TOREINS

Frühstück-Café-Restaurant

Wir haben alle Tage geöffnet
Frühstück: von 10^{00} bis 15^{00}
Abendessen: von 15^{00} bis 23^{00}

www.toreins-berlin.de

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN

Toreins Frühstück

Von 10^{00} bis 15^{00}

Eierspeisen

3 Bioeier aus der Region
alle Eierspeisen werden mit Brot, Hummus und Butter serviert / *3 organic eggs from the region, all egg dishes are served with bread, hummus and butter*

Rührei / *scrambled eggs*

7 Natur / *classic*
7,50 mit Schafskäse, Tomate / *with feta, tomato*
8 mit Bacon und Zwiebel / *with bacon and onion*
9 mit Räucherlachs Honig-Senf-Dip / *with smoked salmon honey mustard dip*

Spiegelei / fried egg

7 Natur / *classic*
7,50 mit Schafskäse, Tomate / *with feta, tomato*
8,30 mit Avocado / *with avocado*
8,50 mit Bacon / *with bacon*
9 mit Räucherlachs, Honig-Senf-Dip / *with smoked salmon honey mustard dip*

8,90 **Bauernfrühstück**
Eier mit Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke / *Eggs with roast potatoes, bacon, onions, pickles*

8,90 **Omelette Mediterran**
mit Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, Schafskäse, Basilikum, Brot, Hummus, Butter / *with pepper, zucchini, sundried tomatoes, feta cheese, basil, bread, hummus, butter*

Toreins Spezial

11 **Eggs Benedict**
pochierte Eier, hausgemachte Sauce Hollandaise, knusprigem Rinderbacon, Brioche Brötchen / *poached eggs, homemade hollandaise sauce, crispy beef bacon, Brioche Bun*

11 **Eggs Benedict**
pochierte Eier, hausgemachte Sauce Hollandaise, knusprigen Schweinebacon, Brioche Brötchen / *poached eggs, homemade hollandaise sauce, crispy pork bacon, Brioche Bun*

11 **Eggs Avocado**
pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Avocado, Brioche Brötchen / *poached eggs, hollandaise sauce, Avocado, brioche buns*

12 **Eggs Parmesan**
Trüffelöl, Parmesan, Avocado, pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Brioche Brötchen / *Truffle oil, parmesan, avocado, poached eggs, hollandaise sauce, brioche buns*

13 **Eggs Royal**
geräucherte Lachs, pochierte Eier, Sauce Hollandaise, Brioche Brötchen / *smoked salmon, poached eggs, Hollandaise sauce, brioche buns*

Frühstück

6,90 **Süßes Frühstück**
2 Croissant, Butter, Marmelade, frische Obst / *2 croissants, butter, jam, fresh fruit*

13,90 **Mailänder Frühstück**
Parmaschinken, Mailänder Salami, frische Obst, Camembert, Allgäuer-Bergkäse Taleggio, Gewürzgurken, Oliven, getrocknete Tomaten / *Parma ham, Milanese salami, fresh fruit, Camembert, Allgäu cheese Taleggio, baby cucumbers pickles, olives, dried tomatoes*

13,90 **English Frühstück**
2 Spiegeleier, Bacon, Wurst, bohnen, Champignons, Toastbrot / *2 fried eggs, smoked bacon, sausage, beans, mushrooms, toast*

Panini

7 **Panini Gemüse** (vegan)
Grill Gemüse, Hummus / *grill vegetables, hummus*

7 **Panini Mozzarella**
Mozzarella, Tomaten, Pesto / *Mozzarella, tomatoes, pesto*

7,50 **Panini Schinken**
Schinken, Käse, Pesto / *bacon, cheese, pesto*

8,10 **Panini Thunfisch**
Thunfisch, Tomaten, Käse, Pesto / *tuna, tomatoes, cheese, pesto*

Bagel

8,60 **Bagel ABC**
Frischkäse, gegrillte Ananas, Parmaschinkens, Rucola, Gewürzgurken/ cream cheese, grilled pineapple,ham, rocket, baby cucumber pickled

