

FÜR ZWEI PERSONEN

LAND ENTE
AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Gegrillte Entenleber
mit grünem Frühling



Die Brust mit Bärlauch-Hollandaise,
grünem Spargel
auf Kartoffel-Morchelstampf

Rhabarbersorbet
mit Prisécco Weißduftig aufgefüllt

Die entbeinte Keule,
Champignons und Erbsen-Pastasotto

*11,12,14,15,

pro Person 39,90 €

ZUMNORDE
HAUSGEBRAUT



TANTE LUCESABA

Naturtrübes tschechisches Bier
rotblond, malzig, mild

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

UNCLE SHERLOCK

Naturtrübes London Porter
duftig Kaffee, Röstnoten und Schokolade
statt Tee und Opium

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

ZIEGEN-PETER

Naturtrüber Doppelbock
Malzig, stark, maskulin
für Männer-Abende

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

TATAR

Weißer Rettich-Tatar
mit Radieschen-Rapsöl-Salsa
und Brunnenkresse-Pesto



11,90 € (vegan)

Lachs-Tatar
mit Erbsencreme, Kerbel
und Wachtelspiegelei*^{12,19}

12,90 €

Duroc-Schweine-Tatar
mit Zwiebeln, Bärlauch, Pfeffer
und Eigelb*¹²

16,90 €

Klassik-Beef-Tatar
mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf
und Zwiebeln*^{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 €

FRÜHLINGS-ERLEBNIS

Pikanter Ziegenkäsekuchen
mit Radieschen-Schmand
und Wildkräutersalat*^{11,12,14,15,}



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 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

Kerbelrahmsuppe
mit pochiertem Wachtelei*^{12,14, 15, 19}
8,90 € (Vegetarisch, ohne Wachtelei vegan)



Thüringer Frühlingsgemüse-Eintopf
mit Champignons, Grießnocken
und Bärlauchöl*^{11,12,14,15}
9,90 € (Vegetarisch, ohne Grießnocken vegan)



à la Tapa serviert 6,90 €

SALAT

Frühlingsalat
Erbsen, Schoten, grüner Spargel
mit Minze-Cous-cous
& Orangen-Rapsölemulsion*¹¹
8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

à la Tapa serviert 6,90 €

STULLE UND GLAS

HERRENSTULLE

Krustige Sauerteig-Stulle
mit Wacholder-Kochschinken,
Meerrettichcreme und Land-Eier von Steffi
dazu unser Blonder Hans ^{*1,3,11,12,14,15,22}
12,90 €

DAMENSTULLE

Krustige Sauerteig-Stulle
mit geräuchertem Lachs, Frischkäsecreme
Granatapfel, Pomelo und Wildkräuter
dazu unser Herr Doktor 0,1l^{*11,14,15,19,22}
12,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Stullen-Duett
24,90 €

KLASSIKER ANDERS

Schilfaer Landei Benedict
mit Bärlauch-Hollandaise,
grünem Spargel
auf Kartoffel-Morchel-Stampf^{*12,14,15}
14,90 €_(vegetarisch)



PASTA, & Co.

Safran-Pastasotto
mit gebratenen Champignons
und grünem Frühling*^{11,15,20}



16,90 €_(vegan)

Frühlingskräuter-Spätzle
mit Bergkäse, Portweinzwiebeln
und gegrillter Kaninchenleber*^{11,12,14,15}

19,90 €

à la Tapa serviert je 8,90 €

THÜRINGER WILD

Thüringer Wildbratwurst vom Grill
mit Schwarzer Johannisbeeren-Senf
und Kartoffel-Radieschen-Salat*^{1,5,15,22}

15,90 €

Wilder Frühling
Wildschweinrücken aus dem Ofen
auf grünem Spargel, Sauerampfer und Dill
dazu kleine Ofenkartoffeln*^{14,15}

26,90€

SCHILFAER

FREILANDHUHN

REGIONALE AUFGZUCHT UND SCHLACHTUNG

Ragout a la Leipziger Allerlei
dazu grüner Frühling
und Morchel-Risotto *^{14,15,18}

22,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFGZUCHT UND SCHLACHTUNG

Sous Vide gegarte Schweinebacke
in eigenem Fond,
Bärlauch-Pastasotto und Frühlingslauch*^{11,14,15,22}
22,90 €



Kotelette vom Grill
mit sautierten Radieschen
und Kräuterspätzle-Auflauf*^{11,12,14,15,}
23,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

NATURFLEISCH OBERWEIBBACH
REGIONALE AUFGZUCHT UND SCHLACHTUNG

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

INNERE WERTE

Kalbsbries Wiener Art
mit Schnittlauch-Sauerrahm
und Kartoffel-Radieschen-Salat*^{11,12,14,15}
24,90 €

AUS DEM WASSER

Gegrillter Welsfilet-Spieß
mit Portweinzwiebeln,
Champignons und Erbsen-Pastasotto*^{11,14,15,19,}
21,90 €

Rosa Lachsfilet
in der Kräuterhülle
auf Kartoffelstampf
dazu Erbsen-Minze-Salat*^{14,15,19}
23,90 €



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 Frühlingssalat^{*11}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites,
Ofendrillinge mit Schnittlauch-Sauerrahm^{*14}

DESSERT-GENUSS

Erdbeer-Tiramisu
mit Minze-Sorbet*^{11,12,14,21}

Vanille –Crème Brûlée
mit Zweierlei vom Rhabarber*^{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