

TOMATEN-BASILIKUM-KARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Carpaccio von der Ochsenherz-Tomate

garniert mit Ziegenkäseflocken, Bergkräuteröl,
zweierlei Olive, Basilikum und gerösteten
Pinienkerne (vegetarisch)



12,90

Essenz von der Strauchtomate

kalt serviert mit warmen, frittierten und hausgemachten
Basilikum-Krapfen (vegetarisch)

10,90

Focaccia-Stulle mit Burrata

lauwarme Focaccia belegt mit Burrata , zweierlei
Tomaten und frischem Rucola (vegetarisch)

12,90

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom Deutschen Weidenrind

dazu Tomaten-Avocado Salsa und gebratene
Pimientos de Padron mit grobem Meersalz
und Steinofen-Baguette



37,50

Dreierlei Lumaconi in allerlei Tomate

mit frischem Knoblauch, Basilikum und lauwarmem
Allerlei von der Tomate (vegan)

17,90

Gnocchis gefüllt mit Tomate und Mozzarella

in Salbeibutter-Sauce mit allerlei Tomaten
und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)

19,90

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

garniert mit frischen Erdbeeren (vegetarisch)



10,90

TOMATO AND BASIL MENU

STARTERS - SMALL DISHES

Carpaccio of ox heart tomato

garnished with goat's cheese flakes, mountain herb oil,
two types of olive, basil and roasted pine nuts
pine nuts (vegetarian)



12,90

Essence of the vine tomato

served cold with warm, deep-fried and homemade
basil fritters (vegetarian)

10,90

Focaccia sandwich with burrata

lukewarm foccacia topped with burrata, two kinds
of tomatoes and fresh arugula (vegetarian)

12,90

MAIN COURSES

Rumpsteak from German willow beef

served with tomato-avocado salsa and roasted Pimientos
de Padron with coarse sea salt and stone oven baguette

37,50

Three kinds of lumaconi in all kinds of tomato

with fresh garlic, basil and lukewarm all kinds of tomato
(vegan)



17,90

Gnocchi filled with tomato and mozzarella

in sage butter sauce with all kinds of tomatoes
and roasted pine nuts (vegetarian)

19,90

DESSERT

Homemade tiramisu

garnished with fresh strawberries (vegetarian)



10,90