

TOMASA

UNSERE STANDORTE

BERLIN · POTSDAM · MALLORCA

HÖFTS

RESTAURANT, EVENTS & CATERING
IN DER VILLA KELLERMANN

Mangerstraße 34
14467 Potsdam
0331 200 465 40

TOMASA
POTSDAM

Kurfürstenstraße 52
14469 Potsdam
0331 887 63 030



COMING SOON



EDELBERG

RESTAURANT

Neueröffnung
vorraussichtlich am 30.03.2027

Hagenstraße 79
14193 Berlin

Anfragen unter:
maria.hoeft@tomasa.de

TOMASA
ZEHLENDORF

Berliner Straße 8
14169 Berlin
030 810 09 600

TOMASA
LICHTERFELDE

Bäkestraße 15
12207 Berlin
030 772 90 95

TOMASA
VILLA KREUZBERG

Kreuzbergstraße 62
10965 Berlin
030 810 09 885

TOMASA
FRIEDENAU

Friedrich-Wilhelm-Platz 15
12159 Berlin
030 632 22 605

MALLORCA

COMING SOON

TOMASA
SANT ELM

Carrer Cala es Conills 1
07159 Sant Elm
Illes Balears, Spanien





Feiertage

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM TOMASA LICHTERFELDE

24. Dezember (Heiligabend).

Geöffnet von 9:00-22:00 Uhr

À-la-carte-Service mit unserer regulären Speisekarte
und unserer Weihnachtskarte

25. Dezember

Geöffnet von 9:00-22:00 Uhr

À-la-carte-Service mit unserer regulären Speisekarte
und unserer Weihnachtskarte

26. Dezember

Geöffnet von 9:00-22:00 Uhr

À-la-carte-Service mit unserer regulären Speisekarte
und unserer Weihnachtskarte

31. Dezember (Silvester).

Geöffnet von 9:00-16:00 Uhr

1. Januar 2027 (Neujahr).

Ab 11:00 Uhr geöffnet

À la carte-Service mit unserer regulären Speisekarte

Bitte reservieren Sie rechtzeitig

www.tomasa.de



Frühstück von 9:00-15:00 Uhr

TOMASA BRUNCH	17.5 €
Hühnerfilet mit Tomaten-Hollandaise, Lachs mit Meerrettich, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocado-Tomaten-Salat, Crêpe mit Apfelmus & Zimt-Zucker, Rührei mit Bacon, Rostbratwürstchen, dazu Butter, hausgemachte Marmelade, Brötchen und ein Croissant	
AMERICAN BREAKFAST	16.0 €
Rührei aus 4 Eiern, Rostbratwürstchen, knuspriger Bacon, ½ Chocolate-Banana-Bagel, dazu Butter und Brötchen	
FRÜHSTARTER	16.0 €
Gekochtes Ei, Salami, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, Tomate und Gurke, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
VEGANES FRÜHSTÜCK	16.0 €
Bagel-Hälfte mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Guacamole, Tomaten-Bruschetta, Falafel mit Hummus, Granola Müsli mit Obst & Sojajoghurt, dazu hausgemachte Marmelade, Brötchen und vegane Margarine	
VEGETARISCHER TELLER	17.0 €
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddar-Käse und einem Klecks Hollandaise, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Rührei mit Frühlingszwiebeln, Granola-Müsli mit Obst und Joghurt, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
FRIEDRICH-WILHELM-FRÜHSTÜCK	16.0 €
Rührei mit Tomate-Mozzarella & Basilikum, spanischer Landschinken, Gouda, gegrillter Bacon auf Grillgemüse, Kräuterquark und Obst, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
KREUZBERGTELLER	18.0 €
geräucherter Lachs auf Rucola mit Meerrettich, Avocado-Tomaten-Bruschetta, gegrilltes Gemüse auf Rucola mit Parmesan, Rührei mit Mozzarella, Tomate und Basilikum, Gouda, Salami und ein kleiner Brownie mit Vanillesauce, dazu Butter, hausgemachte Marmelade und Brötchen	
HÖFTS LIEBLING	19.0 €
zwei Minutensteaks vom Rind (à 80 g), zwei Spiegeleier, Sweet-Chili-Dip und eine halbe, aufgeschnittene Avocado mit Limette	

Extras

Frühstück-Drinks

Nur in Kombination mit einem Frühstück buchbar.

