

FÜR ZWEI PERSONEN

SCHILFAER FREILAND ENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Gegrillte Entenleber
auf Tomaten-Melonen-Salat
mit Minze, Ahornsirup



Die Brust mit Lavendelhonig glasiert
dazu Artischockengemüse
und Kräuter-Gnocchi

Gin Sorbet mit Fräulein Hu

Die entbeinte Keule
mit grünem Spargel
und Pfifferlingen

*11,12,14,15

pro Person 49,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT

DER BLONDE HANS



Naturtrübes Pils
kräftig gehopft, süffig
Für Nordlichter

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

ZUMNORDE ALT

Naturtrübes Westfälisches Altbier
hopfig, süffig, malzig
Für Münsteraner

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

DER KERNIGE KARL

Naturtrübes Sommerweizenbier
duftig nach Stroh, hefig, hopfig anders
Erfrischend sommerlich

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

TATAR

Gebratenes Pfifferlings-Tatar
mit Schalotten, Schnittlauch
und Pfifferlings-Eis*^{14,15,22}

12,90 € (vegetarisch)



Matjestatar nach Hausfrauen Art
mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke
und Kräuterremoulade *^{3,19}

11,90 €

Duroc-Schweine-Tatar
mit Mango, Rosa Pfeffer, Sojasauce
und Kakaobohnen*^{11,12,20,22}

15,90 €

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

SOMMER-ERLEBNIS

Tomaten-Melonen-Salat
mit Minze, Ahornsirup
und Tomaten-Bruschetta*^{3,11}

10,90 € (vegan)



à la Tapa serviert 6,90 €

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}
von Wildhandel Möller
mit hausgemachtem Chutney
und frischem Stubenbrot

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

Duett von Wild-Aufschnitt
und Käseauswahl

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Pfifferlings-Crèmesuppe
mit geräucherten Garnelen*^{14,15,18}
Suppe 9,90 €
(ohne Garnelen vegetarisch)



à la Tapas serviert 6,90 €

KALT AUFGESCHNITTEN

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce,
nordischem Gurkensalat und Bratkartoffeln
18,90 €*^{1,3,12,14,15,22}

SALATE

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

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

Provenzalischer Salat,
grüne Bohnen, violette Kartoffeln,
Oliven und bunte Tomaten *12,19,22
9,90 €



+ Sardinen in Öl 4,90 €

Salat à la Tapas
serviert 6,90 €

AUS DEM OFEN

Original Elsässer Flammkuchen
mit Crème fraîche,
Zwiebeln und Speck *1,11,12,14
9,90 €
(vegetarisch ohne Speck)

Sommer-Flammkuchen
mit Ziegenfrischkäse, Zwiebeln,
Aprikosen und Spinatsalat*11,12,14,19,
12,90 €



Knusprig dünnes Pizzabrot
mit italienischer Landschinken, 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.

Gnocchi mit Spinatsalat,
Ziegenfrischkäse
und gebratenen Aprikosen*^{11,14,15}
15,90 €



Penne mit zweierlei Pesto
mit Seeteufel-Kirschtomaten-Spieß
und Rucola*^{11,12,14,15,19,21}
20,90 €

à la Tapas serviert je 8,90 €

SAISONALES PFIFFERLINGE



Pfifferlingsrisotto
mit gehobeltem Grana Padano*^{14,15}
14,90 €

Pfifferlinge
gebraten oder à la Crème
mit Bandnudeln *^{11,12,14,15}
14,90 €

Dazu reichen wir Ihnen zur Wahl

gebratenes Bachforellenfilet 12,90 €

rosa gebratene Entenbrust 14,90 €

THÜRINGER SPEZIALITÄT

Pfifferlings-Gulasch
mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke,
Kräutern und Thüringer Klößen*^{1,3,11,14,15}
17,90 €



INNERE WERTE

Gebratene Kalbsleber
mit Honig-Aprikosen, Kirschtomaten
und Pinienkern-Kartoffelpüree*^{11,14,15}
21,90 €

WILD

Zumnorde-Hirschburger,
Speck, Pfifferlinge, Wildkräuter, Sauerteigbrötchen
mit Wacholderkartoffeln*^{11,12,14,15,22}
15,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill
mit Erfurter Bohnengemüse
und Kräuter-Graupenrisotto *^{14,15,22}
22,90 €

NICHT NUR IN WIEN

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Pfifferlings-Gemüse
und Brunnenkresse-Salat *^{11,12,14,15,22}
22,90 €

AUS DEM WASSER

Lauwarm geräuchertes Lachsfilet
auf Kartoffelstampf
dazu Queller-Senf vinaigrette
mit Wildkräutersalat
21,90 €*^{11,12,14,19,22}

SCHLEMMER-SOMMER

1 KG RIESENGARNELEN



mit Kräutern und Knoblauch vom Grill

Sommererlebnis à la Tapas,
3erlei Dips,
und ofenfrischem Kräuter-Knoblauchbaguette

dazu servieren wir Ihnen:
1 Flasche Summerfeeling,
Weingut Landerer, Baden
1 Karaffe Sodawasser

*^{11,12,14,15,18,22}

Schlemmen pro Person 39,90 €

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 27,90 €
250g 29,90 €

Filetsteak
200g 37,90 €
250g 39,90 €

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}
oder Ofenkartoffel mit Sour Cream*¹⁴

DESSERT-GENUSS

KINDHEITS-ERINNERUNG

Vanille-Milchreis
mit zweierlei Heidelbeeren*^{11,14,21}
6,90 €

Holunderblüten Crème Brûlée
mit Himbeersorbet*^{12,14,21}

Pavlova mit Sommerbeeren,
Eisenkraut
und Griechischem Joghurt*^{12,14}

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.