

Tapas meets Asien

Alle Gerichte auch zum gemeinsamen Genießen, Schlemmen und Teilen

Tapas

Ribs vom Duroc-Schwein Bulgogi Style | Nashi-Birne-Soja -Ingwer

15,- €

Frittierte Tintenfischbällchen | Sriracha-Mayo

15,- €

Frühlingsrolle „Papaya-Salat“ | Erdnusscrème

12,- €

Schwertmuscheln süß-sauer „Tom-Jam“

15,- €

Vorspeisen

Marinierte Hansegarnelen | Misocrème | Passionsfrucht Tapioka | Masago Arare

18,- €

Salat von bunten Tomaten und Avocado | Tomaten-Ponzu | Wasabi-Gurken-Sorbet

17,- €

Serrano Gran Reserva 25 Monate gereift auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
Algenbutter | Pane artigianale

14,- €

„Tom Kha Pfiff“

Suppe mit Zitronengras, Cocos, Pfifferlingen

12,- €

Pasta und Risotto

Schwarze Olivengnocchi – Chicorée – Orangen-Currysoße - Minze
17,- € (als Hauptgang 21,- €)

Unser Tomatissimo-Klassiker:
Spaghetti aus dem Parmesan-Laib
12,- € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Gedämpfte Aubergine Gaji-namul | Allium-Risotto | Sesam-Gurken-Salat
24,- €

Gebratenes Seehechtfilet | Wassermelone | Kampot-Pfeffer | Paprika-Melonensoße |
Mungobohnen-Sprossen
32,- € (als Zwischengericht 21,- €)

Spanferkelhaxe super kross | fermentierter Chinakohl mit Kaffir und Ingwer |
Champagnersenf-Crème | Süßkartoffelkloß
28,- €

Unsere Tomatissimo-Klassiker:

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
34,- €

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
24,- €

Unsere Menüempfehlung

Marinierte Hansegarnelen | Misocrème | Passionsfrucht Tapioka | Masago Arare

„Tom Kha Pfiff“
Suppe mit Zitronengras, Cocos, Pfifferlingen

Schwarze Olivengnocchi – Chicorée – Orangen-Currysoße – Minze

Gebratenes Seehechtfilet | Wassermelone | Kampot-Pfeffer | Paprika-Melonensoße |
Mungobohnen-Sprossen

Spanferkelhaxe super duper kross | fermentierter Chinakohl mit Kaffir und Ingwer |
Champagnersenf-Crème | Süßkartoffelkloß

Five Spices-Panna Cotta | Mirabellen-Yuzu-Sorbet | Sesam-Crumble | grüne Shiso
90,- € (ohne Suppe und Gnocchi 75,- €)

Vegetarisches Menü

Salat von bunten Tomaten und Avocado | Tomaten-Ponzu | Wasabi-Gurken-Sorbet

„Tom Kha Pfiff“
Suppe mit Zitronengras, Cocos, Pfifferlingen

Schwarze Olivengnocchi – Chicorée – Orangen-Currysoße – Minze

Frühlingsrolle „Papaya-Salat“ | Erdnusscrème

Gedämpfte Aubergine Gaji-namul | Allium-Risotto | Sesam-Gurken-Salat

Five Spices-Panna Cotta | Mirabellen-Yuzu-Sorbet | Sesam-Crumble | grüne Shiso
85,- € (ohne Suppe und Frühlingsrolle 64,- €)

Das Tomatissimo-Highlight

Genießen Sie mit unserem Tapas-Menü in neun kleinen
Gängen einen Streifzug durch die Tomatissimo-Küche

Überraschungsmenü 9-Gang 98,- €

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.

Dry-aged Beef vom Holzkohle-Grill

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 350g 39,- € (+100g 11,- €)

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 250g 38,- € (+100g 15,- €)

Gemischte Grillplatte zum Teilen und Probieren
ab 4 Personen 30,- € p.P.

Beilagen

Limonen-Wasabi-Crème 3,50 € | Barbecue-Soße 3,- € | Pfefferrahmsoße 4,50 € |
Kräuterbutter 3,50 € |

Pommes frites 4,50 € | Süßkartoffel-Pommes frites 4,50 € |
gemischter Salat 6,- € | fermentierter Chinakohl mit Kaffir und Ingwer 5,50 €
kleine gebratene Kartoffeln 4,50 €

Dessert

Five Spices-Panna Cotta | Mirabellen-Yuzu-Sorbet | Sesam-Crumble | grüne Shiso
14,- €

Thai-Eistee | Milchmädchen-Eiscreme | Zitronengras-Sahne
9,50 €

Backensholzer Deichkäse 12 Monate gereift | Aprikosen-Chutney |
frittiertes Naan-Brot
11,- €

Wir haben freies WLAN!