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto	5.0 €	Mango Lassi	5.5 €
Joghurt mit Obst, Granola & Honig	5.0 €	Frischer O-Saft (0,2l)	5.5 €
Lachs mit Meerrettich	5.0 €	Möhren-Maracuja-Orangensaft	5.5 €
Kräuterquark	5.0 €	Pink Latte	5.5 €
½ Guacamole Bagel	5.0 €	Matcha Latte	5.5 €
½ Chocolate-Banana-Bagel	5.0 €		
Crêpe gefüllt mit Mascarpone & Heidelbeeren	5.0 €		

Bagel

BAGEL EGG BENEDICT mit geschmolzenem Cheddarkäse, Kräuter-Champignons, knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise (<i>auch vegetarisch erhältlich</i>)	15.0 €
AVOCADO BAGEL zwei Bagel-Hälften mit frischer Avocado und Guacamole, überbacken mit Mozzarella und Cheddar, dazu Süßkartoffel-Pommes	17.0 €
LACHS BAGEL zwei Bagelhälften mit Frischkäse und Lachs, garniert mit Green-Valley-Topping	16.0 €
BAGEL MIT HUMMUS & GRILLGEMÜSE mit Hummus & Grillgemüse, garniert mit Rucola	15.0 €
SWEET BAGEL Bagel mit Heidelbeer-Mascarpone-Creme und Granola-Nüssen, überzogen mit Karamellsauce	10.0 €
CHOCOLATE-BANANA-BAGEL	10.0 €

Eierspeisen

RÜHR- ODER SPIEGELEI NATUR aus vier Eiern, dazu Brötchen und Butter	12.0 €
KRÄUTERRÜHR- ODER SPIEGELEI MIT BACON UND ZWIEBELN aus vier Eiern, dazu Brötchen und Butter	14.0 €
BAUERNOMELETTE mit gegrilltem Gemüse oder Bacon Streifen, dazu Gewürzgurken und ein Schmand-Dip	14.5 €

Granola & Süßes

EIWEISSCHOCK Quark mit frischem Obst, Honig und Nüssen	8.5 €
HOMEMADE GRANOLA mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa und Obst, gesüßt mit Agavensirup	8.5 €
CRÊPE GEFÜLLT MIT MASCARPONECREME UND HEIDELBEEREN	7.5 €
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME	7.0 €

Vorspeisen & Snacks

SUPPEN

TOMATENSUPPE	8.0 €
klassisch abgeschmeckt mit Kräutern und Crème fraîche (wahlweise vegan)	
SUPPE DER WOCHENKARTE	
saisonale Auswahl – bitte unser Serviceteam fragen	

BRUSCHETTA

TOMATE-BRUSCHETTA	10.0 €
Tomatenwürfel mit Basilikum & Olivenöl, dazu geröstete Scheiben Kräuter-Baguette und Kräuterpesto	
AVOCADO-TOMATE-BRUSCHETTA	11.0 €
Tomatenbruschetta auf Guacamole, dazu ein Schälchen Nachos und geröstete Scheiben Kräuter-Baguette	

NACHOS

KLASSISCHE NACHOS	10.0 €
lauwarme Nachos, serviert mit Guacamole und Schmand-Dip	
NACHOS MIT KÄSE ÜBERBACKEN	13.0 €
lauwarme Nachos, serviert mit Guacamole und Schmand-Dip	

PINSA

PINSA TOMATE-MOZZARELLA	15.0 €
PINSA HUMMUS & GRILLGEMÜSE	15.0 €

VORSPEISENPLATTEN

TOMASA VORSPEISENPLATTE	Für 2:
Rote-Bete-Carpaccio mit Guacamole, gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, gegrilltes Gemüse, Falafelbällchen auf Rote-Bete-Couscous	24 €
Landschinken und Salami, Tomatenbruschetta, geröstete Baguettescheiben mit Kräuterpesto, dazu Brot und Schmand-Dip	Für 4:
	48 €

TOMASA VEGETARISCHE VORSPEISENPLATTE	Für 2:
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig, gegrilltes Gemüse, mariniert Avocado-Smash, Falafelbällchen auf Rote-Bete-Couscous-Salat, Tomatenbruschetta, geröstete Baguettescheiben mit Kräuterpesto, dazu Brot und Schmand-Dip	24 €
	Für 4:
	48 €

