

SCHMELZWERK

Sarotti - Höfe

MARKUS HERBICHT

lädt zum

11. KREUZBERGER TOMATENFEST

ins **SCHMELZWERK**

am **12./13./14. JULI 2024**

SPECIAL

Irische Carlingford-Austern

11. TRADITIONELLES TOMATENFEST

Genießen Sie zum 11. Mal alles rund um das Thema Tomate im historischen **Schmelzwerk** mit begrünter Terrasse in den sommerlichen **Sarotti-Höfen**. **Markus Herbicht** hat sich auch für dieses Jahr wieder besondere & außergewöhnliche Gerichte rund um das beliebte Nachtschattengewächs einfallen lassen.

Freuen Sie sich unter anderem auf

- **Jamón Serrano aus Salamanca**, Geröstetes Flûte mit Ur-Tomaten aus der Uckermark 10,50 €
 - **Gambas a la plancha**, Tranche von der Ananastomate, Sauce Rouille 18,50 €
 - **Bruschetta**, Pflaumentomaten, Zitrone, Wildwiesenkräuter 6,50 €
 - **Suprême von der Kikok-Maispoularde**, Taskoniki-Aubergine, Berner Rose-Tomatenchutney, Salzmandeln 14,50 €
 - **Knuspriger Bauch vom Bio-Duroc-Schwein**, Salat von Inka-Tomaten, BBQ-Salsa 14,50 €
 - **Carpaccio von gelber & roter Strauchtomate**, Büffelmilchmozzarella, Bergamotte, Olivenöl 13,50€
 - **Gelbflossen-Thuna**, Exotisches Ratatouille, Curry-Ingwer-Öl 18,50€
 - **Spicy Rindfleischsalat „Yam Nue“**, Dry Aged Pommernrind, Zebratomate, Sellerie, Frühlingslauch 16,50 €
- Unsere selbstgemachte **Tomatenbratwurst** gibt es natürlich auch wieder.

Dazu gibt es spritzige Getränke, wie unsere hausgemachte **Erdbeerbowle**, leichte **Sommerweine**, kühles Bier. Und für Musik sorgt unsere **Live Band**. Mehr als **40 Sorten Tomaten** von unserer **Tomaten-Spezialistin Christiane Lubahn** aus der Uckermark und aus Südfrankreich an unserem Verkaufstand.

Freitag 12. JULI 2024 von 17.00 - 22.00 Uhr

Samstag 13. JULI 2024 von 12.00 - 22.00 Uhr und Sonntag 14. JULI 2024 von 12.00 - 16.00 Uhr

Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch. Reservierung an : info@schmelzwerk-berlin.de oder unter : **0159 04021451**

SCHMELZWERK in den Sarotti-Höfen

Mehringdamm 55 • 10961 Berlin Kreuzberg • www.schmelzwerk-berlin.de