

Die Küche Portugals im Tomatissimo inspiriert durch unsere Lissabon-Reise im Mai

Vom 15. Juni bis 28. Juli 2024

Tapas zum Teilen

Gebackenes Sardinen-„Sandwich“

6,- €/St.

Meeresfrüchtesalat „Bulhao Pato“

12,- €

Dornberger Hühnerherzen | Hühnerjus & Nussbutter | Trauben

9,- €

Empanadas von der Spanferkelhaxe | Haxen-Reduktion mit Portweinessig

4,50 €/St.

Serranoschinken von unserer „Berkel“| Rauchmandeln | Olivenbutter | Sauerteigbrot

17,50 €

Vorspeisen

Stockfisch-Salat & Pasteis de Bacalhau | Fenchel | Zitrus-Molke | Lauchöl

18,- €

Maisbrot-Mille-feuille mit Ziegenfrischkäse-Crème gefüllt | Favabohnen-Humus |
Salat-„Asche“ | grüne Erdbeeren & geröstete Erdbeersamen

17,- €

Caldo Verde von Blumenkohl und Topinambur | Blumenkohl-Grün |
Blumenkohl-Feigen-Tatar | Pimentón de la Vera

14,- €

Arroz de cogumelos

Pfifferlingsrisotto | Petersiliencrème | geräucherter Pfirsich
18,- € (als Hauptgang 24,- €)

Unser Tomatissimo-Klassiker:

Spaghetti aus dem Parmesan-Laib

15,50 € (Vorspeisenportion)

Hauptgerichte

Pulpo gegrillt und geräuchert | Schwarze Knoblauch-Mandelmilch |
Batatas a murro | gebackene Zucchini
38,- € (als Zwischengang 26,- €)

Presa vom Iberico & Bifana-Iberico-Krokette |
Gemüse-Melasse | Paprikapüree „Piri Piri“
39,- €

Aubergine in Paprika-Sud pochiert | Chili-Zabaglione | Safran-Kartoffelstampf |
Holunderblütenessig
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 €)

Gemischte Grillplatte zum Teilen und Probieren
ab 4 Personen 38,- € p.P.

Beilagen

Limonen-Wasabi-Crème 4,- € | Barbecue-Soße 3,50 € | Pfefferrahmsoße 5,- € |
Kräuterbutter 4,- € |
Pommes frites 5,- € | Süßkartoffel-Pommes frites 5,- € |
gemischter Salat 7,- € | Batatas a murro 5,- € |
gebratenes mediterranes Gemüse 6,- €

Unsere Menüempfehlung

Stockfisch-Salat & Pasteis de Bacalhau | Fenchel | Zitrus-Molke | Lauchöl

Caldo Verde von Blumenkohl und Topinambur | Blumenkohl-Grün |

Blumenkohl-Feigen-Tatar | Pimentón de la Vera

Pfifferlingsrisotto | Petersiliencrème | geräucherter Pfirsich

Pulpo gegrillt und geräuchert

Schwarze Knoblauch-Mandelmilch | Batatas a murro | gebackene Zucchini |

Presa vom Iberico & Bifana-Iberico-Krokette |

Gemüse-Melasse | Paprikapüree „Piri Piri“

Pastel del nata „aus dem Pinienwald“

Piniennadel-Crème | Pinienkern-Eis | Blaubeeren & Zimtblüte

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

Weinbegleitung 6 Gang 65,-€ | 4 Gang 40,-€

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

Unser vegetarisches Menü

Maisbrot-Mille-Feuille mit Ziegenfrischkäse -Crème gefüllt | Favabohnen-Humus |

Salat-„Asche“ | grüne Erdbeeren & geröstete Erdbeersamen

Caldo Verde von Blumenkohl und Topinambur | Blumenkohl-Grün |

Blumenkohl-Feigen-Tatar | Pimentón de la Vera

Pfifferlingsrisotto | Petersiliencrème | geräucherter Pfirsich

Erbsenschalen-Sorbet | Zitrusfrüchte | kandierte grüne Oliven & Minze

Aubergine in Paprika-Sud pochiert | Chili-Zabaglione | Safran-Kartoffelstampf |

Holunderblütenessig

Pastel del nata „aus dem Pinienwald“

Piniennadel-Crème | Pinienkern-Eis | Blaubeeren & Zimtblüte

85,- € (ohne Suppe und Sorbet 74,- €)

Weinbegleitung 6 Gang 55,-€ | 4 Gang 40,-€

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

Das Tomatissimo-Highlight

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

Überraschungsmenü 9-Gang 115,- €

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

Dessert

Pastel del nata „aus dem Pinienwald“

Piniennadel-Crème | Pinenkern-Eis | Blaubeeren & Zimtblüte

16,- €

Bica com uma bola de sorvete

9,50 €

Schafskäse „Sera da Estrela“ | grüne Tomaten-Marmelade

Nussbrot

15,-