



RESTAURANT
FOMAZ

Eine Reise durch die Karte

Ab 2 Personen 72 p. P.
Drei Runden salzig, eine Runde süß
einmal quer durch die Karte

Weinbegleitung 35 p. P.
Ein Glass Wein zu jeder salzige Runde - Ein Cocktail zum Süssen

Starter

Salat „Fomaz-Style“ 8
Dressings | Toppings

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

Beetroot & Burrata_(vegi) 17
Burrata | Eingelegte Rande | Friseesalat
gerösteter Sesam | Kräuteröl

Roasted Lamb 19
Lammnierstück | Black-Garlic-Mayo | Buchweizencrunch
Frisee | Rote Zwiebeln | Gartenkresse

Sides

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

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

Kimchi_(vegan) 9
Chinakohl | Chili | Rettich



RESTAURANT
FOMAZ

Mains

Vegan Dim Sum (vegan) 18
Shitake | Chinakohl | Rüebl
Chipolotte | Sweet Soja

Glaced Miso Cabbage (vegan) 18
Spitzkohl | Misoaioli | Röstzwiebeln
Kräuteröl | Gartenkresse

Cheesy Potato Balls (vegi) 16
Kartoffeln | Bergkäse | Chili Mayo
Frisee | Frühlingszwiebeln | Kräuteröl

Fried Lettuce (vegi) 17
Gebratener Babylattich | Rosmarincrunch | Hollandaise
Sesamöl | Gartenkresse

Sambusa Afghan 18
Rind | Knoblauch | Zwiebeln
Frisee | Chili-Walnuss-Dip

BBQ Duck Bao 21
Gerupfte Ente | Bao Bun | Knoblauchaioli
Koriander | Frühlingszwiebeln | Chili

Kuzu Kapama 23
Lamm | Tomatensugo | Fladenbrot
Minzjoghurt | Gartenkräuter



RESTAURANT
FOMAZ

Dessert

Cherry Tiramisu 11.5

Mascarpone-Kirschespuma | Kirschragout | Schokobiscuit

Kaiserschmarrn 12.5

Vanilleglace | Rahm | Krokant

„Fomaz-Cheesecake“ 10.5

Frischkäse | Crumble | Fruchtgel

Daily Dessert Surprise 10