SALATE UND BOWLS

TOMASA SALAT	12.0 €
großer gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	
Add-ons (je 5.0 €):	
• gegrilltem Hühnerfilet (120 g) • Thunfisch • Schafskäsewürfeln	
WILDKRÄUTERSALAT „GREEN VALLEY“	16.5 €
Wildkräutersalat, dazu gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin	
BUNTE GEMÜSE-BOWL	17.0 €
gegrillte Auberginenscheibe, karamellierte Möhren, Brokkoli & Rote Bete, serviert auf Reis, garniert mit Falafelbällchen & Mango-Hummus-Dip	
KLEINER BEILAGENSALAT	8.5 €

Hauptspeisen

	KNUSPER-MANDEL-HÄHNCHEN	19.5 €
	drei gebackene Hähnchenbrustfilets (ca. 40 g) in Mandelhülle mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli mit Schafskäse, überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu ein Curry-Dip	
	CHICKEN CHILI (MILD)	17.5 €
	Hähnchenstreifen in milder Sweet-Chili-Sauce mit Kokosmilch verfeinert, dazu eine Reistimbale	
	PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL	19.5 €
	mit Pommes & Beilagensalat, dazu Ketchup	
	WIENER SCHNITZEL VOM KALB	27.0 €
	mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat in Essig & Öl, garniert mit Preiselbeeren und Zitrone	
	GEGRILLTES RUMPSTEAK (ca. 250 g)	29.0 €
	mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und einer Salatblume	
	PASTA MIT RINDER-TOMATEN-BOLOGNESE	16.0 €
	garniert mit frisch gehobeltem Parmesan	
	HÄHNCHEN TERIYAKI	17.5 €
	mit Reis und Gemüse	
	BLANCHIERTES LACHSFILET	26.0 €
	auf Weißweinsauce, mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
	CALIFORNIA BOWL MIT LACHSFILET	20.0 €
	gegrilltes Lachsfilet mit Sweet-Chili-Sauce, Avocado-Mash, Mango und Reis, dazu ein Curry-Dip	
	KALBSRAHMGESCHNETZELTES	20.0 €
	mit Spätzle	
	HALLOUMI-GEMÜSE-SPIESS	18.0 €
	serviert auf Rosmarinkartoffeln, mit Curry-Dip und einer Salatblume	
VEGETARISCH	KÄSESPÄTZLE	17.0 €
	in geschmolzener Käse-Sahne-Sauce, garniert mit Röstzwiebeln, dazu ein Beilagensalat	
	FEIGENRAVIOLI	17.5 €
	in Parmesansauce mit gegrilltem Ziegenkäse, beträufelt mit Honig, Rosmarin und Limette	
	GEBACKENER CAMEMBERT IN SESAMHÜLLE	16.0 €
	mit Preiselbeeren und Petersilie, dazu ein Beilagensalat	
	SÜßKARTOFFEL-GNOCCHI	17.5 €
	in Kräuterpesto geschwenkt, mit Blattspinat, Nüssen, Rucola und Dattelsirup	
VEGAN	SPINATKNÖDEL	17.0 €
	serviert auf Currysauce, mit karamellisierter Roter Bete und Blattspinat	
	PASTA MIT LINSENBOLOGNESE	16.0 €
	mediterran gewürzte Linsenbolognese in Tomatensauce	

Burger

TOMASA BURGER	12.0 €
homestyle Rinderpatty im Brioche-Brötchen mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce	
- mit Käse (+ 1.5 €)	
- mit Bacon (+ 1.5 €)	
- mit Käse und Bacon (+ 3.0 €)	
- mit Pommes (+ 5.5 €), als Einzelgericht (7.0 €)	
- mit Süßkartoffelpommes (+ 6.0 €), als Einzelgericht (8.0 €)	
GEMÜSEBURGER MIT ZIEGENKÄSE	17.0 €
Brioche-Brötchen mit gegrilltem Ziegenkäse, Gemüse, Rucola, Burgersauce, dazu Süßkartoffelpommes und ein Schmand-Dip	

Flammkuchen

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	14.0 €
mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche	
SERRANO-FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit spanischem Landschinken, Rucola und Crème fraîche	
LACHS-FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit Frühlingszwiebeln, gebratenen Champignons und Crème fraîche	
ZIEGENKÄSE-FLAMMKUCHEN	16.0 €
mit Rote Bete, roten Zwiebeln, Honig, Walnüssen und Crème fraîche	
VEGANER GEMÜSE-FLAMMKUCHEN	15.0 €
mit Hummus und gegrilltem Gemüse, garniert mit Rucola und Oliven	
FETAKÄSE-FLAMMKUCHEN	15.0 €
mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Crème fraîche	

