbrause)			
		<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			<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
412	Rixdorfer Faßbrause 1, 4, 18, 22	3.2	5.6	472	TH König Zwickel Kellerbier 1, 1,4	4.5	7.0
		<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>	473	Allgäuer Büble Helles 1, 1,4	4.8	7.4
406	SELTERS Flasche (Sprudel/Medium/Naturell)	3.4	7.5	475	HB Hofbräu Hefeweizen 1, 1,4	4.4	5.4
			<u>0,33l</u>	FLASCHENBIER			
414	Bionade (Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter)		4.1	478	HB Hofbräu Dunkles Hefeweizen 1, 1,4 5,2		<u>0,5l</u> 5.4
419	Malzbier 1, 4,		4.2	479	HB Hofbräu Hefeweizen Kristall 1, 1,4 5,2		5.4
FRUCHTSÄFTE & NEKTAR				477	HB Hofbräu Hefeweizen Alkoholfrei 1, 1,4		5.4
		<u>0,25l</u>	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	480	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei 1, 1,4 5,2	5.4
421	Saft-/Nektarschorle (Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit, Johannisbeere, Pfirsich)	3.5	5.2	6.6	481	Duckstein 1, 1,4 5,2	5.4
454	Tomatensaft (mit Tabasco, Salz & Pfeffer)	3.5	5.2	6.6	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
Tomasalimonade <sup>15</sup> (alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Sodawasser, Eis & Minze)				4.8	160	Berliner Weiße (rot oder grün) 1, 1,4, 16, 17, 18 3,4	4.2
418	Mango-Limette						
380	Granatapfel						
381	Erdbeer-Minze						
417	Zitronen-Rosmarin Limonade (ohne Sirup)						
			<u>0,4l</u>				
379	Tomasalimonade <sup>15</sup> (Zitrone, Limette, Minze & Eis)		4.5				

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 <b>ZEKT Extra Dry</b> <sup>12</sup> Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland	4.4	29.0	510 <b>Oromonte</b> <sup>12</sup> Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepenas, Spanien	5.8	14.0 27.5
582 <b>Insieme Prosecco</b> <b>Spumante extra dry</b> <sup>12</sup> Herkunft: Hügellagen um Treviso, Venezien, Italien	5.2	35.0	513 <b>Montepulciano Dabruzzo</b> <sup>12</sup> Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzen, Italien	5.7	13.9 27.4
589 <b>Crémant de Limoux</b> <b>Grand Cuvée</b> <sup>12</sup> Herkunft: Sieur d Arques Languedoc-Roussillon Frankreich	6.8	46.0	516 <b>Raiza Red Crianza</b> <sup>12</sup> Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien	5.8	14.0 27.5
APERITIF			519 <b>Cuveé Ursprung</b> <sup>12</sup> Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	6.8	16.5 32.6
585 <b>Aperol Spritz</b> <sup>16</sup> Aperol, Prosecco, Mineralwasser	10.0		ROSÉ		
586 <b>Hugo Spritz</b> <sup>16</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette	10.0		522 <b>Pink St. Laurent</b> <sup>12</sup> Herkunft: Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	6.0	14.5 28.6
587 <b>Lillet Wild Berry</b> <sup>16</sup> Lillet blanc, Wild Berry, Himbeeren, Erdbeeren	10.0		525 <b>Nebla Verdejo Rosé</b> <sup>12</sup> Herkunft: Vicente Gandia, Kastilien & Léon, Spanien	5.8	14.0 27.5
588 <b>Prosecco Aperol</b> <sup>16</sup> Prosecco, Aperol	7.4		FLASCHENWEIN WEIß 0,75l		
592 <b>Granatapfel Spritz</b> <sup>16</sup> Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	10.0		540 <b>Gavi Tassarolo s'</b> Herkunft: Castello di Tassarolo, Piemont, Italien		35.0
593 <b>Satri Spritz</b> <sup>16</sup> mit Prosecco, Satri Rosa, Sodawasser, Eis & Limette	10.0		541 <b>Muschelkalk Silvaner VDP. Gutswein</b> Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland		37.0
595 <b>Limoncello Spritz</b> <sup>*,16</sup> Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze	10.0		FLASCHENWEIN ROT 0,75l		
594 <b>Crodino Spritz</b> Crodino, Eis, garniert mit einer Orangenscheibe	7.5		"Il Leo" Chianti Superiore D.O.C.G. Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien		37.0
675 <b>Granatapfel Spritz Alkoholfrei</b> <sup>16</sup> Granatapfelsirup, Tonic Water, Lemon Squash	9.0		Black Print Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland		43.5
WEINE					
OFFENE WEIßWEINE					
	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1l</u>		
491 <b>Dr. Koehler</b> <b>Grauburgunder</b> <sup>12</sup> Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	5.8	14.0	27.5		
494 <b>50° Riesling</b> <sup>12</sup> Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland	5.7	13.9	27.4		
497 <b>Chardonnay</b> <sup>12</sup> Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland	6.8	16.5	32.6		
500 <b>La Petite</b> <b>Perriere Sauvignon Blanc</b> <sup>12</sup> Herkunft: Saget La Perriere, Loire, Frankreich	6.0	14.5	28.6		
503 <b>Weinschorle</b> <sup>12</sup>	4.9	11.8	23.2		

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

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

Alle Preise in EURO inklusive der momentan gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.