

FÜR ZWEI PERSONEN SCHILFAER FREILAND ENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Entenbrühe mit Wurzelgemüse
und Innereien



Die Brust mit Kernöljus,
gegrillter Tobinambur
und Maronenpüree

Birnensorbet
mit Prissecco Weißduftig aufgefüllt

Die entbeinte Keule
und zweierlei Schwarzwurzel

*14,15

pro Person 39,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



SANT(ALE)CLAUS

Naturtrübes Winter Ale

Malzig, mit Honig und Wintergewürzen
für Winterstimmung

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

TANTE GERTRUD

Naturtrübes Thüringer Landbier

Hellbraun, hefig, rauchig

Nach der Landpartie

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

DER FRIVOLE FRED

Naturtrüber Barley Wine

Kräftig, wärmend, belebend

für Kamin-Abende

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

TATAR

Rote-Bete-Tatar
mit Schalotten, Walnüssen
und Meerrettich-Apfel-Creme



11,90 € (vegan)

Lachs-Tatar
mit Avocado, Sojasauce, Erdnüssen
und frischem Koriander^{*3,9,13,16,19,20}

12,90 €

Duroc-Schweine-Tatar
mit Wintertrüffel, Eigelb, Schalotten
und Schnittlauch^{*12,}

16,90 €

Klassik-Beef-Tatar
mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf
und Zwiebeln^{*3,12,22}

18,90 €

Gern bereiten wir Ihnen das Beeftatar am Tisch zu.

Tatar à la Tapa serviert
je 7,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Quartett
4-erlei Tatar à la Tapa serviert
19,90 €

WINTER-ERLEBNIS

Backhend'l
vom Schilfaer Freilandhuhn
mit Schnittlauch-Sauerrahm
und Rapunzelsalat^{*11,12,14,22}



12,90 €

AUS DEM SCHAUTRESEN

Wir schneiden Ihre
Wurst- und Schinkenspezialitäten
auf unserer italienischen Aufschnittmaschine
direkt vor Ihren Augen.
Suchen Sie sich Ihren Lieblingskäse
am Schautresen aus.

Thüringer Wildschinken und Wildwürste*^{1,3,5}
vom Wildhandel Möller
mit hausgemachtem Chutney
und frischem Stubenbrot

Deutsche Bio Käseauswahl*¹⁴
mit Trauben, Nüssen,
hausgemachter Feigensenf*²²
und Weisheit's Früchtebrot*^{6,11,12,21}

Duett von Thüringer Wild-Aufschnitt
und deutscher Bio Käseauswahl

à la Tapa serviert	6,90 €
als Vorspeise serviert	11,90 €
für zwei Personen serviert	19,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Steirische Kürbissuppe
mit Kernöl
und gerösteten Kernen*^{14,15}
8,90 € (Vegetarisch)



Pot au feu vom Gänseklein
mit reichlich Einlage*¹⁵
9,90 €



à la Tapa serviert 6,90 €

SALAT

Caesar Salad
Römersalat und Radicchio
mit gehobeltem Grana Padano,
Knoblauchcroûtons
& Caesar Dressing ^{*11,12,14,19,22}

8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

à la Tapa serviert 6,90 €

AUS DEM OFEN

Original Elsässer Flammkuchen
mit Crème fraîche,
Zwiebeln und Speck ^{*1,11,12,14}

10,90 €

(vegetarisch ohne Speck)

Winter Flammkuchen
mit Crème fraîche, Lauch,
Wintertrüffel und rosa Roastbeef ^{*11,12,14}

14,90 €



Knusprig dünnes Pizzabrot
mit Parmaschinken, Rucola
und gehobeltem Grana Padano ^{*1,11}

11,90 €

(vegetarisch ohne Parmaschinken)

à la Tapa serviert je 7,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

als Tapa-Trio serviert 17,90 €

PASTA, GNOCCHI & Co.

