

Unsere Reise nach Marseille
Die Küche der Provence
7. Juli bis 23. August 2026

Unsere „Bouillabaisse“ in 3 Gängen
(ab 2 Personen)

Safran-Brioche | Jalapeno-Aioli | Rotbarben-Tatar
Gillardeau-Austern gebacken und gebeizt | Bouillabaisse-Crème | Passe Pierre

Bouillabaisse-Bouillon mit grünen Tomaten | Coquilles St. Jacques & Crevette |
Sauce rouille

4 Bouillabaisse-Fische |
Bouillabaisse-Jus | Bouillabaisse-Kartoffeln | Tomaten-Fenchel-Salat
85,- €
(mit Dessert „Petit déjeuner“ 95,- €)

Das Tomatissimo-Highlight

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

Überraschungsmenü 9-Gang 115,- €

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

Unsere Menüempfehlung

Kalbstatar | Schalotten x 2 | spicy Tarama | Forellen-Kaviar

Kalte Brunnenkresse-Vichyssoise | Pfifferlinge | Kapern | Rauchmandeln

Sonnenblumen-Ravioli | Artischocken-Barigoule | Tomme de Chèvre

Seeteufel & Pulpo | Knoblauch-Schaum | Kichererbsen-Püree |
Fenchel-Tomaten-Salat

Lammkarree | Lavendel-Kräuter-Kruste | Zucchini-Crème | Holzkohle-Jus |
Ratatouille-Praline

„Petit déjeuner“

Croissant-Eis | Aprikose | Café-au Lait-Crème | Eisenkraut-Merengue |
Aprikosenkern-Öl

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

Weinbegleitung 6 Gang 65,-€ | 4 Gang 45,-€

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

Unser vegetarisches Menü

Gebackene Zucchini-Blüte | Oliven-Tapenade | Pastis-Gurke | Minze

Kalte Brunnenkresse-Vichyssoise | Pfifferlinge | Kapern | Rauchmandeln

Sonnenblumen-Ravioli | Artischocken-Barigoule | Tomme de Chèvre

Ziegenfrischkäse-Lavendel-Sorbet | Feigen-Tapenade | Feigenblatt-Öl | Fenchel

Panisse | Tomatenjus | Ratatouille | Brousse du Rove

„Petit déjeuner“

Croissant-Eis | Aprikose | Café-au Lait-Crème | Eisenkraut-Merengue |
Aprikosenkern-Öl

95,- € (ohne Suppe und Ziegenkäse-Eis 78,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 65,-€ | 4 Gang 45,-€

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

Vorspeisen

Gillardeau-Auster Special de Claires

6,- €/St.

Kalbstatar | Schalotten x 2 | spicy Tarama | Forellen-Kaviar

21,- €

Gebackene Zucchini-Blüte | Oliven-Tapenade | Pastis-Gurke | Minze

19,- €

Jambon de Bayonne auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten |

Orangen-Oliven-Butter | Sauerteig-Brot

17,50 €

Kalte Brunnenkresse-Vichyssoise | Pfifferlinge | Kapern | Rauchmandeln

15,- €

Sonnenblumen-Ravioli | Artischocken-Barigoule | Tomme de Chèvre

19,50 € (als Hauptgericht 29,- €)

Unser Klassiker

Aus dem Parmesan-Laib am Tisch für Sie zubereitet:

Spaghetti Cacio e pepe Tomatissimo-Style

17,50 € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Lammkarree | Lavendel-Kräuter-Kruste | Zucchini-Crème | Holzkohle-Jus |
Ratatouille-Praline
42,- €

Seeteufel & Pulpo | Knoblauch-Schaum | Kichererbsen-Püree |
Fenchel-Tomaten-Salat
42,- € (als Zwischengang 31,- €)

Unser vegetarisches Hauptgericht:

Panisse | Tomatenjus | Ratatouille | Brousse du Rove
32,- €

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 €)

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,- € | Wasabi-Limetten-Crème |
Gurkensalat 7,- € | gebratene Quetschkartoffeln 5,- € | gebratene Pfifferlinge 8,50 €

Dessert

„Petit déjeuner“

Croissant-Eis | Aprikose | Café-au Lait-Crème | Eisenkraut-Merengue |
Aprikosenkern-Öl

15,- €

Espresso und eine Kugel Eis

9,50 €

Französische Rohmilchkäse-Variation

3 Sorten Käse | französisches Honigbrot | Rosinen-Balsamico-Tapenade

19,- €