

FÜR ZWEI PERSONEN

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 Metzger Rose,
Weingut Metzger, Pfalz
Tafelwasser

*11,12,14,15,18,22

Schlemmen pro Person 39,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



DER BLONDE HANS

Naturtrübes Pils
kräftig gehopft, süffig
für Nordlichter

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

DIE FESCHE HEIDE

Naturtrübes rotblondes Lagerbier
mild gehopft, malzig,
für Mädchen

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

SOMMERFRISCHE

Naturtrübes Sommerlager
kräftig gehopft, süffig, exotisch
für Eckenspringer

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

TATAR

Gebratenes Pfifferlings-Tatar
mit Pfifferlingseis*^{11,14,15}

12,90 €



Räucherforellen-Tatar mit Gartengurke,
Dill, Creme fraiche
und Forellenkaviar*^{14,15,19,22}

12,90 €

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

15,90 €

Klassik-Beef-Tatar
mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf
Schalotten 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}

11,90 €

(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 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

Pfifferlingseintopf mit Kräuterpesto
und Pinienkernen *^{3,14,15,18}

9,90 €
(vegetarisch)



à la Tapa serviert 6,90 €

SALATE

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

8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

Pfifferlings-Brotsalat
mit Rucola, Zwiebeln
und Kräuterschmand *11,12,14,15,21,22

12,90 €



Salat à la Tapa 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, Pfifferlingen,
Zwiebeln, Aprikosen und Spinatsalat *11,12,14,19,

12,90 €



Knusprig dünnes Pizzabrot
mit italienischem Landschinken, Rucola
und gehobeltem Grana Padano *1,11

12,90 €

(vegetarisch ohne Parmaschinken)

à la Tapa serviert je 7,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

als Tapa-Trio serviert 17,90 €

PASTA, GNOCCHI & CO.

Gnocchi mit Pfifferlingen
gebratenen Aprikosen, Spinatsalat,
und Ziegenfrischkäse*^{11,12,14,15}



16,90 €

Pernod-Risotto
mit Fenchelragout, Sultaninen, Safran
und gebackenen Sardinen*^{15,19,20}

17,90 €

(ohne Sardinen vegan)

à la Tapa serviert je 8,90 €

PFIFFERLINGS-SAISON

Pfifferlings-Risotto
mit gehobeltem Grana Padano*^{14,15}



14,90 €

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

14,90 €

Dazu reichen wir Ihnen zur Wahl

gebratenes Zanderfilet 10,90 €

Rinderfiletmedaillon 18,90 €

THÜRINGER SPEZIALITÄT

Pfifferlings-Gulasch
mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke,
Kräutern und Thüringer Klößen*^{1,3,6,11}

17,90 €

WILD

Zumnorde-Hirschburger,
Speck, Pfifferlinge, Wildkräuter,
dazu Sauerteigbrötchen
mit Wacholderkartoffeln*^{1,3,11,12,14,15,22}
15,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill
mit Erfurter Bohnen-Gemüse
und Würfelkartoffeln*^{14,15}
23,90 €

NICHT NUR IN WIEN

Wiener Schnitzel
dazu Kartoffel-Pfifferlings-Gemüse
und Schnitt-Salat*^{14,15,22}
22,90 €

AUS DEM WASSER

Lauwarm geräuchertes Lachsfilet
auf Safran-Fenchelragout
und Pernod-Risotto
21,90 €*^{12,14,19,22}

KLASSIKER ANDERS

Norwegian-Surf & Turf
Schweinebacke und Heilbuttsteak
grünes Bohnen-Gemüse
und Selleriepüree
23,90 €*^{12,14,15,19,22}

AUS UNSEREM REIFESCHRANK

REGIONALE AUZUCHT, SCHLACHTUNG
UND TROCKEN GEREIFT

SCHWERGEWICHTE

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 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,
Rosmarinkartoffeln
oder Selleriepüree*^{14,15}

DESSERT-GENUSS

KINDHEITS-ERINNERUNG

Vanille-Grießpudding
mit Aprikosenkompott*^{11,14,21}
6,90 €

Frozen Basilikum-Joghurt
mit Vanille-Süßkirschen*^{14,21}
8,90 €

Sommerbeeren-Tarte
mit weißem Schokoladen-Lavendel-Eis*^{11,12,14,20,21}
9,90 €

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.