



Christmas Time

Ob Gänsebraten mit Familie,
ein gemütliches Essen mit Freunden, eine festliche Weihnachtsfeier oder ein
romantisches Dinner zu zweit –
wir heißen Sie zur Weihnachtszeit herzlich willkommen.

Unsere Weihnachtskarte erwartet Sie mit Klassikern wie:
Gänsebraten, Entenbrust, festliche Vorspeisen & Desserts,
winterliche Drinks und hausgemachter Glühwein

ab 11.11.2026

Reservierungen für Weihnachtsfeiern und Gruppen ab 20 Personen
bitte per Mail an maria.hoeft@tomasa.de

Ein kleiner Hinweis zu unserer Gänsekeule:

Wir legen großen Wert auf verantwortungsvolle Tierhaltung und
verzichten bewusst auf Gänse aus intensiver Mast. Die gestiegenen
Einkaufspreise unserer sorgfältig ausgewählten Gänsekeulen spiegeln
sich daher auch im Verkaufspreis wider. Um
Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir diese
ausschließlich auf Vorbestellung an.





Weihnachtsmenü

VORSPEISEN



Oberer Etage

Zwei gegrillte Garnelen mit Aioli-Dip

Mittlere Etage

Zwei Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken,
Burrata auf Tomaten-Bruschetta

Untere Etage

Gegrilltes mediterranes Gemüse, zwei Scheiben Rote Bete mit
Ziegenkäse, Walnüssen und Limette, dazu Brot und Dip

Weihnachtliche Vorspeisenetage 38 €
für zwei Personen

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kürbiskernöl, dazu eine Scheibe Tomaten-Bruschetta
9.0 €

Maronensuppe

mit einem Klecks Schmand, dazu knuspriges Parmesanbruschetta
10.0 €

Winterliche Burrata

auf karamellisierter Roter Bete und Kürbisscheiben,
garniert mit Pistazien und Balsamico
15.0 €

Winterlicher Feldsalat

mit Kräutervinaigrette, karamellisierten Walnüssen,
gebröseltem Ziegenkäse und Orangenfilets
14.0 €





Weihnachtsmenü

FESTLICHE HAUPTGERICHTE



Knusprige Gänsekeule

auf Bratenjus, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Nur auf Vorbestellung

42.0 €

Geschmortes Rotwildgulasch

in kräftiger Wildsauce mit winterlichem Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeeren

26.0 €

Gegrillte Entenbrust

auf aromatischer Rotweinsauce, dazu winterlicher Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren

29.0 €

Ausgelöste halbe Ente aus dem Ofen

frisch aus dem Ofen, serviert mit winterlichem Rotkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Bratensauce mit Preiselbeeren

28.0 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmwirsing mit Kartoffelstampf

26.0 €

Lachsfilet

auf leichter Wasabi-Weißweinsauce mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

27.0 €

Feigenravioli

in Parmesansauce mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig, Rosmarin und Limette

17.5 €

Spinatknödel (vegan)

serviert auf Currysauce, mit karamellisierter Roter Bete und Blattspinat

17.0 €

Winterliche Entenbrust-Bowl

zartrosa gegrillte Entenbrust in feinen Scheiben auf Rosmarinkartoffeln, karamellisiertem Kürbis, Roter Bete und winterlichem Feldsalat, garniert mit frischen Orangenfilets, Granatapfelkernen und karamellisierten Walnüssen, dazu ein fruchtiges Orangen-Balsamico-Dressing und Preiselbeer-Sahne-Dip

26.0 €

Beilagen können nach Wunsch geändert werden:

Rosmarinkartoffeln · Spätzle · Kartoffelstampf

Zusätzlich bestellbar: Portion Grünkohl 7.5 €

WEIHNACHTLICHE DESSERTS

Warmer Bratapfel auf Vanillesauce

11.0 €

Germknödel mit warmer Vanillesauce

10.0 €

Rote Grütze mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis

10.0 €

Weihnachtliches Tiramisu mit Spekulatius

10.0 €

Mousse au Chocolat mit Beerengrütze und Sahnetupfer
(nur auf Vorbestellung)

11.0 €