7,50 **Bagel mit Bacon**
mit Bacon, Ziegen-Frischkäse, Preiselbeeren, Birne / *with bacon, goat cream cheese, cranberries, pear*

8,10 **Bagel mit Lachs**
mit Räucherlachs, Frischkäse, Rucola / *with smoked salmon, cream cheese, rocket*

Fruchtiges Frühstück

7 **Früchte Joghurt**
Griechischer-Joghurt, frisches Obst, Nüsse / *Greek yogurt, fresh fruit, nuts*

7 **Overnight Oats**
Haferflocken mit griechischer Joghurt, frische Früchte, Cranberrys, Nüsse / *oatmeal with Greek yoghurt, fresh fruits, cranberries, nuts*

7,50 **Proteinschock**
Griechischer Joghurt mit Müsli, frischen Früchten, Nüssen, Datteln / *Greek yoghurt with muesli, fresh fruits, nuts, dates*

6,80 **Obst-Salat**
Aus frischen Früchten und Datteln
nur auf wünsch mit Vanilleeis / Erdbeereis /
Made from fresh fruits and dates
only on request with vanilla ice cream
strawberry ice cream

Desserts & Eis

7 **Hausgemachter Apfelstrudel**
mit Mandeln, Rosinen, Vanillesauce, frische Obst / *Homemade apple strudel with almonds, raisins, vanilla sauce,fresh fruit*

7 **Lava Kuchen**
Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Schokoladenkern, Vanilleeis und Obst / *Chocolate cake with a melted chocolate center, vanilla ice cream, fruits*

8,2 **Pancake**
mit Beerensauce, Ahronsirup / *with berry sauce, maple syrup*

mit Banane, Nutella, Walnuss / *with banana, Nutella, walnut*

4,8 **Kuchen**

5,4 **Torten**

Extras

2,5 Griechischer Joghurt /*Greek yogurt*
2,5 Croissant Natur
3,5 Croissant mit Marmelade / *Croissant with jam*
2,5 gekochtes Ei / *boiled egg*
0,5 Nutella
0,5 Honig / *honey*
2,5 Avocado

5,7 frische Säfte

wahlweise mit Ingwer 0,3l
Orangensaft
Apfelsaft
Karottensaft
6,4 Gemischt

6,4 Smoothies

Alle unsere frischen Smoothies sind 0,3l

Freaky Fresh
Himbeere, Minze, Zitrone, Apfel

Green Love
Feldsalat, Avocado, Banane, Apfel, Zitrone

Red Love
Himbeere, rote Bete, Apfel, Ingwer, Waldbeeren

Pink Pineapple
Erdbeeren, Annans

Healthy Mango
Mango, Banane, Datteln

Tageskarte

Tagessuppe (vegan) **6,40**

Salat Käse **15,80**
Gemischter Salat mit gratinierte Ziegenkäse mit Birne, Süßkartoffeln, Belugalinsen und Walnüssen / *Mixed salad with goat cheese au gratin with pear, sweet potatoes, beluga lentils and walnuts*

Salat Avocado **14,8**
frischer gemischter Salat mit Grillgemüse, Avocado, Parmesan, Tomaten / *fresh mixed salad with grilled vegetables, avocado, parmesan, tomatoes*

mit Marinierten Hähnchenfilet + 4
mit Lammfilet + 5

Pasta Luma (pikant) **14,40**
Pasta Lumaconi mit Tomatenpesto, Tomaten, Chili und Rucola / *Pasta lumaconi with tomatenpesto, tomatoes, chili and rocket salad*

Pasta Luma Lamm (pikant) **17,70**
Pasta Lumaconi mit Tomatenpesto, Tomaten, Chili und Rucola with Lammfilet oder marinierten Hähnchenfilet / Pasta lumaconi with tomato pesto, tomatoes, chilli and rocket salad with Lamb fillet or marinated chicken fillet