Kids

Bis 12 Jahre

KINDERBRUNCH	12.0 €
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme, kleines Rührei Natur, Marmelade, frisches Obst, Butter, Brötchen	
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL	12.0 €
mit Pommes, Ketchup	
KINDER-SPÄTZLE	12.0 €
mit Rahmsauce	
PASTA MIT RINDER-TOMATEN-BOLOGNESE	12.0 €
hausgemachte Rinderbolognese mit Tomatensauce	
PASTA MIT LINSENBOLOGNESE	12.0 €
mediterran gewürzte Linsenbolognese	

Dessert

KAISERSCHMARRN MIT BLAUBEERTOPPING mit Rosinen und lauwarmen Blaubeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (+ 3.0 €)	14.0 €
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS mit Rosinen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (+ 3.0 €)	13.0 €
WARMER APFELSTRUDEL auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	10.5 €
SCHOKOSOUFFLÉ auf Vanillesauce, mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	10.5 €
CRÊPE MIT MASCARPONE-CREME UND BLAUBEEREN	7.5 €
CRÊPE MIT NUSS-NOUGAT-CRÈME	7.0 €
CHOCOLATE-BANANA-BAGEL	10.0 €
KUCHEN UND TORTEN AUS UNSERER KUCHENVITRINE	5.80 €

Eis

EISKUGEL Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango-Sorbet, Stracciatella und Nuss mit Sahne (+ 1.0 €)	3.0 €
HEIßE LIEBE zwei Kugeln Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne	9.0 €
SÜßE SÜNDE zwei Kugeln Vanilleeis, mit Schokoladensauce, Granola und Sahne	9.0 €
AFFOGATO doppelter Espresso mit Vanilleeis	6.5 €

Sommergetränke

(nur im Sommer erhältlich)

EISKAFFEE mit Vanilleeis und Sahne	8.0 €
BAILEYS-EISKAFFEE mit Vanilleeis, Baileys und Sahne	10.0 €
PINK EISLATTE mit Vanilleeis und Sahne	9.0 €
MATCHA EISLATTE mit Vanilleeis und Sahne	9.0 €
EISSCHOKOLADE mit Sahne	8.0 €

Kaffee

wir servieren alle Heißgetränke auch iced, sowie mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch (je + 0.5 €)

FILTERKAFFEE	3.2 €	ESPRESSO	3.0 €
KAFFEE CREMA	3.5 €	DOPPELTER ESPRESSO	4.6 €
GROßER KAFFEE CREMA	4.8 €	ESPRESSO MACCHIATO	3.2 €
CAPPUCCINO	4.0 €	DOPPIO MACCHIATO	5.0 €
GROßER CAPPUCCINO	5.5 €	ESPRESSO CORTADO	3.6 €
CAFÉ AU LAIT	4.7 €	CHAI LATTE	4.7 €
FLAT WHITE	5.5 €	MATCHA LATTE	5.0 €
LATTE MACCHIATO	4.7 €	PINK LATTE	5.0 €
mit Flavour (Vanille / Mandel / Haselnuss / Karamell / Kokos) (+ 0.5 €)		mit Goji Beeren / Acai / Rote Bete und Gewürzen	
HEIßE SCHOKOLADE	4.4 €	BAILEYS LATTE	6.9 €
mit Sahne (+ 1.0 €)		(2cl Baileys)	

Tee

FRISCHER TEE

HEIßE ZITRONE	5.0 €
FRISCHER MINZ-INGWER-TEE	5.5 €
FRISCHER MINZ-TEE	5.5 €
FRISCHER INGWER-TEE	5.5 €

BEUTELTEE (ALTHAUS)

ENGLISCH BREAKFAST (schwarz)	4.8 €
ROYAL EARL GREY (schwarz)	4.8 €
DARJEELING (schwarz)	4.8 €
SENCHA SENPAI (grün)	4.8 €
GRÜN MARTINEE (grün)	4.8 €
ROOIBOS VANILLA (aromatisiert)	4.8 €
SMOOTH MINT (Kräuter)	4.8 €
CLASSIC HERBS (Kräuter)	4.8 €
CHAMOMILE (Kräuter)	4.8 €

