



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

Latino Tabouleh_(vegan) 15
Quinoa | Petersilie | Minze | Tomate | rote Zwiebel
Kürbiskerne | Korianderöl | Frisee

Trout Ceviche 18
Forelle | Tomate | Chipolotte
Rote Zwiebel | Limette | Frisee

Sides

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

Halloumifries_(vegi) 12
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli



RESTAURANT
FOMAZ

Mains

Homemade Sourdoughbread^(vegan) 15
Getoastetes Sauerteigbrot | Chipolotte | Tomate
Rote Zwiebel | Cashew Creme Fraiche

Wok Pak Choi^(vegan) 16
Pak Choi | Knoblauch-Ingwer-Sauce
Chipolotte | Gartenkresse

Koliflor^(vegan) 16
Blumenkohl | Knoblauchaioli | Kräuteröl
Zitrone | Gemüseragout

Vegan Dim Sum^(vegan) 18
Pilze | Schwarzer Knoblauch | Rübli
Kräuteröl | Sweet Soja

Iskender Kebap 20
Pouletwürfel | geröstetes Brot | Tomatensauce
gebratene Peperoni | Minzjoghurt

„Fomaz Taco“ 21
Fladenbrot | Crunchy-Chicken | Blattsalat | Tomaten
rote Zwiebel | Spicy-Chili-Mayo

Sambosa Afghan 21
Rindfleisch | Ingwer | Knoblauch
Joghurtdip | Gartenkresse



RESTAURANT
FOMAZ

Dessert

Apricot 11.5

Aprikosenparfait | Kürbiskernkrokkant

Cherry-Tiramisu 10.5

Kirschen | Schokobiscuit | Mascarpone

Applepie 10

Apfel-Springroll | Vanilleglace | Rahm

Daily Dessert Surprise 10