

Mallorquinische Wochen im Tomatissimo Mitte Juli bis Ende August 2017

Mallorquinisches Menü

Carpaccio von der geschmorten Kaninchenkeule
mit Fenchel und Pfirsich

Dorade royal mit gratinierter Ofentomate und Knoblauch-Mandel-Pesto

Kross gebratener Spanferkelrücken mit geschmorten Feigen und Sobrasada-Gnocchi

Malaga-Eis mit Salat von zweierlei Melone, Honig und Chili

65,- Euro

Weinbegleitung

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

Vegetarisches Menü

Gelbe Gazpacho mit Eis von grünen Tomaten und Avocado

Cannelloni mit Machego-Kartoffelfüllung, Safranschaum und schwarzen Oliven

Vegetarische Paella

Flaó

Spanischer Käsekuchen mit Minze und Orangen aus Soller

48,- Euro

Weinbegleitung

(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

Ceviche vom Schwertfisch mit „Crema Catalana“ von Ziegenfrischkäse und Thymian

Gelbe Gazpacho mit Eis von grünen Tomaten und Avocado

Cannelloni mit Kartoffel-Manchego-Füllung, Safranschaum und schwarzen Oliven

Lammkoteletts mit gebackenem jungem Knoblauch, Tomatenjus
und Tumbet (mallorquinischer Gemüseauflauf)

Ziegenkäse-Variation mit Pfirsich-Chutney und geröstetem Graubrot

Flaó

Spanischer Käsekuchen mit Minze und Orangen aus Soller

78,- Euro

(ohne Gazpacho und Käse 65,- Euro)

Große Weinbegleitung

Kleine Weinbegleitung

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

Das Tomatissimo-Highlight!

Genießen Sie mit unserem **Tapas-Menü** in neun kleinen Gängen
einen Streifzug durch die Küche Mallorcas!

für 89,- EUR

Vorspeisen

Tapas-Platte für zwei Personen

24,- Euro,-

Pimientos de Padrón

Kleine grüne Paprikaschoten mit grobem Meersalz und Olivenöl

8,50 Euro

Gelbe Gazpacho mit Eis von grünen Tomaten und Avocado

7,- Euro

Ceviche vom Schwertfisch mit „Crema Catalana“ von Ziegenfrischkäse und Thymian

15,- Euro

Carpaccio von der geschmorten Kaninchenkeule mit mariniertem Fenchel und Pfirsich

15,- Euro

Cannelloni mit Manchego-Kartoffelfüllung, Safranschaum und schwarzen Oliven

14,- Euro (als Hauptgericht 19,- Euro)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- Euro

Hauptgerichte

Schwarze Paella mit Meeresfrüchten

ab zwei Personen 28,- Euro p.P.

Vegetarische Paella

21,- Euro

Dorade Royal mit gratinierter Ofentomate und Knoblauch-Mandel-Pesto
28,- Euro (als Zwischengericht 18,- Euro)

Gebratene Lammkoteletts mit gebackenem jungem Knoblauch, Tomatenjus
und Tumbet (Mallorquinischer Gemüseauflauf)

29,- Euro

Kross gebratener Spanferkelrücken mit geschmorten Feigen und Sobrasada-Gnocchi

26,- Euro

Unsere Tomatissimo-Klassiker

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gefüllter Spitzpaprika

32,- Euro

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

22,50 Euro

Auf Vorbestellung

für zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit gebratenem mediterranen Gemüse
und Zitronen-Vinaigrette

39,- Euro p.P.

1 kg Riesengarnelen in der Schale zum selber Puhlen
mit Aioli und Baguette

29,- Euro p.P.

Best Beef in Town

vom HaJaTec-Holzkohlegrill
(dem wohl gesündesten und innovativsten Holzkohlegrill)

Dry Aged Roastbeef vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 200g 29,- Euro

ca. 300g 38,- Euro

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 350g 39,- Euro

ca. 450g 48,- Euro

Dry Aged Irish-Prime Rinderfilet
Unser „Ladyfilet“ ca. 200g 38,- Euro
Regular Cut ca. 300g 49,- Euro

Auf Vorbestellung:

Dry Aged Irish T-Bone Steak

Nur für echte Cowboys ca. 600g 56,- Euro

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,- Euro

Barbecuesauce 2,- Euro

Pfefferrahmsauce 3,50 Euro

Zitronen-Chili-Butter 3,00 Euro

Pommes frites 3,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 Euro

Sobrasada-Gnocchi 3,50 Euro

kleiner gemischter Salat 4,- Euro

gratinierte Ofentomate 4,50 Euro

gefüllte Spitzpaprika 5,- Euro

Dessert

Flaó

Spanischer Käsekuchen mit Minze und Orangen aus Soller

10,- Euro

Malaga-Eis mit Salat von zweierlei Melone, Honig und Chili

9,50 Euro

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

Ziegenkäse-Variation mit Pfirsichchutney und Röstbrot

11,- Euro