LOSER TEE - IM KÄNNCHEN

ASSAM MELENG	6.0 €
würziger Geschmack und ein angenehm malziges Aroma	
DARJEELING PUTTABONG	6.0 €
leichte Süße und einem harmonisierenden Blütenakzent	
GREEN HIMALAJIAN	6.0 €
hellgrüner Aufguss und besonders milder Abgang	
ROYAL PAI MU TAN	6.0 €
leicht süßlich, zart-blumig und weich im Abgang	
WELLNESS CUP	6.0 €
Kombination aus Sencha Grüntee und delikater Frucht	
FRENCH ROSE	6.0 €
zart-blumig und beruhigend	
MILKY OOLONG	6.0 €
weiches, fast sahniges Aroma, leichte Süße	

Hausgemacht

	0.2l	0.4l
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	5.5 €	9.0 €
MÖHREN-MARACUJA-ORANGENSAFT	5.5 €	1l
TOMASA WASSER		7.5 €
mit Minze, Limette, Zitrone und Orange (erhältlich als Sprudel / Medium oder Still)		0.3l
TOMASA LIMONADE		5.5 €
(alle Limonaden werden mit dem jeweiligen Sirup von Monin zubereitet, dazu Zitronensaft, Limejuice, Mineralwasser, Eis, Limette & Minze)		
Mango-Limette / Erdbeere-Minze / Granatapfel / Litschi-Ingwer	0.4l	1l
TOMASA EISTEE	5.5 €	10.0 €
mit Minze, Limette, Zitrone, Orange und Eis		

Alkoholfrei

	Fl. 0.25l	Fl. 0.75l		0.25l	0.4l
SELTERS STILL/SPRUDEL	3.5 €	7.5 €	SPRITE, FANTA, SPEZI	3.5 €	5.9 €
	Fl. 0.2l	0.4l	RIXDORFER FASSBRAUSE	3.5 €	5.9 €
COCA COLA/ZERO	3.5 €	5.9 €	SAFT / NEKTAR	4.0 €	6.0 €
GINGER ALE	3.5 €	5.9 €	(Apfel, Orange, Rhabarber, Banane,		
TONIC WATER	3.5 €	5.9 €	Kirsche, Grapefruit, Johannisbeere,		
BITTER LEMON	3.5 €	5.9 €	Pfirsich, Maracuja, Ananas)		
			SAFT/ NEKTARSCHORLE	3.8 €	5.8 €

Bier vom Fass

	0.3l	0.4l		0.3l	0.5l
KÖNIG PILSENER	4.2 €	5.4 €	BENEDIKTINER HELL	4.8 €	6.4 €
GESPRITZTES BIERE	4.1 €	5.3 €	BENEDIKTINER WEIßBIER	4.4 €	5.4 €
(Sprite / Fanta/ Fassbrause / Cola)			(naturtrüb)		
			BENEDIKTINER WEIßBIER	4.4 €	5.4 €
			(alkoholfrei)		

Flaschenbier

	0.33l			0.5l
BITBURGER 0,0%	4.4 €		HOFBRÄU KRISTALLWEIZEN	5.5 €
ALKOHOLFREI GESPRITZTES	4.8 €			0.33l
(Sprite / Fanta / Fassbrause)			KÖSTRITZER SCHWARZBIER	5.5 €
BERLINER WEISSE	4.5 €		BENEDIKTINER HELL	5.4 €
(Waldmeister-/Himbeersirup)			(alkoholfrei)	

Sekt, Prosecco & Co

	0.1l	Fl. 0.75l
SEKT EXTRA DRY	5.0 €	30.0 €
Herkunft: Pfalz (Bernard Massard) Trier, Rheinland, Deutschland		
RIESLING BRUT SEKT	6.5 €	36.0 €
Winzersekt, brut, Herkunft: Nahe, Deutschland, Weingut Edelberg		
INSIME PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY	6.0 €	35.0 €
Herkunft: Hügellagen um Treviso, Venetien, Italien		
CRÉMANT DE LIMOUX GRAND CUVÉE (WEIß/ROSÉ)	7.0 €	46.0 €
Herkunft: Sieur d'Arques Languedoc - Roussillon, Frankreich		

Champagner

	Fl. 0.75l
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	95.0 €
Herkunft: Champagne, Frankreich	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	105.0 €
Herkunft: Champagne, Frankreich	

