

# **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 | Petersiliencreme | 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 | Petersiliencreme | 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 | Petersiliencreme | 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!

Überschungsmenü 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 | Pinienkern-Eis | Blaubeeren & Zimtblüte

16,- €

\*\*\*

Bica com uma bola de sorvete

9,50 €

\*\*\*

Schafskäse „Sera da Estrela“ | grüne Tomaten-Marmelade

Nussbrot

15,-