Thüringer Kartoffelgulasch
mit Kohlröschen
und Ahornsirup-Walnüssen*15
16,90 €_(vegan)



Hausgemachte Bandnudeln
mit Eigelb-Sahnesauce
und frischem Wintertrüffel*11,12,14,15
22,90 €_(vegetarisch)



Rote Bete Gnocchi
mit Kammuscheln, grünen Bohnenkernen
und Spinatsalat*11,12,14,15,24
25,90 €

à la Tapa serviert je 8,90 €

THÜRINGER WILD

Thüringer Wildbratwurst vom Grill
mit Schwarzer Johannisbeer-Senf,
Ofendrillinge und Rapunzelsalat*1,5,15,22
15,90 €

Hirschschnitzel
in der Haselnusshülle
dazu Preiselbeeren,
Kohlröschen und Esskastanienpüree*11,12,14
24,90 €



SCHILFAER

FREILANDHUHN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Keule und Flügel
im eigenen Saft gegart
dazu Rote Bete-Gersten-Risotto
und Spinatsalat*11,14,22
20,90 €



DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFGUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill
dazu cremige Schwarzwurzeln,
Ofendringlinge und Dip*^{14,15,22}
23,90 €

Rosa gegartes Filet aus dem Ofen
mit Kernöljus, Karamell-Zwiebeln
auf Erdapfelgulasch*^{14,15}
24,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

NATURFLEISCH OBERWEIBBACH
REGIONALE AUFGUCHT UND SCHLACHTUNG

Rinderroulade klassisch gefüllt
mit eigenem Jus
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*^{11,14,15}
18,90 €

INNERE WERTE

Ragout vom Kalbsherz
mit Blaubeeren und Sternanis
mit Stampfkartoffeln
und Schwarzwurzeln*^{14,15,22}
22,90 €

AUS DEM WASSER

Bachforelle aus dem Ofen
mit gegrillter Tobinambur
und Rote Bete-Gersten-Risotto*^{11,14,15,19}
24,90 €



Langsam gegartes Steinbuttfilet
mit Portwein-Zwiebeln,
zweierlei Schwarzwurzel
und Rapunzelsalat*^{14,15,19,22}
42,90 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
REGIONALE AUFZUCHT, SCHLACHTUNG
UND TROCKEN GEREIFT

Rinderkotelette, ab 400g

Rib-Eye-Steak, ab 300g

Den aktuellen Tagespreis erfahren Sie
von unserem Serviceteam
oder direkt am Reifeschrank.

Gern können Sie sich unsere Schwergewichte auch teilen!
Wir tranchieren für Sie am Tisch.

STEAK-KLASSIKER

Rumpsteak
200g 29,90 €
250g 34,90 €

Filetsteak
200g 39,90 €
250g 45,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*^{14,22}
hausgemachte BBQ-Sauce *^{1,2,8,15}
und Caesar Salad *^{11,12,14,19,22}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites,
Ofendringlinge mit Schnittlauch-Sauerrahm *¹⁴

DESSERT-GENUSS

Warme Karamell-Apfel-Tarte
mit Sauerrahm-Eis^{*12,14,21}

Nougat Crème brûlée
mit Mangokompott
und Haselnusssorbet^{*12,14,21}

je Dessert 8,90 €

KLEINE NASCHEREIEN AUS UNSEREM BAUCLADEN

Dessert à la Tapa serviert je 3,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

3-erlei Dessert à la Tapa serviert
9,90 €

EIS GENUSS

Hausgemachtes Eis^{*12,14} oder Sorbet
je Kugel in der Waffel serviert^{*11,12,14,21}
2,90 €

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel
oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!
Gern können wir histaminarm, glutenfrei, laktosefrei für Sie kochen!

Zusatzstoffe:

*1 Konservierungsstoff, *2 Farbstoff, *3 Antioxidationsmittel,
*4 Süßungsmittel, *5 Phosphat, *6 geschwefelt, *7 chininhaltig,
*8 koffeinhaltig, *9 Geschmacksverstärker, *10 geschwärzt,

Allergene:

*11 Gluten, *12 Ei, *13 Erdnüsse, *14 Lactose, *15 Sellerie,
*16 Sesam, *17 Lupine, *18 Krebstiere, *19 Fisch, *20 Soja,
*21 Schalenfrüchte, *22 Senf, *23 Schwefel, *24 Weichtiere

Allgemeiner Verzehrhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr
von rohem Fisch und tierischen Proteinen