

# TOREINS

## Frühstück-Café-Restaurant

Events

Veranstaltung

Geburtstagsfeier

Hochzeit

Firmenevents



Wir haben alle Tage geöffnet

Frühstück: von 10<sup>00</sup> bis 15<sup>00</sup>

Abendessen: von 15<sup>00</sup> bis 23<sup>0</sup>

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



## Toreins Frühstück

Von 10<sup>00</sup> bis 15<sup>00</sup>

### 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*

8,5 Natur / *classic*

8,50 mit Schafskäse, Tomate /  
*with feta, tomato*

8,3 mit Bacon und Zwiebel /  
*with bacon and onion*

9 mit Räucherlachs Honig-Senf-Dip /  
*with smoked salmon honey mustard dip*

#### Spiegelei / *fried egg*

8,5 Natur / *classic*

8,50 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*

#### 10,40 Bauernfrühstück

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

#### 10,30 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

#### 11,9 Eggs Benedict

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

#### 11,9 Eggs Benedict

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

#### 12,3 Eggs Avocado

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

#### 12,3 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*

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



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*

**geröstete Stulle**

12,1 **Sesam**

2 Pochierte Eier, Baby Spinat, Guacamole und Sesam (Bacon +1,5 / Lachs + 2,5) / *2 poached eggs, baby spinach, guacamole and sesame*  
(Bacon +1,5 / Salmon + 2,5)

11,5 **Burrata**

Kirschtomaten, Prosciutto di Parma, Burrata, und Hot Honey / *cherry tomatoes, Prosciutto di Parma, Burrata, und Hot Honey*

10,6 **Kichererbsen**

Guacamole, grill Gemüse, gerötete leicht-pikante Kichererbsen / *grilled vegetables, Guacamole, roasted chickpeas spicy chickpeas*

**Panini**

8,9 **Panini Gemüse** (vegan)

Grill Gemüse, Hummus / *grill vegetables, hummus*

8,9 **Panini Mozzarella**

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

9,3 **Panini Schinken**

Schinken, Käse, Pesto / *bacon, cheese, pesto*

9,30 **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

8,40 **Bagel mit Bacon**

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

8,40 **Bagel mit Lachs**

mit Räucherlachs, Ziegen-Frischkäse, Rucola / *with smoked salmon, goat 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 yogurt,  
fresh fruits, cranberries, nuts*

### 7,50 Proteinschock

Griechischer Joghurt mit Müsli, frischen  
Früchten, Nüssen, Datteln /  
*Greek yogurt 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

### 7,6 Hausgemachter Apfelstrudel

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

### 7,3 Lava Kuchen

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

### 8,4 Homemade Waffeln

mit Beerensauce und frische obst / *with  
berry sauce and fresh fruit*  
mit Apfelmus und frische Obst / *with apple  
puree and fresh fruit*  
mit Zimt zucker und frische Obst / *with  
cinnamon sugar and fresh fruit*

5,1 **Kuchen**

5,1 **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

6,4 **frische Säfte**

wahlweise mit Ingwer 0,3l

Orangensaft

Apfelsaft

Karottensaft

6,8 Gemischt

6,9 **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

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



# Tageskarte

**Tagessuppe** (vegan) **7,10**

**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 Rind + 5

mit Garnelen + 5

**Pasta** **13,9**

Penne mit Hähnchenfilet, Spinat und Walnuss-Gorgonzola Sauce / *Penne with chicken fillet, spinach and walnut and gorgonzola sauce*

**Falafel Teller** (Vegan) **13,80**

hausgemachter Hummus mit getrockneten Tomaten und Knoblauch Baguette / *homemade hummus with dried tomatos and garlic baguette*

**Crunchy-Puffer** **14,80**

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Kräuter-Quark und Räucherlachs / *Homemade potato pancakes with herb quark and smoked salmon*

**Crunchy-Puffer** **13,80**

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zwiebeln-Gemüse / *Homemade potato pancakes with apple - onion vegetables*

**Käsespätzle** ( mit Streifen vom Weiderind +4 / *with beefstripes +4*) **14,70**

Allgäuer Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat / *Allgäu-style cheese spaetzle with carmelised onions and leaf salad*

**Maultaschen** **14,60**

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*

**Quiche Spinat** **14,10**

Hausgemachte Quiche mit Spinat, wird mit Salat und Joghurt-dip serviert / *Homemade quiche with spinach, served with salad and yoghurt dip*

www.toreins-berlin.de

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



### **Chili-Cheese-Burger 14,4**

Chili-Cheese-Burger mit Cheddar-Käse, Jalapeños und Bacon, wird mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert / *Chilli cheese burger with cheddar cheese, jalapeños and bacon, served with rosemary potatoes and salad*

### **Kids 7,40**

Pasta mit Tomatensauce / *pasta with tomato sauce, parmesan*

Kartoffelpuffer mit Apfelmus / *potato pancakes with apple sauce, parmesan*

### **Homemade Waffeln 8,40**

mit Beersauce und frische Obst / *with berry sauce and fresh fruit*

mit Apfelmus und frische Obst / *with apple puree and fresh fruit*

mit Zimtucker und frische Obst / *with cinnamon sugar and fresh fruit*

## **DINETTE - 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*

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

**MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN**



## Caffè Sant'Angelo

Italienischer Kaffee der Spitzenklasse!

