

FÜR ZWEI PERSONEN

LANDENTE AUS DEM OFEN



AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Gegrillte Entenleber mit Soja-Lack
auf Grünkohlsalat

Die Brust mit Orangenjus
mit karamellisierten Pastinaken
und Kastanien-Püree

Mandarinensorbet
mit „Dickem Fritz“

Die entbeinte Keule
dazu Kürbis-Gersten-Risotto *11,13,14,15,16,20

pro Person 49,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



DIE FESCHE HEIDE

Naturtrübes rotblondes Lagerbier
mild gehopft, malzig,
Für Mädchen

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

NEFFE SAAZER

Naturtrübes Böhmisches Dunkles
süffig, malzig, fast schon süß
Für Bergsteiger

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

UNCLE SHERLOCK

Naturtrübes London Porter
Kaffeeduft, Röstnoten und Schokolade
statt Tee und Opium

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

TATAR



Tatar von der geräucherten Kartoffel
Gewürzgurken, Kapern, Schalotten
dazu violette Chips*^{15,22}
11,90 (vegan)

Forellen-Tatar mit Apfel,
Rote Bete, Schalotten
und Meerrettich-Eis*^{14,15,19}
12,90 €

Trüffel-Beef-Tatar
mit Wintertrüffel, Eigelb
Schnittlauch-Öl und Parmesanchip*¹²
19,90 €

à la Tapa serviert 8,90 €

*Gern bereiten wir Ihnen
das Beeftatar am Tisch zu.*

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio
19,90 €

WINTER-ERLEBNIS

Grünkohlsalat mit Sojasauce,
Pomelo, Granatapfel,
Avocado und Erdnüsse*^{13,15,16,20}
10,90 € (vegan)



SALAT

Caesar Salad
Römersalat und Radicchio
mit gehobeltem Grana Padano,
Knoblauchcroûtons & Caesar Dressing *^{11,12,14,19,22}
8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen
4,90 €

AUS DEM SCHAUTRESEN

Wir schneiden Ihre
Wurst- und Schinkenspezialitäten
auf unserer italienischen Aufschnittmaschine
direkt vor Ihren Augen.

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

Deutsche Käse- und Biokäseauswahl*¹⁴
mit Trauben, Nüssen,
Hausmacher Feigensenf*²²
und Früchtebrot*^{6,11,12,21}

Vorspeisen-Brett
12,90 €

Duett
von Wild-Aufschnitt
und Käseauswahl

Vorspeisen-Etagere
14,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Thüringer Kartoffelsuppe
mit gebratener Rotwurst
und violette Chips*^{(1,3)15,20}
8,90 €
(ohne Rotwurst Vegan)

à la Tapa serviert 6,90 €

Cremiger Fischeintopf vom Kabeljau
mit Muscheln, Wurzelgemüse, Meerrettich
und Petersilien-Pesto *^{14,15,19,24}
12,90 €



AUS DEM OFEN

Winter Flammkuchen
mit Trüffel-Crème fraîche, Zwiebeln,
rosa Roastbeef und Feldsalat*^{1,11,12,14,15}
14,90 €

Knusprig dünnes Pizzabrot
mit Parmaschinken, Rucola
und gehobeltem Grana Padano ^{*1,11}
12,90 €
(vegetarisch ohne Parmaschinken)

PASTA, GNOCCHI & CO.


Kürbis-Gersten-Risotto
mit Salbei-Fritters,
Kürbiskernöl und Kernen*^{11,15,20}
16,90 €_(vegan)



Polenta-Gnocchi
mit Gänseleber-Ragout, Portwein,
Perlzwiebeln und Feldsalat*^{11,12,14,15}
19,90 €

AUS DEM WASSER

Forelle aus dem Räucherofen
mit Pastinaken-Linsengemüse
und Feldsalat*^{11,14,19}
18,90 €



Pochiertes Winter-Kabeljaufilet
mit körniger Senfsauce,
Rote Bete-Gemüse,
und Dill-Kartoffelpüree*^{14,15,19,22}
26,90 €

THÜRINGER WILD

VOM WILDHANDEL MÖLLER



Zumnorde-Wild-Burger,
Speck, Portwein-Zwiebeln, Grünkohl
mit getrüffelten Kartoffeln *11,12,14,15,22

15,90 €

Schnitzel vom Wildschweinerücken
mit Kernöl-Remoulade
und lauwarmem Linsen-Feldsalat *12,14,15,22

22,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Geschmortes Bäckchen
mit Kellerbier-Sauce,
zweierlei Winterkohl und Kastanien-Püree*11,14,15

21,90 €

Kotelette vom Grill
mit karamellisierten Pastinaken
und lauwarmem Linsen-Feldsalat *14,15

23,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

NATURFLEISCH OBERWEIßBACH
REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Rinderroulade klassisch gefüllt
mit eigenem Jus
Apfelrotkohl und Thüringer Klöße *11,14,15,22

18,90 €

INNERE WERTE

Ragout von der Rinderzunge
mit Perlzwiebeln, Portwein,
dazu karamellierte Pastinaken
und Kartoffelstampf *14,15

20,90 €



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 sie für Sie am Tisch.

STEAK-KLASSIKER

Rumpsteak
200g 28,90 €

250g 30,90 €

Filetsteak
200g 39,90 €

250g 41,90 €

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,
Bratkartoffeln*^{1,3}

DESSERT-GENUSS

Warme Schokoladen-Tarte
mit Vanilleeis
und eingeweckten Kirschen

*11,12,14,21

Earl Grey Tee-Crème Brûlée
mit Mandarinen-Sorbet*12,14,20,21

je Dessert 8,90 €

KLEINE NASCHEREIEN AUS UNSEREM BAUHLADEN

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 zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.