

Vom Okzident zum Orient | Unsere Istanbul-Reise Vom 1. Juli. bis 30. Juli 2023

Unsere Menüempfehlung

Geflämmte Makrele | Romanasalat-Crème | gepickelte Zwiebeln | gegrillte Spitzpaprika | Granatapfelmelasse | Lavash-Brot

Geeiste Suppe aus Trauben, Gurke, Mandeln und Fenchel | Fenchel-Zitrus-Salat mit geeisten Kirschen

Kayseri Manti | türkische „Tortellini“ mit Rinderhack | Buttermilchsoße | Minze & Paprika

Gebratene Dorade | Meeresfrüchtesud | gefüllte Weinblätter Midye Dolmasi | Grilltomate | Petersilien-Korinthen-Salat

Hausgemachte Merguez & rosa Lammkotelette | Traubenmost-Jus | „verbrannter Joghurt“ | Bulgur-Pfifferlings-Köfte

Berberitzen-Kaymak-Eis | Revani (Grießküchlein) in Boza getränkt | Maulbeeren-Jus | Turkish Delight

95,- € (ohne Suppe und Kayseri Manti 78,- €)

Unser vegetarisches Menü

Rote Bete „Ocakbasi Style“ | Couscous | frittierte Kichererbsen | Knoblauch-Tahina | Minzöl | getrocknete Sauerkirschen

Geeiste Suppe aus Trauben, Gurke, Mandeln und Fenchel | Fenchel-Zitrus-Salat mit geeisten Kirschen

Risotto „jeweled Rice“

(Orientalische Gewürze, Salzzitrone, krosse Schalotten, Safran, getrocknete Früchte)

Gegrillte Aubergine mit Mhalep und Kampotpfeffer | Muhammara (Paprika-Walnuss-Paste) | pikante Feigen | Trachana-„Risotto“

Berberitzen-Kaymak-Eis | Revani (Grießküchlein) in Boza getränkt | Maulbeeren-Jus | Turkish Delight

75,- € (ohne Suppe 65,- €)

Das Tomatissimo-Highlight

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

Überschungsmenü 9-Gang 98,- €

Bestellungen für das 6-Gang- und 9-Gang-Menü nehmen wir bis 21 Uhr entgegen.

Meze zum Teilen

Pastirma (orientalischer Rinderschinken) frisch auf unserer „Berkel“ aufgeschnitten |
Holzkohlebutter | Sauerteigbrot

12,- €

Gözleme mit Spinat und Girsch | türkischer Hüttenkäse | Pul Biber-Butter

11,- €

Gebeizter Wolfsbarsch | Yuzu | grüner Apfel | Paprika-Marmelade

16,- €

Vorspeisen

Balik Dürüm

Geflämmte Makrele | Romanasalat-Crème | gepickelte Zwiebeln | gegrillte
Spitzpaprika | Granatapfelmelasse | Lavash-Brot

18,- €

Rote Bete „Ocakbasi Style“ | Couscous | frittierte Kichererbsen |
Knoblauch-Tahina | Minzöl | getrocknete Sauerkirschen

17,- €

Geeiste Suppe aus Trauben, Gurke, Mandeln und Fenchel |
Fenchel-Zitrus-Salat mit geeisten Kirschen

12,- €

Pasta und Risotto

Risotto „jeweled Rice“

(Orientalische Gewürze, Salzzitrone, krosse Schalotten, Safran, getrocknete Früchte)

17,- € (als Hauptgang 22,- €)

Kayseri Manti | türkische „Tortellini“ mit Rinderhack |

Buttermilchsoße | Minze & Paprika

18,- € (als Hauptgericht 24,- €)

Unser Tomatissimo-Klassiker:

Spaghetti aus dem Parmesan-Laib

14,- € (Vorspeisenportion)

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.

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Gegrillte Aubergine mit Mhalep und Kampotpfeffer |
Muhammara (Paprika-Walnuss-Paste | pikante Feigen | Trachana-„Risotto“
24,- €

Gebratene Dorade | Meeresfrühtesud | gefüllte Weinblätter Midye Dolmasi |
Grilltomate | Petersilien-Korinthen-Salat
34,- € (als Zwischengericht 24,- €)

Hausgemachte Merguez & rosa Lammkotelette | Traubenmost-Jus |
„verbrannter Joghurt“ | Bulgur-Pfifferlings-Köfte
36,- €

Unsere Tomatissimo-Klassiker:

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl
35,- €

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
28,- €

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,- € | Grilltomate 6,- €
kleine gebratene Kartoffeln 4,50 €

Dessert

Berberitzen-Kaymak-Eis | Revani (Grießküchlein) in Boza getränkt |
Maulbeeren-Jus | Turkish Delight

14,- €

Espresso und eine Kugel Eis

9,50 €

Backensholzer Deichkäse 16 Monate gereift | grüne Tomatenmarmelade |
Haselnussbrot

11,- €

Wir haben freies WLAN!