Falafel Teller (Vegan) **12,80**
hausgemachter Hummus mit getrocknetem Tomaten und Knoblauch Baguette / *homemade hummus with dried tomatos and garlic baguette*

TorEins Burger **14,30**
Panierter Hänchenburger mit hausgemachter BBQ-Sauce, Mango-Mayo, Babykartoffeln / *Breaded chicken burgers with homemade BBQ sauce, mango mayo, baby potatoes*

Vegan Burger **12,80**
Teriyaki-Tofu mit Grillgemüse, Rotezwiebeln, Baby Kartoffeln / *Teriyaki tofu with grilled vegetables, red onions, baby potatoes*

Käsespätzle **(** mit Streifen vom Weiderind +4 / *with beefstripes +4)* **14,20**
Allgäuer Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat / *Allgäu-style cheese spaetzle with carmelised onions and leaf salad*

Maultaschen **13,60**
Original Stuttgarter Maultaschen mit Fleischfüllung, Kräuterrührei, Blattsalaten und Hausdressing / *Original Stuttgarter Maultaschen with meat filling, scrambled eggs with herbs, leaf salad and apple dressing*

Schweineschnitzel **14,80**
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat / *Breaded pork schnitzel with potato and cucumber salad and lettuce*

Grillteller Lamm **21,20**
Marinierte gegrillte Hähnchen und Lamm mit Linsengemüse-Pfifferlinge und Rosemarine Kartoffeln / *Marinated grilled chicken and lamb with lentils vegetables-Chanterelles and rose marine potatoes*

Königsberger Klopse **19,60**
Hausgemachte Klopse mit Salzkartoffeln und Salat / *Homemade dumplings with boiled potatoes and salad*

Knusprige Hähnchenkeuele **16,3**
mit Rosemarin Kartoffeln, Mango-Chili-Soße, Grillgemüse, Beilage Salat / backed chicken leg *with rosemary potatoes, mango chili sauce, grilled vegetables, side salad*

Quiche Lorraine **11,80**
Joghurt-Kräuter Creme, Salat / *Yoghurt-herbal cream, salad*
Quiche Spinat **11,80**
Joghurt-Kräutercreme, Salat / *yoghurt-herbal cream, salad*

Kids **7,40**
Pasta mit Tomatensauce / *pasta with tomato sauce, parmesan*
Kartoffelpuffer mit Apfelmus / *potato pancakes with apple sauce, parmesan*

Pancakes **8,20**
mit Beerensauce, Ahronsirup / with *berry sauce, maple sirup*
mit Banane, Nutella, Walnuss / with bana mit Banane, Nutella

D I N E T T E - Schwäbische Pizza

zubereitet mit Hefeteig und Kräuterschmand / *prepared with yeast dough and herb sour cream*

12 **Elsässer Art**
Schmand, Speck, Zwiebeln /
Sour cream, bacon, onions

14 **Italiensch**
Schmand, Parmaschinken, Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto, Rucola /
Sour cream, Parma ham, mozzarella, cherry tomatoes, pesto, rocket

14 **Toreins Spezial**
Schmand, Birne, gratinierter Ziegenkäse, Walnüsse, Honig / *Sour cream, pear, goat cheese au gratin, walnuts, honey*

15 **Lachs**
Schmand, geräucherter Lachs, Lauch, saure Sahne, Honig-Senf Sauce / *Sour cream, smoked salmon, leek, sour cream, honey mustard sauce*

14 **Griechisch**
Schmand, Fetakäse, eingelegte Oliven, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Pesto /
Sour cream, feta cheese, pickled olives, red onions, cherry tomatoes

Caffè Sant´Angelo

Italienischer Kaffee der Spitzenklasse!

