

## Italienisches Menü

Gebratene Geflügelleber – Rhabarber – Marsalla – Basilikumcrème  
Piemonteser Haselnüsse

\*\*\*

Spargel-Risotto

\*\*\*

### Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfilet-Scheiben – Rosmarin – Knoblauch – Olivenöl  
warmes Gemüse-Tatar

\*\*\*

Ananas-Salbei-Eis – weiße Mousse au Chocolat  
Cashewkern-Streussel

65,- Euro

**Weinbegleitung 26,- Euro**

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

## Vegetarisches Menü

Ricotta - Zitronen-Crème – Frühlingsgemüse süß-sauer – Pumpernickel  
Sonnenblumenkerne

\*\*\*

Spargelcrèmesuppe – pochiertes Eigelb

\*\*\*

Knusprige Kohlrabi-Sticks – Mangold – Haselnuss-Schaum

\*\*\*

Schokoladenschnitte - Süßkartoffel-Eis - Rhabarbercrème

48,- Euro

**Weinbegleitung 26,- Euro**

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

Liebe Gäste,  
wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte nach unserer  
Allergiker-Karte. Wir beraten Sie dann gerne und gehen auf Ihre Wünsche ein.

## Gourmet-Menü

Gebratene Riesengarnelen – Erbsenpüree – Sesam-Chips  
Bouillabaisse-Tapioka

\*\*\*

Ricotta-Spinat- Gnudi - Zitronen-Safran-Soße

\*\*\*

Gebratener Seeteufel – Schwarzer Knoblauch – gefüllte Schalotten  
tomatisierter Knoblauchschaum

\*\*\*

Irischer Lammrücken mit Kräutern sous vide gegart  
süß-saures Gemüse – Couscous – scharfe Paprika-Jus

\*\*\*

Parmesan 42 Monate gereift – XO-Balsamico 25 Jahre  
Olivenöl - Trüffelhonig

\*\*\*

Schokoladenschnitte - Süßkartoffel-Eis - Rhabarbercrème  
78,- Euro

(ohne Gnudi und Käse 64,- Euro)

**Große Weinbegleitung 37,- Euro**

**Kleine Weinbegleitung 26,- Euro**

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

## **Das Tomatissimo-Highlight!**

Genießen Sie mit unserem  
**Überraschungsmenü**  
in neun kleinen Gängen  
einen Streifzug durch die Tomatissimo-Küche  
für 89,- EUR

**Bestellungen für das 6-Gang- und das 9-Gang-Menü nehmen wir bis 21 Uhr entgegen,  
für 4-Gang-Menüs bis 21.30 Uhr**

## Antipasti

Gebratene Riesengarnelen – Erbsenpüree – Sesam-Chips – Bouillabaisse-Tapioka

16,- €

\*\*\*

Gebratene Geflügelleber – Rhabarber – Marsalla – Basilikumcrème  
Piemonteser Haselnüsse

15,- €

\*\*\*

Ricotta - Zitronen-Crème – Frühlingsgemüse süß-sauer – Pumpernickel  
Sonnenblumenkerne

12,- €

\*\*\*

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten  
Brunnenkresse – süßer Apfel - Radieschen

12,- €

\*\*\*

### Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- €

\*\*\*

Spargelsuppe – pochiertes Eigelb

7,- €

## Pasta und Risotto

Ricotta-Spinat- Gnudi - Zitronen-Safran-Soße

14,- € (als Hauptgericht 18,- €)

\*\*\*

Spargel-Risotto

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

\*\*\*

### Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- Euro (Vorspeisenportion)

## Hauptgerichte

Gebratener Seeteufel – Schwarzer Knoblauch – gefüllte-Schalotten  
tomatisierter Knoblauchschaum  
32,- € (als Zwischengericht 19,- €)  
\*\*\*

### **Tagliata alla fiorentina**

Im Ofen gegarte Rinderfilet-Scheiben – Rosmarin – Knoblauch – Olivenöl  
warmes Gemüse-Tatar  
32,- €  
\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen – Kohlrabi – Bärlauch-Kartoffeln  
26,- €  
\*\*\*

Irischer Lammrücken mit Kräutern sous vide gegart  
süß-saures Gemüse – Couscous – scharfe Paprika-Jus  
29,-€  
\*\*\*

### **Unser vegetarischer Hauptgang:**

Knusprige Kohlrabi-Sticks – Mangold – Haselnuss-Schaum  
21,- €  
\*\*\*

### **Chefs Lieblingsgericht:**

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat  
22,50 €

### **Auf Vorbestellung (ab 2 Personen):**

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit gebratenem mediterranen Gemüse  
und 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,- Euro

ca 300g 38,- Euro

\*\*\*

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 350g 39,- Euro

450g 48,- Euro

\*\*\*

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“

Unser „Ladyfilet“ 200g 38,- Euro

Regular Cut 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

Pfefferrahmsoße 3,50 Euro

Kräuterbutter 3,00 Euro

Pommes frites 3,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 Euro

Bärlauch-Kartoffeln 3,50 Euro

Couscous 3,50 Euro

kleiner gemischter Salat 4,- Euro

gedünsteter Mangold 4,- Euro

knusprige Kohlrabi-Sticks 4,- Euro

## **Desserts**

Schokoladenschnitte - Süßkartoffel-Eis - Rhabarbercrème

12,- €

\*\*\*

Ananas-Salbei-Eis – weiße Mousse au Chocolat

Cashewkern-Streussel

12,- €

\*\*\*

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

\*\*\*

Parmesan 42 Monate gereift – XO-Balsamico 25 Jahre – Olivenöl - Trüffelhonig

12,- Euro