

TOREINS

Frühstück-Café-Restaurant

Events

Veranstaltung

Geburtstagsfeier

Hochzeit

Firmenevents



Wir haben alle Tage geöffnet

Frühstück: von 10⁰⁰ bis 15⁰⁰

Abendessen: von 15⁰⁰ bis 23⁰⁰

www.toreins-berlin.de

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



Toreins Frühstück

Von 10⁰⁰ bis 15⁰⁰

Eierspeisen

3 Bioeier aus der Region
alle Eierspeisen werden auf Sauerteig-Brot mit
Guacamole und Obst serviert / *3 organic eggs*
All egg dishes are served on sourdough bread

with guacamole and fruit

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, Butter / *with*
pepper, zucchini, sundried tomatoes, feta
cheese, basil, bread,, 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

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, Sauerteig-Brot / *2 fried eggs,
smoked bacon, sausage, beans, mushrooms,
sour dough bread*

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 Pikant**
Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten,
Honig-Jalapeño, Baby Spinat / *Goat's cream
cheese, sun-dried tomatoes, baby spinach,
honey-jalapeño*

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 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

7,6 Hausgemachter Apfelstrudel

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

7,3 French Toast

French Toast mit Beeren und Quarkcreme /
French toast with berries and quark cream

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

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



Tageskarte

Tagessuppe (vegan) **7,10**

Burrata Salat 11

Büffel-Burrata mit Tomaten-Erdbeeren Pesto, Minze -Rucola und Karamellisierte Walnüssen / *Buffalo burrata with tomato and strawberry pesto, mint rocket and caramelized 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 Rind + 5

mit Garnelen + 5

Tagliatelle Basilika 14,9

Tagliatelle mit / ohne Rinder Streifen in Tomaten-Basilikum Sauce, Parmesan und Rucola / *Tagliatelle with or with beef strips in a tomato and basil sauce, parmesan and rocket*

Spinat-Knödel 13,9

Hausgemachte Spinat Knödel mit Feta gefüllt, Offengemüse und Tomaten Sauce / *Homemade spinach dumplings filled with feta, open vegetables and tomato sauce*

Rote Bete Knödel 13,80

Hausgemachte Rote-Bete Knödel mit cremige Pilz-Parmesan Sauce / *Homemade beet dumplings with a creamy mushroom and parmesan sauce*

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 Salat / *Allgäu-style cheese spaetzle with caramelised onions and salad*

Maultaschen 14,60

Original Stuttgarter Maultaschen mit Fleischfüllung, Kräuterrührei, salat 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 Salat / *Breaded pork schnitzel with potato and cucumber salad and lettuce*

www.toreins-berlin.de

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



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*

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 Beerensauce 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 Garnelen

Schmand, marinierte Garnelen, Rucola, Kirschtomaten / *Sour cream, marinated prawns, rocket, cherry tomatoes*

14 Griechisch

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

Burger

Für Unser Burgern nutzen wir handgemachte Brot und Burger Patties, Rote Zwiebeln, Fleischtomaten, saure Gurken und Cheddar wird mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert / *For our burgers we use handmade bread and burger patties, red onions, beef tomatoes, pickles and cheddar cheese served with rosemary potatoes and salad*

Sweet Beef

Mit Karamellisierte Zwiebeln / *with caramelized onions* 14,1

Spicy Beef

Mit Jalapeño / *with jalapeño* 14,1

Healthy Beef

Mit Guacamole / *with guacamole* 14,1

Crispy Beef

Mit Bacon / *with bacon* 14,1

www.toreins-berlin.de

MUSEUMS CAFÉ – SOMMERGARTEN



Caffè Sant'Angelo

Italienischer Kaffee der Spitzenklasse!

Espresso ¹¹	2,60 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,60 €
Espresso Macchiato ^{11 L}	3,00 €
Café Crème ¹¹	3,10 €
Iced Café	4,30 €
Großer Café Crème ¹¹	4,30 €
Cappuccino ^{11 L}	3,80 €
Latte Macchiato ^{11 L}	4,50 €
Iced Latte ^{11 L}	4,40 €
Chai Latte ^L	4,60 €
Milchkaffee ^{11 L}	4,40 €
Caro Kaffee ^A	3,20 €
Iced Chocolate ^L	4,70 €
Caro Milchkaffee ^{A L}	4,30 €
Heiße Schokolade ^L	4,50 €
Extra Espresso Shot ¹¹	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 Blatt¹

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		

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 ^{1 11}	0,3l / 3,60 € 0,4l / 3,90 €
Coca Cola Light ^{1 2 10 11}	
Fanta ^{2 3}	
Sprite	
Bitter Lemon ⁸	
Ginger Ale ¹	
Tonic Water ⁸	
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 ^A	0,5l/4,9
Radler ^A	0,4l/4,9
Diesel ^{A 11}	0,4l/4,9
Alster ^A	0,4l/4,9

Flaschenbier

Paulaner Dunkel ^A	0,5 l/4,9
Paulaner kristallklar ^A	0,5 l/4,9
Paulaner alkoholfrei ^A	0,5 l/4,9
Störtebeker, alkoholfrei ^A	0,33 l/4,2
Berliner Weiße mit ^A	0,33 l/4,2
Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹	
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

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 - Rheinhessen

6,1

22,0

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

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, Kaffeeликör, Zuckersirup

Tequila Espresso Martini

Tequila, Espresso, Kaffeeликör, 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-Kaffeeликör

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^(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

Caribbean^(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

