



RESTAURANT
FOMAZ

Eine Reise durch die Karte

Ab 2 Personen 69 p. P.
Drei Runden salzig, eine Runde süss
einmal quer durch die Karte

Weinbegleitung 35 p. P.
Ein Apero & ein Wein zu jeder Runde

Starter

Salat „Fomaz-Style“ 8
Dressings | Toppings

Hummus^(vegan) 10
Kichererbsen | Tahina | Gerösteter Sesam
Olivenöl | Hausbrot

Crunchy Sourdoughbread^(vegan) 15
Getoastetes Sauerteigbrot | Chipolotte | Tomate
Rote Zwiebel | Cashew-Sourcream

Old Beef Tartar 17
Kuhfilet | Knoblauchaioli
Frisee | Rote Zwiebeln | Gartenkresse

Sides

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

Halloumifries^(vegi) 12
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli



RESTAURANT
FOMAZ

Mains

Falafel «Fomaz-Style»^(vegi) 16
Kichererbsen | Rote Zwiebel | Frisee
Minzjoghurt | Kräuteröl

Wok Pak Choi^(vegan) 17
Pak Choi | Knoblauch-Ingwer-Sauce
Gartenkräuter | gerösteter Sesam

Asparagus^(vegi) 18
Weisser Spargel fermentiert & gebraten | Hollandaise
Kräuteröl | Kimchipulver

Beef Gyoza 19
Rind | Chinakohl | Shitake
Chipolotte | Gartenkresse | Sweet-Soja-Sauce

Angry Chicken Taco 20
Crunchy Chicken | Fladenbrot | Tomate
Zwiebel | Spicy-Chili-Mayo

Peanut Porkbelly 20
Sous-vide-Schweinebrust | Zwiebelcrumble
Gurke | Jalapeno | Knoblauchaioli

Lammköfte 21
Lammhackfleisch | Rote Zwiebel | Petersilie
Tomatensugo | Minzjoghurt