Unsere Menüempfehlung

Kalbscarpaccio

Hibiscus-Vinaigrette | grüner Spargel | „Bottarga“ von geräuchertem Pulpo

***

Spargelcrèmesuppe | Dornberger Freilandei crèmig & geräuchert

***

Spaghetti „Carbonara di Mare“
Schwertfischschinken | Collatura di Alici | Eigelb

***

Gebratenes Knurrhahnfilet | Sardinen-Kartoffel-Crème | Hummer-Zitrus-Hollandaise | Ragout von dicken Bohnen und Artischocken

***

Geschmortes Kalbsbäckchen | Morcheln & Erbsen | Kartoffelwaffel & Bärlauch

***

Buchweizen Eis | Spargel & Rhabarber | Kirschblüte | Schokolade | Sauerklee

105,- € (ohne Suppe und Pasta 85,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 65,-€ | 4 Gang 40,-€

Unser vegetarisches Menü

Kohlrabi & Quinoa-Taschen | Rettich-Salat | Apfel-Staudenselleriesud | Waldmeister Öl

***

Spargelcrèmesuppe | Dornberger Freilandei crèmig & geräuchert

***

Spargelrisotto

***

Buttermilch-Basilikum-Sorbet | Pure Prana-Kombucha | Ingwer-Stroh

***

Gebackenes Kartoffel-Pecorino-Savarin | Cavolo Nero | Kefir-Espuma | Feigen

***

Buchweizen Eis | Spargel & Rhabarber | Kirschblüte | Schokolade | Sauerklee

85,- € (ohne Suppe und Sorbet 74,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 55,-€ | 4 Gang 40,-€

Das Tomatissimo-Highlight

Genießen Sie mit unserem Überraschungsmenü in neun kleinen Gängen einen Streifzug durch unsere Küche!

Überraschungsmenü 9-Gang 115,- €

Bestellungen für das 6-Gang- und 9-Gang-Menü nehmen wir bis 20.30 Uhr entgegen.
(sonntags bis 20 Uhr)

Vorspeisen

Kohlrabi & Quinoa-Taschen | Rettich-Salat | Apfel-Staudenselleriesud | Waldmeister Öl
17,50 €
***

Kalbscarpaccio
Hibiscus-Vinaigrette | grüner Spargel | „Bottarga“ von geräuchertem Pulpo
19,50 €
***

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten | Balsamico-Butter | Pane artigianale
17,50 €
***

Spargelcrèmesuppe | Dornberger Freilandei crèmig & geräuchert
14,- €

Pasta und Risotto

Spargelrisotto
17,50 € (als Hauptgericht 24,- €)
***

Spaghetti „Carbonara di Mare“
Schwerfischschinken | Collatura di Alici | Eigelb
18,- € (als Hauptgang 25,- €)
***

Unser Tomatissimo-Klassiker:
Spaghetti aus dem Parmesan-Laib
15,50 € (Vorspeisenportion)

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.

Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbäckchen | Morcheln & Erbsen | Kartoffelwaffel & Bärlauch
38,- €
***
Gebratenes Knurrhahnfilet | Sardinen-Kartoffel-Crème | Hummer-Zitrus-Hollandaise | Ragout von dicken Bohnen und Artischocken
38,- € (als Zwischengericht 27,- €)

Vegetarisch:
Gebackenes Kartoffel-Pecorino-Savarin | Cavolo Nero | Kefir-Espuma | Feigen
29,50 €

Unsere Tomatissimo-Klassiker:
Tagliata alla fiorentina
Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
39,50,- €
***
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
32,- €

Dry-aged Beef vom Holzkohle-Grill

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 350g 48,- € (+100g 14,50 €)
***
Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen “Schwarzbunten”
ca. 250g 42,- € (+100g 16,50 €)

Gemischte Grillplatte zum Teilen und Probieren
ab 4 Personen 38,- € p.P.

Beilagen

Limonen-Wasabi-Crème 4,- € | Barbecue-Soße 3,50 € | Pfefferrahmsoße 5,- € | Kräuterbutter 4,- € |
Pommes frites 5,- € | Süßkartoffel-Pommes frites 5,- € |
gemischter Salat 7,- € | kleine gebratene Kartoffeln 5,- € |
Morcheln & Erbsen 7,- €

Dessert

Buchweizen Eis | Spargel & Rhabarber | Kirschblüte | Schokolade | Sauerklee
17,- €
***
Espresso und eine Kugel Eis
9,50 €
***
Backensholzer Deichkäse 12 Monate gereift | Blutorangen-Pfeffer-Marmelade
Nussbrot
15,- €