

Italienisches Menü

Giardiniera

Kabeljau im Kräutersud gegart mit eingelegten Gartengemüsen
und Kapernmayonnaise

Orecchiette mit Cannellini-Bohnen, getrockneten Tomaten,
gebratenem Wirsing und Riesengarnelen

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gefülltem Wirsingbällchen

Schokoschnitte mit Kumquats und Granatapfel

65,- Euro

Weinbegleitung 27,- Euro

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

Vegetarisches Menü

Salat mit Kürbis, Fregola Sarda, Ziegenkäse und Orangen-Chili-Dressing

Risotto mit Pastinaken und Haselnüssen

Wirsingbällchen mit Bulgur und Wurzelgemüse gefüllt,
Haselnuss-Tomatensoße und Maronen

Kürbiskuchen mit Kürbiskern-Eis und Quittensoße

48,- Euro

Weinbegleitung 27,- Euro

(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

Geräucherte Entenbrust mit Rotkohl-Salat, Meerrettich und Apfel

Hummercrèmesuppe mit Fischklößchen

Dorade royal mit Fenchel und Orange im Pergamentpapier gegart

Hirschkalbsrücken mit Apfel-Zwiebelkruste, Calvados-Jus
und Steinpilz-Polenta

Rohmilchkäse-Teller mit Birnensenf
und Sesam-Kräcker

Kürbiskuchen mit Kürbiskern-Eis und Quittensoße

78,- Euro

(ohne Suppe und Käse 65,- Euro)

Große Weinbegleitung 42,- Euro

Kleine Weinbegleitung 27,- Euro

(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,- EUR

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

Vorspeisen

Salat mit Kürbis, Fregola Sarda, Ziegenkäse und Orangen-Chili-Dressing

12,- Euro

Giardiniera

Kabeljau im Kräutersud gegart mit eingelegten Gartengemüsen
und Kapernmayonnaise

15,- Euro

Geräucherte Entenbrust mit Rotkohlsalat, Apfel und Meerrettich

15,- Euro

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
mit Rote Bete, Ringelbeete, Quitte und Walnuss

12,- Euro

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- Euro

Hummercrèmesuppe mit Fischklößchen

8,50 Euro

Pasta und Risotto

Orecchiette mit Cannellini-Bohnen, getrockneten Tomaten,
gebratenem Wirsing und Riesengarnelen

17,- Euro (als Hauptgericht 22,- Euro)

Risotto mit Pastinaken und Haselnüssen

14,- Euro (als Hauptgericht 18,- Euro)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- Euro

Hauptgerichte

Dorade royal mit Fenchel und Orange im Pergamentpapier gegart
27,- Euro (als Zwischengericht 18,- Euro)

Brust und Keule von der Bakuumer Weidegans
mit Rotkohl, Klößen und Maronen

35,- Euro

Hirschkalbsrücken mit Apfel-Zwiebelkruste, Calvados-Jus
und Steinpilz-Polenta

29,- Euro

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gefülltem Wirsingbällchen

32,- Euro

Vegetarisch:

Wirsingbällchen mit Bulgur und Wurzelgemüse gefüllt,
Haselnuss-Tomatensoße und Maronen

21,- Euro

Chefs Lieblingsgericht:

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.

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 550-600g 58,- 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

Pfefferrahmsöße 3,50 Euro

Zitronen-Chili-Butter 3,00 Euro

kleiner gemischter Salat

Rotkohl

gebratener Rosenkohl

Pommes frites 3,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 Euro

Kartoffel-Paprika-Stampf 3,50 Euro

4,- Euro

4,- Euro

3,50 Euro

Dessert

Kürbiskuchen mit Kürbiskern-Eis und Quittensoße

11,- Euro

Schokoschnitte mit Kumquats und Granatapfel

11,- Euro

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

Rohmilchkäse-Teller mit Birnen-Senf
und Sesam-Kräcker

11,- Euro