

Schwarzer Trüffel im Tomatissimo vom 15. bis 26. Januar 2019

Trüffelmenü

Portobello-Pilze – geschmorter Radicchio Tardivo
Aceto Balsamico 13 Jahre - Pesto - Parmesan-Crème

Topinambur-Crèmesuppe mit schwarzem Wintertrüffel

Tagliatelle - Pilze - Trüffelschaum

Kalbsfilet „Rossini“ – Selleriepüree – Portwein-Jus – Gnocchi

Dessert oder Käse nach Wahl
70,- € (ohne Suppe 65,-€) (+ 3,- Euro pro Gramm Trüffel)

Portobello-Pilze – geschmorter Radicchio Tardivo
Aceto Balsamico 13 Jahre - Pesto - Parmesan-Crème
15,- €

Tagliatelle - Pilze - Trüffelschaum
14,- Euro

Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib
11, Euro

Risotto mit schwarzem Wintertrüffel
12,50 Euro

Rührei mit schwarzem Wintertrüffel
9,- Euro

Topinambur-Crèmesuppe mit schwarzem Wintertrüffel
7,50 €

Kalbsfilet „Rossini“ – Selleriepüree – Portwein-Jus – Gnocchi
32,- €

Gebratene Schwarzwurzeln – Portwein-Schalotten
Sellerie-Püree - Trüffel-Nudelplatten
21,- €

Die hier angegebenen Preise sind Grundpreise.
Die Trüffel hobeln wir am Tisch für Sie frisch.
Sie können so die Trüffelmenge selbst bestimmen.
Schwarzer französischer Wintertrüffel (tuber melanosporum)
1g 3,- Euro

Gourmet-Menü

Tagliata vom Thunfisch – Sesam-Crème – Zitrone – Kresse – Frühlingslauch

Tagliatelle – Pilze – Trüffelschaum

Skrei – Champagnersenf-Soße – Wirsing – Schnittlauch

Ragout vom Münsterländer Wagyu – Steckrüben - Walnusknödel

Geschmolzener Taleggio – Birne – Kürbiskern-Crôutons

Schoko-Tarte - Preisselbeer-Eis – Haselnuss-Chips

78,-€

(ohne Tagliatelle und Käse 65,-€)

Weinbegleitung groß 36,- €

Weinbegleitung klein 25,- €

(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

Portobello-Pilze – geschmorter Radicchio-Tardivo – Aceto Balsamico 13 Jahre
Pesto - Parmesan-Crème

Topinambur-Schaumsuppe - Schwarzbrot-Crôtons

Gebratene Schwarzwurzeln – Portwein-Schalotten – Sellerie-Püree
Trüffel-Nudelplatten

Walnußsoufflé – Riesling-Zabaglione – karamellierter Apfel
48,- Euro

Weinbegleitung 25,- €

(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 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

Portobello-Pilze – geschmorter Radicchio Tardivo – Aceto Balsamico 13 Jahre
Pesto - Parmesan-Crème

15,- €

Tagliata vom Thunfisch – Sesam-Crème – Zitrone – Kresse – Frühlingslauch

16,- €

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
marinierter Wirsing - Nüsse - geröstete weiße Rübchen

12,-€

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- €

Topinambur-Schaumsuppe - Schwarzbrot-Crôutons

7,50 €

Pasta und Risotto

Trüffelrisotto

12,50 € (als Hauptgang 17,- €)

+1g Trüffel 3,- €

Tagliatelle - Pilze - Trüffelschaum

14,-€ (als Hauptgang 18,-€)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Ragout vom Münsterländer Wagyu – Steckrüben - Walnussknödel
28,- €

Skrei – Champagnerseinf-Soße – Wirsing – Kartoffel-Schnittlauch-Püree
28,- € (als Zwischengericht 18,- €)

Kalbsfilet „Rossini“ – Selleriepüree – Portwein-Jus – Gnocchi
32,- €

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
und gebratene Waldpilze
32,- €

Unser vegetarischer Hauptgang:

Gebratene Schwarzwurzeln – Portwein-Schalotten – Sellerie-Püree
Trüffel-Nudelplatten
21,-€

Chefs Lieblingsgericht:

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.

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 Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“

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 €

Kräuterbutter 3,00 €

Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €

Walnusssknödel 3,50 €

Kartoffel-Schnittlauch-Püree 3,50 €

kleiner gemischter Salat 5,-€

glasierte Steckrüben 3,50 €

Gebratene Waldpilze 5,00 €

Dessert

Schoko-Tarte - Preiselbeer-Eis – Haselnuss-Chips

11,- €

Walnußsoufflé – Riesling-Zabaglione – karamellierter Apfel
(25 Minuten Zubereitungszeit)

12,50 €

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

Geschmolzener Taleggio – Birne – Kürbiskern-Crôutons

12,- Euro