

Senner Spargel von Steingrögers Hof

Senner Spargel – Salzkartoffeln
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise
19,-€ (als Beilagenportion 12,-€)

Senner Spargel - San Daniele-Schinken - Salzkartoffeln
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise
23,-€

Senner Spargel – kleines Wiener Schnitzel –Salzkartoffeln
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise
25,-€

Spargel-Risotto
15,-€ (als Hauptgericht 19,-€)

Spargelsuppe mit pochiertem Eigelb
7,-€

Italienisches Menü

Glasiertes Kalbsbries – Ragout von Senner Spargel und Morcheln

„Lasagne“

Ziegenfrischkäse-Béchamel – Pesto – mediterranes Gemüse

Geschmorte Kaninchenkeule – Parmaschinkensud – Bohnenragout
Parmesan-Gnocchi

Erdbeer-Tiramisu
65,- Euro

Weinbegleitung 26,- Euro

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

Vegetarisches Menü

Salat von Senner Spargel und Spinat –Estragon-Vinaigrette
Burrata

Parmesan-Gnocchi – gebratener grüner Spargel – Zitronen-Kapernsoße

Mediterranes Gemüse – Kräuter - Orrecchiette - schwarzen Oliven - Ziegenfrischkäse
Im Pergamentpapier gebacken

Erdbeer-Tiramisu
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 Jakobsmuscheln – eingelegter junger Kohlrabi – Zitronen-Espuma –
Staudensellerie – Pinienkerne

Spargel-Risotto

Weißer Heilbutt – Kartoffelkruste – Gurkenspaghetti
Zitronen-Kapern-Soße

Saltimbocca vom Kalbsfilet – gebratener grüner Spargel
Tomaten-Salbei-Soße

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

Spargel-Crème-Brûlée – marinierte Erdbeeren – Sauerampfer-Eis
78,- Euro

(ohne Risotto 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 Jakobsmuscheln – eingelegter junger Kohlrabi – Zitronen-Espuma
Staudensellerie – Pinienkerne

17,-€

Glasiertes Kalbsbries – Ragout von Senner Spargel und Morcheln

17,- €

Salat von Senner Spargel und Spinat – Estragon-Vinaigrette - Burrata

14,-€

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
Salat mit Kartoffeln, Bohnen, Radieschen und Kresse

12,-€

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen

18,- €

Spargelsuppe – pochiertes Eigelb

7,- €

Pasta und Risotto

„Lasagne“

Ziegenfrischkäse-Béchamel – Pesto – mediterranes Gemüse

14,- € (als Hauptgericht 18,- €)

Spargel-Risotto

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

Parmesan-Gnocchi – gebratener grüner Spargel – Zitronen-Kapernsoße

14,-€ (als Hauptgericht 18,-€)

Für Sie am Tisch zubereitet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

11,- Euro (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Steinbutt – Kartoffelkruste – Gurkenspaghetti – Zitronen-Kapern-Soße
32,- € (als Zwischengericht 19,- €)

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfilet-Scheiben – Rosmarin – Knoblauch – Olivenöl
Oliven-Paprika-Gemüse

32,- €

Geschmorte Kaninchenkeule – Parmaschinkensud – Bohnenragout
Parmesan-Gnocchi

26,- €

Saltimbocca vom Kalbsfilet – Tomaten-Salbei-Soße – gebratener grüner Spargel

29,- €

Unser vegetarischer Hauptgang:

Mediterranes Gemüse – Kräuter - Orrecchiette - schwarzen Oliven - Ziegenfrischkäse

Im Pergamentpapier gebacken

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,- €

ca 300g 38,- €

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“

ca. 350g 39,- €

450g 48,- €

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“

Unser „Ladyfilet“ 200g 38,- €

Regular Cut 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,- €

Pfefferrahmsoße 3,50 €

Kräuterbutter 3,00 €

Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €

Kleine gebratene Kartoffeln 3,50 €

Parmesan-Gnocchi 4,50 €

kleiner gemischter Salat 5,- €

Buntes Bohnenragout 4,- €

½ Bund weißer Spargel 12,-€

Desserts

Erdbeer-Tiramisu

10,-€

Spargel-Crème-Brûlée – marinierte Erdbeeren – Sauerampfer-Eis

11,- €

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

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

12,- Euro