Flaschenwein Rot

	Fl. 0.75l
IL LEO CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.	37.0 €
Herkunft: Ruffino, Toscana, Italien	
BLACK PRINT	43.5 €
Herkunft: Pfalz Deutschland, Weingut Markus Schneider	
CUVÉE URSPRUNG	35.0 €
Herkunft: Deutschland, Weingut Markus Schneider	

Flaschenwein Weiß

	Fl. 0.75l
GAVI TASSAROLO S'	35.0 €
Herkunft: Piemont, Italien, Weingut: Castello di Tassarolo	
MUSCHELKALK SILVANER VDP	35.0 €
Herkunft: Weingut am Stein, Franken, Deutschland	
I FRATI LUGANA	39.0 €
Herkunft: Cà dei Frati, Lombardei, Italien	
DIEL DE DIEL WEIß- & GRAUBURGUNDER	32.0 €
Herkunft: Schlossgut Diel, Rümmelsberg, Deutschland	

Offene Weißweine

	0.2l	0.5l	1l
DR. KOEHLER GRAUBURGUNDER	6.0 €	14.0 €	27.0 €
Herkunft: Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland			
KLOSTER LIMBURG RIESLING	6.0 €	13.9 €	26.5 €
Herkunft: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland			
		Fl. 0.75l	
RHEINBLICK CHARDONNAY	7.0 €	14.0 €	26.0 €
Herkunft: Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland			
DIEL DE DIEL WEIß & GRAUBURGUNDER	8.0 €	19.0 €	32.0 €
Herkunft: Schlossgut Diel, Rummelsberg, Deutschland			
WEINSCHORLE	5.0 €		

Offene Rotweine

	0.2l	0.5l	1l
OROMONTE	6.0 €	12.0 €	23.0 €
Herkunft: Bodegas Navarro Lopez, Valdepeñas, Spanien			
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	6.0 €	13.9 €	
Herkunft: Calle Cavalleri, Cantina Tollo, Abruzzo, Italien			
		Fl. 0.75l	
RAIZA RED CRIANZA	6.0 €	14.0 €	21.5 €
Herkunft: Raiza, Rioja, Spanien			
URSPRUNG CUVEÉ	6.5 €	15.5 €	22.0 €
Herkunft: Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland			

Offene Roséweine

	0.2l	0.5l	Fl. 0.75l
NEBLA VERDEJO ROSÉ	6.0 €	12.0 €	22.0 €
Herkunft: Vicente Gándia, Kastilien & León, Spanien			
JUBEL & TRUBEL	6.0 €	12.0 €	22.0 €
Herkunft: Weingut Anette Closheim, Nahe, Deutschland			
ROSÉ WEINSCHORLE	7.0 €	14.5 €	
mit Zitrone, Orange und Minze			

Aperitif & Spritz

APEROL SPRITZ	9.0 €	LILLET WILD BERRY	9.5 €
Aperol / Prosecco / Mineralwasser / Orange		Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren	
LIMONCELLO SPRITZ	9.0 €	ROSATO MIO	9.0 €
Limoncello / Prosecco / Zitrone / Minze / Mineralwasser		Ramazzotti Rosato / Prosecco / Basilikum / Mineralwasser	
HUGO SPRITZ	9.0 €	RHABARBER SPRITZ	9.0 €
Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser / Minze / Limette		Rhabarberlikör / Prosecco / Mineralwasser / Zitrone / Minze	
SARTI SPRITZ	10.0 €	CAMPARI SPRITZ	10.0 €
Prosecco / Sarti Rosa / Mineralwasser / Limette		Campari / Prosecco / Mineralwasser / Orange	
LAVENDEL SPRITZ	9.5 €	GRANATAPFEL SPRITZ	9.5 €
Prosecco / Lavendelsirup / Zitronensaft / Rosenblätter / Zitrone / Mineralwasser (auch alkoholfrei)		Granatapfelsirup / Prosecco / Tonic Water / Zitrone	

