

Highlight-Menü 20 Jahre Tomatissimo

Jakobsmuscheln – glasierte Tomatenfilets – Fenchel-Schaum,

Ravioli mit Frühlingslauch und getrockneten Tomaten gefüllt
Limonen-Safran-Schaum

St. Pierre in orientalischen Gewürzen gebraten – Auberginen-Sesam-Püree
Tomaten-Kichererbsen-Ragout

Rehragout in Kaffee geschmort – Räucheraal – Rote Bete

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

Portwein-Feigen – Kumquats – Rosmarin-Eis
78,-€
(ohne Fisch und Käse 65,-€)

Unser Jubiläumsangebot:

4-Gang-Menü incl. Weinbegleitung 75,- €

6-Gang-Menü incl. Weinbegleitung 98,- €

(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

Tatar von Waldpilzen und Birne – Rettich-Carpaccio
Walnuss-Vinaigrette

Ricotta-Spinat-Cannelloni – Pfifferlinge
Knoblauchschaum

Auberginenröllchen mit Süßkartoffelfüllung
Tomaten-Auberginen-Soße – krosse Kichererbsen

Karamellisiertes Walnuss-Eisparfait – Pflaumenkompott
Whiskey-Schaum

48,- Euro

Weinbegleitung 25,- €

(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

Jakobsmuscheln – glasierte Tomtenfilets – Fenchel-Schaum
17,- €

Tatar von Waldpilzen und Birne – Rettich-Carpaccio
Walnuss-Vinaigrette
15,-€

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
Salat von Artischocken, Dicken Bohnen, Kirschtomaten und Kapern
12,-€

Antipasti mista

Trio aus unseren Vorspeisen
18,- €

Sellerie-Crèmesuppe mit Scampi
8,50 €

Pasta und Risotto

Ravioli mit Frühlingslauch und getrockneten Tomaten gefüllt
Limonen-Safran-Schaum
15,- € (als Hauptgang 19,- €)

Ricotta-Spinat-Cannelloni – Pfifferlinge - Knoblauchschaum
14,-€ (als Hauptgang 18,-€)

Für Sie am Tisch zubereitet:
Spaghetti aus dem Parmesanlaib
11,- € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

St. Pierre in orientalischen Gewürzen gebraten – Auberginen-Sesam-Püree
Tomaten-Kichererbsen-Ragout
28,- € (als Zwischengericht 19,- €)

Kalbsrollbraten in Sherry geschmort – Basilikum-Karotten
24,- €

Iberico-Rücken – Weißbrotkruste – Parmaschinken-Jus – weiße Rübchen
29,- €

Rehragout in Kaffee geschmort – Räucheraal – Rote Bete
28,- €

Tagliata alla fiorentina

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

32,- €

Unser vegetarischer Hauptgang:

Auberginenröllchen mit Süßkartoffelfüllung
Tomaten-Auberginen-Soße – krosse Kichererbsen

21,-€

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 Pulen
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 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,- €

Pfefferrahmsöße 3,50 €

Kräuterbutter 3,00 €

Pommes frites 3,50 €

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €

Kartoffelpüree 3,50 €

kleiner gemischter Salat 5,-€

Basilikum-Karotten 3,50 €

Gebratene Waldpilze 7,50 €

Dessert

Karamellisiertes Walnuss-Eisparfait – Pflaumenkompott
Whiskey-Schaum

11,- €

Portwein-Feigen – Kumquats - Rosmarineis

11,- €

Espresso und eine Kugel hausgemachtes Eis

7,50 Euro

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

12,- Euro