

Italienisches Menü

Marinierter Tafelspitz – Rucola – Aceto Balsamico – Salsa verde

Ravioli della Casa – Salbeibutter

Kalbsinvoltini – Scampi-Füllung – 3erlei Artischocken
Tomaten-Zitronen-Soße

Mandarinen-Tarte – Dulce-de-Leche-Eis - Haselnüsse

65,- €

Weinbegleitung 24,- €

(Gerne stellen wir Ihnen auch eine alkoholfreie Begleitung zusammen!)

Vegetarisches Menü

Petersilienwurzel-Salat – Rosinen – Orange – Polenta-Chips

Risotto – Fenchel- Grapefruit – schwarze Oliven

Sellerie-„Cannelloni“ – Füllung mit Mandelmus, Quinoa
und Shii-Take-Pilzen - Rotkohlsaft

Champagner-Tonkabohnen-Crème - Zitrusfrüchteragout
karamellierte weißer Schokolade

48,- €

Weinbegleitung 24,- €

(Gerne stellen wir Ihnen auch eine alkoholfreie Begleitung zusammen!)

Liebe Gäste,

**wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer
Allergiker-Karte. Wir beraten Sie dann gerne und gehen auf Ihre Wünsche ein.**

Gourmet-Menü

Gebeizter Seesaibling -
Salat mit Gurke, Le Puy-Linsen und Miesmuscheln

Süßkartoffelsuppe mit Riesengarnele

Wolfsbarsch – Spitzkohl - Salzzitrone - Raz-el-hanut-Soße

Kalbsrollbraten - Salsicce-Füllung – Sherrysoße
Basilikum-Karotten

Parmesan 36 Monate gereift – Balsamico 12 Jahre – Olivenöl -
Trüffelhonig

Champagner-Tonkabohnen-Crème - Zitrusfrüchteragout
karamellierte weiße Schokolade

78,- €

(ohne Suppe und Käse 65,- €)

Große Weinbegleitung 35,- €

Kleine Weinbegleitung 24,- €

(Gerne stellen wir Ihnen auch eine alkoholfreie Begleitung zusammen!)

Das Tomatissimo-Highlight!

Genießen Sie mit unserem **Überraschungs-Menü** in neun
kleinen Gängen einen Streifzug durch die Tomatissimo Küche!
für 89,- €

Bestellungen für das 6-Gang- und 9-Gang-Menü nehmen wir bis 21 Uhr entgegen.

Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling – Salat mit Gurke, Le Puy-Linsen und
Miesmuscheln

15,- €

Petersilienwurzel-Salat – Rosinen – Orange – Polenta-Chips

12,- €

Marinierter Tafelspitz – Rucola - Aceto Balsamico
Salsa verde

14,- €

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
Schwarzwurzel-Salat – Pistazien – Cranberries – Trevisano

12,- €

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- €

Süßkartoffelsuppe - Riesengarnele

9,50 €

Pasta und Risotto

Risotto – Fenchel- Grapefruit – schwarze Oliven

14,- € (als Hauptgericht 18,- €)

Ravioli della Casa - Salbeibutter

15,- Euro (als Hauptgericht 19,50 Euro)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Wolfsbarsch – Spitzkohl - Salzzitrone - Raz-el-hanut-Soße

29,- € (als Zwischengericht 19,- €)

Kalbsrollbraten - Salsicce-Füllung – Sherrysoße

Basilikum-Karotten

22,- €

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben – Knoblauch – Rosmarin- Olivenöl

gefüllte Ofenkartoffel

32,- €

Kalbsinvoltini – Scampi-Füllung – 3erlei Artischocken

Tomaten-Zitronen-Soße

24,- €

Vegetarisch:

Sellerie-„Cannelloni“ – Füllung mit Mandelmus, Quinoa

und Shii-Take-Pilzen - Rotkohlsaft

21,- €

Chefs Lieblingsgericht:

Wiener Schnitzel - Kartoffelsalat

22,50 €

Auf Vorbestellung für zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste - gebratenes mediterranes Gemüse

Zitronen-Vinaigrette 39,- € p.P.

Best Beef in Town

vom HaJaTec-Holzkohlegrill

(dem wohl gesündesten und innovativsten Holzkohlegrill)

Dry Aged Roastbeef vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 200g 29,- €

ca. 300g 38,- €

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 350g 39,- €

ca. 450g 48,- €

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“

Unser „Ladyfilet“ ca. 200g 38,- €

Regular Cut ca. 300g 49,- €

Auf Vorbestellung:

Dry Aged Irish T-Bone Steak

Nur für echte Cowboys 550-600g 58,- €

Kern-Temperaturen

rare/im Kern noch roh (ca. 40°C Kerntemperatur)

medium rare/im Kern leicht roh (ca. 45°C Kerntemperatur)

medium/rosa (ca. 54°C Kerntemperatur)

medium well/leicht rosa (ca. 65°C Kerntemperatur)

well done/durch gebraten (ca. 80°C Kerntemperatur)

Beilagen und Soßen

Limonen-Wasabi-Crème 3,- €

Barbecuesauce 2,- €

Pfefferrahmsauce 3,50 €

Kräuterbutter 3,00 €

Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €

gefüllte Ofenkartoffel 4,50 €

kleiner gemischter Salat 4,- €

Basilikum-Karotten 3,50- €

geschmorte Artischocken 4,- €

Dessert

Champagner-Tonkabohnen-Crème - Zitrusfrüchtesalat
karamellierte weiße Schokolade

12,- €

Mandarinen-Tarte – Dulce-de-Leche-Eis - Haselnüsse

12,- €

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 €

Parmesan 36 Monate gereift – Balsamico 12 Jahre –
Olivenöl - Trüffelhonig

11,- €