Espresso <sup>11</sup>	2,60 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,60 €
Espresso Macchiato <sup>11 L</sup>	3,00 €
Café Crème <sup>11</sup>	3,10 €
Iced Café	4,30 €
Großer Café Crème <sup>11</sup>	4,30 €
Cappuccino <sup>11 L</sup>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>11 L</sup>	4,50 €
Iced Latte <sup>11 L</sup>	4,40 €
Chai Latte <sup>L</sup>	4,60 €
Milchkaffee <sup>11 L</sup>	4,40 €
Caro Kaffee <sup>A</sup>	3,20 €
Iced Chocolate <sup>L</sup>	4,70 €
Caro Milchkaffee <sup>A L</sup>	4,30 €
Heiße Schokolade <sup>L</sup>	4,50 €
Extra Espresso Shot <sup>11</sup>	1,20 €
laktosefreie Milch / Hafer / Sojamilch,	0,60 €
Sirup - Vanille, Mandel, Karamell	0,60 €

## Gesundes im Glas

Frischer Ingwertee	4,30 €
Frischer Minztee	
Frische Ingwer-Minztee	
Heiße Zitrone	

## Eilles Tee

3,90 €

Glas Tee zum Verwöhnen & Verweilen

### Earl Grey Premium Blatt<sup>1</sup>

Assam Special Broken

Darjeeling Royal Second Flush

Grüntee Asia Superior

### Sommerbeeren

aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Holunderbeeren

### Kräutergarten

Naturlassene 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		

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



## Softdrinks

Gourmet Wasser Still / Classic	
0,75 l Flasche	6,20 €
0,3 l Glass Still / Sprüdel	3,40 €

Coca Cola <sup>1 11</sup> 0,3l / 3,60 € 0,4l / 3,90 €

Coca Cola Light <sup>1 2 10 11</sup>

Fanta <sup>2 3</sup>

Sprite

Bitter Lemon <sup>8</sup>

Ginger Ale <sup>1</sup>

Tonic Water <sup>8</sup>

Orangina

## 4,9 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/4,9
Paulaner Weizen <sup>A</sup>	0,5l/4,9
Radler <sup>A</sup>	0,4l/4,9
Diesel <sup>A 11</sup>	0,4l/4,9
Alster <sup>A</sup>	0,4l/4,9

## Flaschenbier

Paulaner Dunkel <sup>A</sup>	0,5 l/4,9
Paulaner kristallklar <sup>A</sup>	0,5 l/4,9
Paulaner alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l/4,9
Störtebeker, alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33 l/4,2
Berliner Weiße mit <sup>A</sup> Waldmeister <sup>1</sup> oder Himbeere <sup>1</sup>	0,33 l/4,2
Corona	0,33 l/4,40
Desperados	0,33 l/4,40

## Champagner von RUINART

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

## Prosecco

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

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN





## WEINKARTE

0,2l

0,75l

### Weißwein

**Grauburgunder** – Schittler & Becker - QbA, Rheinhessen

6,3

22,5

Burgunderbukett mit Anklängen von Birne und Honigmelone, kraftvoll mit feinem Schmelz u. angenehmer Mineralik

**Riesling** - BR & Nett - Tradition QbA, Pfalz

6,4

22,0

rassig fruchtiger Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Pfirsich und einem Hauch Honig

**La Segreta**

6,30

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

### Roséwein

**Merlot Blanc de Noir** - Julia Schittler - Rheinhessen

6,5

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

6,2

22,0

dichter dunkler Wein mit Noten von Schokolade, Nelke, Piment Kirschmarmelade und getrockneten Pflaumen

**Primitivo IGT** - Torrevento Infinitum - Apulien

6,2

dunkelroter Wein mit einem Bukett von Waldbeeren, Kräutern und Piment, dezente Bitternote im Nachhall

**Rotweincuvée** - Edel & Stark - Schittler & Becker - Rheinhesse

6,1

22,0

Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder, nuancenreiches Bukett aus Waldbeeren und dunkler Kirsche, mit feinen Tanninen

[www.toreins-berlin.de](http://www.toreins-berlin.de)

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



**8,80 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

**8,90€ 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 garniert

**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



## 7,50 Ohne Alkohol

### Strawberry Kiss<sup>(G,1,14)</sup>

Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

### Pink Summer<sup>(1)</sup>

Grapefruitsaft, Zitronensaft und Rhabarbersaft

### Coconut Kiss<sup>(G,1,14)</sup>

Kokos, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar

### Sun dance<sup>(1)</sup>

Mangopuree, Mangosaft, Kiwisirup,  
Honigmelone-Sirup, frische Limette

### Banana Bär<sup>(G,1,14)</sup>

Bananensirup, Erdbeersirup, Sahne,  
Bananensaft

### Lannys Fritsch<sup>(1)</sup>

Orange, Limette, Rohrzucker, Zitronensaft,  
Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft

### Caribbean<sup>(G,1)</sup>

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

