

Griechische Küche 2.0 im Tomatissimo inspiriert
durch unsere Athen-Reise im Mai
Vom 16. Juli bis 27. August 2025

Unsere Menüempfehlung

Gebeizte und gegrillte Meeräsche | Taramasalata | Avgotaracho | Retsina-Eis |
Fenchel

Gazpacho „griechischer Bauernsalat“ | halbgetrocknete Tomate |
Zwiebel-Kapern-Salata

Dolmadákia-Risotto

Weinblatt | griechischer Joghurt | Rosinen | Pinienkerne | Zitrone & Minze

Seehecht „Gyros“

Dillrahm | Oliven-Tapenade | Citrus-Kohl

Stifado und Kotelette vom Spanferkel | Zucchini gefüllt, als Chips & als Tsatsiki |
Zitronen-Kartoffel-Krokette

Griechischer Joghurt | Pistazien-Eis „Aegina“ | eingelegte Aprikosen |
gebrannte Erdnüsse & Thymian-Honig

105,- € (ohne Suppe und Risotto 85,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 60,-€ | 4 Gang 45,-€

Alkoholfreie Getränkebegleitung 6-Gang 48,- € | 4-Gang 32,- €

Amuse:

Veganer Gyros-Salat, krosse Röstzwiebeln, Eisberg-Chiffonade, Tomaten-Gel,
Joghurt-Gurkensüppchen

Zusatzangebot: Catch of the day + Zitronen-Spinat + Patates tiganites

Unser vegetarisches Menü

Auberginen-Torte | Olivenöl-Kaviar | Joghurtsoße | Mizithra-Käse

Gazpacho „griechischer Bauernsalat“ | halbtrocknete Tomate |
Zwiebel-Kapern-Salata

Dolmadákia-Risotto

Weinblatt | griechischer Joghurt | Rosinen | Pinienkerne | Zitrone & Minze

Spicy Sauerkirsch-Sorbet | Tomaten-Fenchel-Salat | Ouzo

Moussaka 2.0

Auberginen-Gnocchi | gebrannte Schafskäse-Béchamel | Tomatensugo |
Kartoffel-Espuma | Basilikum

Griechischer Joghurt | Pistazien-Eis „Aegina“ | eingelegte Aprikosen |
gebrannte Erdnüsse & Thymian-Honig
85,- € (ohne Suppe und Sorbet 74,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 50,-€ | 4 Gang 42,-€

Alkoholfreie Getränkebegleitung 6-Gang 48,- € | 4-Gang 32,- €

Das Tomatissimo-Highlight

Genießen Sie mit unserem Überraschungsmenü in neun kleinen Gängen einen
Streifzug durch die Küche Griechenlands!

Überschungsmenü 9-Gang 115,- €

**Bestellungen für das 5-,6-, und 9-Gang-Menü nehmen wir bis 20.30 Uhr entgegen.
(sonntags bis 20 Uhr)**

Vorspeisen

Mezedes-Platte für 2 Personen

Taramasalata | Melizzanosalata | Pulpo mit Bohnenpüree | Zucchini­bällchen |
Loukaniko
19,- € p.P.

Auberginen-Torte | Olivenöl-Kaviar | Joghurtsoße | Mizithra-Käse
19,- €

Gebeizte und gegrillte Meeräsche | Taramasalata | Avgotaracho | Retsina-Eis |
Fenchel
21,50 €

Wagyu-Rinderschinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten |
Oregano-Olivenbutter | Sauerteig-Brot
19,50 €

Gazpacho „griechischer Bauernsalat“ | halbtrocknete Tomate |
Zwiebel-Kapern-Salata
14,- €

Dolmadákia-Risotto

Weinblatt | griechischer Joghurt | Rosinen | Pinienkerne | Zitrone & Minze
17,- € (als Hauptgericht 22,50 €)

Unser Klassiker

Aus dem Parmesan-Laib am Tisch für Sie zubereitet:

Spaghetti Cacio e pepe Tomatissimo-Style
17,50 € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Seehecht „Gyros“

Dillrahm | Oliven-Tapenade | Citrus-Kohl | Patates Tiganites
39,- € (als Zwischengang 28,- €)

Stifado und Kotelette vom Spanferkel | Zucchini gefüllt, kross & als Tsatsiki |
Zitronen-Kartoffel-Krokette

42,- €

Unser vegetarisches Hauptgericht:

Moussaka 2.0

Auberginen-Gnocchi | gebrannte Schafskäse-Béchamel | Tomatensugo | Basilikum

29,- €

Unsere Tomatissimo-Klassiker:

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl

39,50 €

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

32,- €

Dry-aged Beef vom Holzkohle-Grill

Dry Aged Rib-Eye vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 350g 48,- € (+100g 14,50 €)

Dry Aged Rinderfilet vom Pommerschen „Schwarzbunten“
ca. 250g 42,- € (+100g 16,50 €)

Souvláki vom Iberico Wesfalia
3 Spieße 36,- €

Gemischte Grillplatte zum Teilen und Probieren

ab 4 Personen 38,- € p.P.

Beilagen

Barbecue-Soße 3,50 € | Pfefferrahmsoße 5,- € | Kräuterbutter 4,- € |
Pommes frites 5,- € | Süßkartoffel-Pommes frites 5,- € | Zucchini-Tsatsiki 5,- € |
Kopfsalat mit Zitronensahne, Orangen und eingelegten Zwiebeln 7,- € |
gebratene Quetschkartoffeln 5,- € |

Dessert

Griechischer Joghurt | Pistazien-Eis „Aegina“ | eingelegte Aprikosen |
gebrannte Erdnüsse & Thymian-Honig

15,- €

Espresso und eine Kugel Eis

9,50 €

Gereifter Graveira-Käse von der Insel Skyros
Nussbrot

15,-