



RESTAURANT
FOMAZ

Immer wieder Neues

Salat „Fomaz-Style“ 8
Dressing | Toppings

Daily Special x
An der Tafel | Empfehlung des Servicepersonals

Kalte Tapas

Hummus_(vegan) 10
Kichererbsen | Tahina | Gerösteter Sesam
Olivenöl | Hausbrot

Fomaz Kimchi_(vegan) 14
Chinakohl | Chili | Knoblauch
Rettich | Chipolotte

Rilette 17
Rilette vom Schwein | Sauerteigbrot | Senfsaat
Röstzwiebeln | Zwiebelconfit | Kräuteröl

Sides

Yuca Frita_(vegan) 9
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Sweet Potato Fries_(vegan) 9
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli



RESTAURANT
FOMAZ

Warme Vegi Tapas

Burned Leek 15

Lauch | geröstete Kerne | Gartenkräuter
Kräuteröl | Knoblauchaioli

Salsify 17

Schwarzwurzel | Sesam | Gartenkresse
Sesamöl | Hollandaise

Beetroot Steak 18

Rote Beete | geröstetes Selleriepüree | Heidelbeerjus
Röstzwiebeln | Kräuteröl

Warme Tapas

Beef Dim Sum 18

Rind | Knoblauch | Rote Zwiebel | Sojasauce
Ingwer | Sesam-Soja-Dip

Fomaz Taco 18

Rindfleischwürfel | Blattsalat | Tomaten | rote Zwiebel
Fladenbrot | Limette | Spicy-Chili-Mayo

Pulled Duck 19

Gerupfter Entenschenkel | Sauerteigbrot
Roter Chabis | Szechuandip

Chicken Fingers 20

Pouletstreifen | Sesam-Panko | Frisee
Frühlingszwiebel | Spicy-Chili-Mayo



RESTAURANT
FOMAZ

Dessert

Peanut Butter Pie 9.5

Erdnüsse | Butterkeckse | karamellisierte Buchweizen

Gulab Jamun 10.5

Milchbällchen | Kardamomsirup | Vanillesauce

Kaiserschmarrn 12

Kaiserschmarrn | Vanilleglace | eingelegte Früchte

Daily Dessert Surprise 10