Espresso [11]	2,50 €
Doppelter Espresso [11]	3,50 €
Espresso Macchiato [11 L]	3,00 €
Café Crème [11]	3,00 €
Iced Café	3,90 €
Großer Café Crème[11]	4,20 €
Cappuccino [11 L]	3,80 €
Latte Macchiato [11 L]	4,20 €
Iced Latte [11 L]	4,20 €
Chai Latte [L]	4,20 €
Milchkaffee [11 L]	4,20 €
Caro Kaffee [A]	3,00 €
Iced Chocolate [L]	4,20 €
Caro Milchkaffee [A L]	4,20 €
Heiße Schokolade [L]	4,20 €
Extra Espresso Shot[11]	1,20 €
laktosefreie Milch / Hafer / Sojamilch,	0,60 €
Sirup - Vanille, Mandel, Karamell	0,60 €

Gesundes im Glas

Frischer Ingwertee	4,10 €
Frischer Minztee	
Frische Ingwer-Minztee	
Heißezitrone	

Eilles Tee

3,50 €

Glas Tee zum Verwöhnen & Verweilen

Earl Grey Premium Blatt[1]
Assam Special Broken
Darjeeling Royal Second Flush
Grüntee Asia Superior

Sommerbeeren
aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren

Kräutergarten
Naturbelassene Kräutermischung aus Lemongras, südafrikanischem Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Rooibos Vanilla
Südafrikanischer Rooibos, versetzt mit köstlichen Vanillestückchen und feinem Vanillearoma

Kamillenblüten
Getrocknete Kamillenblüten haben einen milden und honigartigen Geschmack. Ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel.

Säfte & Schorlen

Apfel naturtrüb	0,3l/3,5	0,4l/4,5
Orange		
Mango		
Rhabarber		
Kirsch		
Johannisbeere		
Maracujasaft		
Cranberry		
Grapefruit Rot		
Kirsche		

Softdrinks

Bad Liebenwerda Gourmet Still / Classic	
0,75 l Flasche	6,20 €
0,3 l Glass Still / Sprüdel	3,10 €
Coca Cola [1 11]	0,3l / 3,20 €
Coca Cola Light [1 2 10 11]	
Fanta [2 3]	
Sprite	
Bitter Lemon [8]	
Ginger Ale [1]	
Tonic Water [8]	
Orangina	

4,5 Hausgemachte Limonade

Grapefruit fresh
Grapefruitsaft,Minze, Zitrone, Tonic

Mango Tango
Mangosaft, frische Limette, Soda

Cranberry C
Cranberrysaft, frische Zitrone, Tonic

Ginger Spicy
Ingwer-Minze, frische Zitrone, Ginger Ale

Fassbier

Hacker-Pschorr-Helles	0,4l/4,8
Paulaner Weizen [A]	0,5l/4,8
Radler [A]	0,4l/4,8
Diesel [A 11]	0,4l/4,8
Alster [A]	0,4l/4,8

Flaschenbier

Paulaner Dunkel [A]	0,5 l/4,8
Paulaner kristallklar [A]	0,5 l/4,8
Paulaner alkoholfrei [A]	0,5 l/4,8
Störtebeker, alkoholfrei [A]	0,33 l/3,8
Berliner Weiße mit [A] Waldmeister [1] oder Himbeere [1]	0,33 l/3,9
Corona	0,33 l/4,20
Desperados	0,33 l/4,20

Champagner von RUINART

Brut	0,375l / 075l	85 / 150
Rose	0,375l / 075l	90 / 155

Prosecco

Glass	0,1l / 0,75l	7 / 40

WEINKARTE

	0,2l	0,75l

Weißwein

Grauburgunder – **Schittler & Becker** - QbA, Rheinhessen 5,9 22,5
Burgunderbukett mit Anklängen von Birne und Honigmelone, kraftvoll mit feinem Schmelz u. angenehmer Mineralik

Riesling - **BR & Nett** - Tradition QbA, Pfalz 6,0 22,0
rassig fruchtiger Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Pfirsich und einem Hauch Honig

La Segreta 5,90
Ein verführerisches Bouquet mit feinen fruchtigen an Mango und rosa Grapefruit erinnernd. 70% Grecanico, 30% Chardonnay.