Cocktails

ESPRESSO MARTINI	13.0 €	WHISKEY SOUR	11.0 €
Wodka / Kaffeelikör / Zuckersirup / Espresso		Whisky / Zitronensaft / Rohrzuckersirup	
CAIPIRINHA	10.0 €	MOJITO	10.0 €
Cachaça / brauner Rohrzucker / Limetten		Havana Club / brauner Zucker / frische Minze / Limetten	
NEGRONI	13.0 €	COSMOPOLITAN	13.0 €
Gin / Wermut / Campari		Wodka / Triple Sec / Limette / Cranberrysaft	
MAI TAI	10.0 €	MOSCOW MULE	10.0 €
Havana Club / Myers Rum / Apricot / Mandelsirup / Ananassaft		Wodka / Limette / Gurke / Ginger Beer / Minze	

Alkoholfreie Cocktails

BERRY BASIL SMASH	9.0 €
Beeren / Basilikum / Limettensaft / Ginger Ale	
MATCHA FIZZ	9.5 €
Matcha / Zitronensaft / Agavendicksaft / Mineralwasser	
VIRGIN CAIPIRINHA	9.0 €
Limetten / brauner Rohrzucker / Ginger Ale	
FRUIT PUNCH	9.0 €
Maracuja- / Ananas- / Orangensaft / Limettensaft / Maracujasirup	

Longdrinks

GIN TONIC	8.5 €	CUBA LIBRE	8.5 €
4cl Tanqueray / Schweppes Tonic		4cl Havana Club / Cola / Limetten	
CAMPARI ORANGE	8.5 €	JOHNNIE WALKER COLA	10.5 €
4cl Campari / Orangensaft		4cl Whisky / Cola	
		WODKA LEMON	9.5 €
		4cl Smirnoff / Schweppes Bitter Lemon	

Spirituosen & Digestiv

	2cl		2cl
RAMAZZOTTI	4.0 €	TEQUILA SIERRA SILVER	4.0 €
AVERNA	4.0 €	TEQUILA SIERRA GOLD	4.0 €
LINIE AQUAVIT	4.0 €	LIMONCELLO DICAPRI	4.0 €
SMIRNOFF VODKA	4.0 €		5cl
		MARTINI	9.0 €
		(bianco, rosso, extra dry)	

Obstbrände & Grappa

	2cl		2cl
FRAMBOISE	4.5 €	GRAPPA NONINO VUISINAR	4.5 €
KIRSCH VIEUX	4.5 €	WILLIAMS-BIRNE	4.5 €
		MIRABELLE	4.5 €

Liköre & Weinbrand

	2cl		2cl
AMARETTO DI SARONNO	4.0 €	SAMBUCA MOLINARI	4.0 €
BAILEYS IRISH CREAM	4.0 €	VECCHIA ROMAGNA	4.0 €
RÉMY MARTIN COGNAC	4.0 €	Etichetta Nera	

Whisky

	2cl		2cl
JOHNNIE WALKER	5.0 €	TULLAMORE	5.0 €
Red Label / Black Label		JIM BEAM	5.0 €
JACK DANIELS	5.0 €		

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSER SERVICEPERSONAL.**

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir unser Catering nun auch außer Haus anbieten. Egal, ob Sie einen Business-Lunch direkt in Ihr Büro geliefert bekommen möchten, Fingerfood für einen Empfang planen oder ein Catering für eine größere Veranstaltung benötigen – wir stehen Ihnen mit unserem umfassenden Service zur Verfügung.

UNSERE CATERING-ANGEBOTE UMFASSEN:

Business-Lunch: ab 20 Personen

Frische und schmackhafte Menüs, die direkt in Ihr Büro geliefert werden – perfekt für Meetings, Besprechungen oder Mitarbeiter-Lunches. Selbstverständlich ist auch eine Selbstabholung möglich.

Fingerfood: ab 20 Personen

Eine Auswahl köstlicher Häppchen, ideal für Empfänge, Stehempfänge oder informelle Zusammenkünfte.

CATERINGS FÜR VERANSTALTUNGEN:

Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern – wir stellen Ihnen ein individuelles Catering zusammen, das genau auf Ihre Veranstaltung abgestimmt ist.

Alle Speisen werden frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet, wobei wir großen Wert auf Qualität und Genuss legen. Gerne beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam das passende Angebot für Ihr Event. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche und Anforderungen mitzuteilen. Wir stehen Ihnen jederzeit für weitere Informationen und zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Ihr nächstes Event kulinarisch zu bereichern!

Alle Preise in EURO inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.

Das Mitbringen eigener Speisen und Getränke ist aus hygienischen Gründen und aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorgaben nicht gestattet. Das Servicepersonal ist verpflichtet, dies zu unterbinden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.