

Unsere Menüempfehlung

Jakobsmuscheln | Fenchel & Sellerie | Oyster-Leaf & Queller | Trüffelkaviar

Ziegenfrischkäse-Lauch-Suppe | Tramezzini | vegetarisches Tatar

Kartoffelrisotto | Stockfisch | Kapern | Kalbskopf

Gebratener Skrei | Krustentierschaum | Taschenkrebs-Ravioli |
Blumenkohl-Couscous & -Crème

Lammnackten-Karree | Kaffee-Kombucha-Jus |
Birne-Bohne-Speck 2.0

Weißer Schokolade | Rhabarber als Eis & Kompott |
Mascarpone-Crème | Weizenras-Granita | 2x Roggen
95,- € (ohne Suppe und Risotto 78,- €)

Unser vegetarisches Menü

Gefüllte Schalotten & Schalottencrème | Joghurt-Feta-Espuma | Frühlingssalat |
Erbsenkresse

Ziegenfrischkäse-Lauch-Suppe | Tramezzini | vegetarisches Tatar

Ricotta-Gnudi | Zitronenbutter | geräucherte Karotten | Feigen-Pfeffer-Salsa

Kohlrabi-Röllchen | Frikeh-Kräuter-Füllung | Erbsenpüree |
vegetarischer Schinkensud | Leinsamen-Chips

Weißer Schokolade | Rhabarber als Eis & Kompott |
Mascarpone-Crème | Weizenras-Granita | 2x Roggen
75,- € (ohne Suppe 65,- €)

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.

Vorspeisen

Jakobsmuscheln | Fenchel & Sellerie | Oyster-Leaf & Queller | Trüffelkaviar
19,- €

Gefüllte Schalotten & Schalottencreme | Joghurt-Feta-Espuma | Frühlingsalat |
Erbsenkresse

17,- €

San Daniele Schinken auf unserer „Berkel“ frisch aufgeschnitten
Balsamico-Butter | Pane artigianale

14,- €

Ziegenfrischkäse-Lauch-Suppe | Tramezzini | vegetarisches Tatar
12,- €

Pasta und Risotto

Kartoffelrisotto | Stockfisch | Kapern | Kalbskopf
18,- € (als Hauptgang 24,- €)

Ricotta-Gnudi | Zitronenbutter | geräucherte Karotten | Feigen-Pfeffer-Salsa
17,- € (als Hauptgericht 22,- €)

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

Unsere Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag 18 bis 21.30 Uhr

Sonntag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

Montag und Dienstag haben wir Ruhetag

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

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Kohlrabi-Röllchen | Frikeh-Kräuter-Füllung | Erbsenpüree |
vegetarischer Schinkensud | Leinsamen-Chips

24,- €

Lammnackten-Karree | Kaffee-Kombucha-Jus |
Birne-Bohne-Speck 2.0

38,- €

Gebratener Skrei | Krustentierschaum | Taschenkreb-Ravioli |
Blumenkohl-Couscous & -Crème

34,- € (als Zwischengericht 24,- €)

Unsere Tomatissimo-Klassiker:

Tagliata alla fiorentina

Im Ofen gegarte Rinderfiletscheiben mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl

34,- €

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

25,- €

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,- €)

Fragen Sie nach unserem Special-Cut der Woche!

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,- € | gebratenes Gemüse 5,50 €
kleine gebratene Kartoffeln 4,50 €

Dessert

Weißer Schokolade | Rhabarber als Eis & Kompott |
Mascarpone-Crème | Weizenras-Granita | 2x Roggen

14,- €

Espresso und eine Kugel Eis

9,50 €

Backensholzer Deichkäse 16 Monate gereift | grüne Tomatenmarmelade |
gerösteter Brioche

11,- €

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste | gebratenes Gemüse | Zitronen-Vinaigrette
(Tagespreis)

Unsere Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag 18 bis 21.30 Uhr

Sonntag 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr

Montag und Dienstag haben wir Ruhetag

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