Roséwein

Merlot Blanc de Noir - **Julia Schittler** - Rheinhessen 6,0 22,0
Der Blanc de Noir besticht durch seine fruchtigen Komponenten, wie frische grüne Apfelspalten, weiße Johannisbeeren und zarten Kräuternuancen. Frisch und mineralisch mit einem sanft ausklingenden Nachhall.

Rotwein

Tempranillo - Bio - **Bodegas Palmera** - Utiel Requena 5,9 22,0
dichter dunkler Wein mit Noten von Schokolade, Nelke, Piment Kirschmarmelade und getrockneten Pflaumen

Primitivo IGT - **Torrevento Infinitum** - Apulien 5,9
dunkelroter Wein mit einem Bukett von Waldbeeren, Kräutern und Piment, dezente Bitternote im Nachhall

Rotweincuvée - Edel & Stark - **Schittler & Becker** - Rheinhesse 5,9 22,0
Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder, nuancenreiches Bukett aus Waldbeeren und dunkler Kirsche, mit feinen Tanninen

8,20 Long Drinks

Hugo
Prosecco -Holunderblütensirup-Minze-Limetten-Tonic

Aperol Spritz
Prosecco-Tonic-frische Orangen-Aperol

Lillet Wild Berry
Lillet-frische Zitrone-Schweppes Wild Berry

Moscowmule
Vodka-Gurke-Frische Limetten-Spicy Ginger

Gin Tonic
Gin-frischer Zitronensaft-Rosensirup-Tonic

Gin Wildberry Tonic
Gin, Vodka, frische Zitrone und Schweppes Wildberry

Wodka Lemon
Wodka, Bitterlemon

Cuba Libre
Rum, Limetten, Cola

8,50€ Cocktails

Espresso Martini
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup

Tequila Espresso Martini
Tequila, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup

Margarita
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Cosmopolitan
Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine, Cranberrysaft

Gin Basil
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum

Dry Martini
Gin, Martini dry, Zitronenschale, Zitrone, grüne Olive

Negroni
Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe

Old Fashioned
Whisky, Zuckersirup, Angosturabitter, frische Orange

Honey & Smoke
Mezcal, Honigsirup, Limettensaft, Ginger Beer

Red Rosemary
Vodka, Limettensaft, Honigsirup, Soda, Rote Grapefruitsaft, und mit frischem Rosmarin

Wein-Mule
Weißwein, Ingwershot, Limettensaft, Agavensaft, mit Thymian garnierent

Black Russian
Vodka, Kahlúa-Kaffeelikör

Piña Colada
Rum, Coconut Creme, Ananassaft

Erdbeer Colada
Rum, Erdbeerpüree, Coconut Creme, Ananassaft

Espresso Colada
Rum, Espresso, Coconut creme, Ananassaft

7,00 Ohne Alkohol

Strawberry Kiss(G,1,14)
Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Pink Summer(1)
Grapefruitsaft, Zitronensaft und Rhabarbersaft

Coconut Kiss(G,1,14)
Kokos, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar

Sun dance(1)
Mangopuree, Mangosaft, Kiwisirup, Honigmelone-Sirup, frische Limette

Banana Bär(G,1,14)
Bananensirup, Erdbeersirup, Sahne, Bananensaft

Lannys Fritsch(1)
Orange, Limette, Rohrzucker, Zitronensaft, Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft

Caribean(G,1)
Maracujasaft, Ananassaft, Kokoscreme, Mangosirup, Limetten und Minze

Zusatzstoffe

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Schwefeldioxid
6	Eisenglukonat
7	Phosphat, Milcheiweiß, Eiklar
8	Chinin
9	Süßstoff
10	Aspartam
11	Koffein

Allergeninformation

A	Glutenhaltiges Getreide
E	Eierprodukte
G	Krebstiere
I	Fisch
J	Erdnüsse
K	Soja
L	Milch
M	Schalenfrüchte
U	Sellerie
V	Senf
Y	Laktose

Endpreise in Euro inkl. Service und 7 % bzw. 19% MwSt.