

Italienisches Menü

Carpaccio vom Bellota-Iberico-Schweinerücken mit Vinaigrette
von Roten Zwiebeln, Zucchini und Spanferkel-Krokette

Dorade royal im Parmaschinken-Sud mit Corona-Bohnen und Porree

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gebratenen Waldpilzen

Marinierte Pflaumen mit Whisky-Schaum, Kamille-Gelee
und Brownie-Apfel-Eis

65,- Euro

Weinbegleitung 27,- Euro

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

Vegetarisches Menü

Feige, mit Ziegenfrischkäsecreme gefüllt, Rucola und Couscous-Salat

Artischocken-Paprika-Risotto mit frittierter Zwerg-Artischocke

Kürbis-Kartoffelstrudel mit Orangen-Tandoori-Soße und Rotkappen

Dekonstruierte Zitronen-Tarte:

Karamellisierte Zitronencreme mit Basilikum und Mandel-Streusel

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

Hausgemachte marinierte Sardinen mit Paprika-Tortilla, Paprika-Salsa
und Petersiliencreme

Klare Tomatenessenz mit Taschenkreb-Klößchen

Pappardelle mit Waldpilzen und gebratenen Riesengarnelen

Lammkoteletts mit gebackenem jungem Knoblauch, Tomatenjus
geröstetem Lauch und Kartoffel-Paprika-Stampf

Italienischer Rohmilchkäse-Teller mit Traubensenf
und Kürbis-Walnuss-Brot

Dekonstruierte Zitronen-Tarte:

Karamellierte Zitronencreme mit Basilikum und Mandel-Streusel
78,- Euro

(ohne klare Tomatenessenz 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

Feige, mit Ziegenfrischkäsecreme gefüllt, Rucola und Couscous-Salat
12,- Euro

Hausgemachte marinierte Sardinen mit Paprika-Tortilla, Paprika-Salsa
und Petersiliencreme

15,- Euro

Carpaccio vom Bellota-Iberico-Schweinerücken mit Vinaigrette von Roten Zwiebeln,
Zucchini und Spanferkel-Krokette

17,- Euro

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten mit
Salat von Kürbis und Pilzen

12,- Euro

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- Euro

Klare Tomatenessenz mit Taschenkrebs-Klößchen

9,50 Euro

Pasta und Risotto

Pappardelle mit Waldpilzen und gebratenen Riesengarnelen
17,- Euro (als Hauptgericht 22,- Euro)

Artischocken-Paprika-Risotto mit frittierte Zwerg-Artischocke
15,- Euro (als Hauptgericht 19,50 Euro)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- Euro

Hauptgerichte

Dorade royal im Parmaschinken-Sud mit Corona-Bohnen und Porree
28,- Euro (als Zwischengericht 18,- Euro)

Hähnchenbrust aus St. Vit mit Fenchelsalami gebraten, Karotten-Fenchelgemüse,
Basilikum und Orange

24,- Euro

Lammkoteletts mit gebackenem jungem Knoblauch, Tomatenjus
geröstetem Lauch und Kartoffel-Paprika-Stampf

29,- Euro

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gebratenen Waldpilzen

32,- Euro

Vegetarisch:

Kürbis-Kartoffelstrudel mit Orangen-Tandoori-Soße und Rotkappen

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

Pfefferrahmsoße 3,50 Euro

Zitronen-Chili-Butter 3,00 Euro

Pommes frites 3,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 Euro

Kartoffel-Paprika-Stampf 3,50 Euro

kleiner gemischter Salat 4,- Euro

gebratene Waldpilze 6,- Euro

Coronabohnen 4,- Euro

Dessert

Dekonstruierte Zitronen-Tarte:
Karamellierte Zitronencreme mit Basilikum
und Mandel-Streuseln
11,- Euro

Marinierte Pflaumen mit Whisky-Schaum, Kamille-Gelee
und Brownie-Apfel-Eis
10,- Euro

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis
7,50 Euro

Italienischer Rohmilchkäse-Teller mit Traubensenf
und Kürbis-Walnuss-Brot
11,- Euro