

# Mallorquinische Wochen im Tomatissimo Mitte Juli bis Ende August 2018

## Mallorquinisches Menü

Pulpo-Carpaccio – Tomaten-Zitronen-Vinaigrette  
Staudensellerie - Salsa verde

\*\*\*

Gazpacho – mariniertes Schwertfisch – Safran-Aioli

\*\*\*

Leicht geräucherter und kross gebratener Kabeljau – weiße Bohnen – Oliven-Tapenade

\*\*\*

Geschmorte Spanferkelschulter – Spitzpaprika – Sobrasada-Kartoffelstampf

\*\*\*

Manchego Krokette – Sherry-Feigen-Crème  
frische Feigen – Pinienkerne

\*\*\*

Mandel-Crème-Catalana – Mandelschaum – Pfirsich-Hierbas-Sorbet

78,-€ (ohne Gazpacho und Manchego 65,-€)

**Große Weinbegleitung 32,- €**

**Kleine Weinbegleitung 22,50 €**

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

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

**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.**

## Vegetarisches Menü

Wassermelone – schwarze Oliven – Ziegenkäse – Fenchel

\*\*\*

Manchego-Spinat-Ravioli – Knoblauch-Mandelschaum

\*\*\*

Tumbet (mallorquinischer Gemüseauflauf) - zweierlei Paprika-Crème  
Pinienkerne – Rucola

\*\*\*

“Menestra” von Sommerfrüchten – Melonensud  
Ziegenjoghurt-Sorbet

48,- Euro

Weinbegleitung 22,50 €

(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

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

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.

## Vorspeisen

Pulpo-Carpaccio – Tomaten-Zitronen-Vinaigrette  
Staudensellerie - Salsa verde

15,-€

\*\*\*

Wassermelone – schwarze Oliven – Feta – Fenchel

14,-€

\*\*\*

Pata-Negra-Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten  
Mandeln – Feigen – Salzzitrone

12,-€

\*\*\*

Gazpacho – mariniertes Schwertfisch – Safran-Aioli

10,-€

\*\*\*

### Tapas zum Teilen:

Pata-Negra-Schinken 8,-€

Eingelegte Sardinen 8,- €

Pimientos de Padron 8,-€

Riesengarnelen (4 St) mit Aioli 8,-€

Mini-Gazpacho 4,-€

Manchego-Spinat-Ravioli – Knoblauch-Mandelschaum

14,-€ (als Hauptgang 18,-€)

\*\*\*

### Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- € (Vorspeisenportion)

## Hauptgerichte

### **Schwarze Paella mit Meeresfrüchten**

ab zwei Personen 28,- € p.P.

\*\*\*

### **Caldreta**

Mallorquinische "Bouillabaisse" mit Knoblauch-Crôutons und Paprika-Salsa

26,- € (als kleine Portion 18,-€)

\*\*\*

Leicht geräucherter und kross gebratener Kabeljau – weiße Bohnen – Oliven-Tapenade

26,-€ (als Zwischengericht 18,-€)

\*\*\*

Geschmorte Spanferkelschulter – Spitzpaprika – Sobrasada-Kartoffelstampf

24,- €

\*\*\*

### **Unser vegetarischer Hauptgang:**

Tumbet (mallorquinischer Gemüseauflauf) - zweierlei Paprika-Crème

Pinienkerne – Rucola

21,-€

\*\*\*

### **Unsere Tomatissimo-Klassiker**

#### **Tagliata alla fiorentina**

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl  
und Tumbet (mallorquinischer Gemüseauflauf)

32,- €

\*\*\*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

22,50 €

### **Auf Vorbestellung für zwei Personen:**

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

39,- € p.P.

\*\*\*

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

29,- € p.P.

# **Best Beef in Town**

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

Dry Aged Roastbeef vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 200g 29,- €

ca. 300g 38,- €

\*\*\*

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 350g 39,- €

ca. 450g 48,- €

\*\*\*

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

## **Auf Vorbestellung:**

Dry Aged Irish T-Bone Steak  
Nur für echte Cowboys ca. 600g 56,- €

## **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,- €  
Barbecuesauce 2,- €  
Pfefferrahmsauce 3,50 €  
Zitronen-Chili-Butter 3,00 €

Pommes frites 3,50 €  
Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €  
Sobrasada-Kartoffelstampf 3,50 €

kleiner gemischter Salat 5,-€  
Tumbet 5,- €  
weiße Bohnen 3,50 €

## Dessert

“Menestra” von Sommerfrüchten – Melonensud  
Ziegenjoghurt-Sorbet

11,-€

\*\*\*

Mandel-Crème-Catalana – Mandelschaum – Pfirsich-Hierbas-Sorbet

12,-€

\*\*\*

Orangen-Sorbet – Vanilleschaum

8,-€

\*\*\*

Manchego Krokette – Sherry-Feigen-Crème  
frische Feigen – Pinienkerne

11,-€