



TOMATEN-BASILIKUM-KARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Carpaccio von der Ochsenherz-Tomate

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



14,50

Essenz von der Strauchtomate

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

10,90

Tapas-Bowl

Chorizo, Manchego-Käse, Pimentos de Padron, Patata Bravas marinierte Oliven, Aioli und Foccacia

19,90

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom Deutschen Weidenrind

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



35,50

Spaghetti Nero „Aglio e olio“

mit Knoblauch, Basilikum, Chilli, gehobeltem Grana Pardano und allerlei Tomaten (vegetarisch)

16,90

Wahlweise mit Riesengarnelen

plus 9,00

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

Tapas Bowl

Chorizo, Manchego cheese, Pimientos de Padrón, patatas bravas
marinated olives, aioli and focaccia

19,90

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

35,50

Spaghetti Nero 'Aglio e olio'

with garlic, basil, chilli, shavings of Grana Padano
and a variety of tomatoes (vegetarian)



16,90

Optional with king prawns

plus 9,00

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