



FÜR ZWEI PERSONEN

DAS BESTE VOM KALB

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Feines Kalbsnierenragout
mit Morchel in der Pastete
auf rotem Chicorée*^{11,12,13,14}

~~~

Kalbsessenz  
mit Petersilienpfannkuchen\*<sup>11,12,14,15</sup>

~~~

Pfirsichsorbet
mit „Saskia“

~~~

Chateaubriand mit Sommertrüffel – Gnocchi,  
Pfifferlingen und Grillgemüse\*<sup>11,12,14,15</sup>

pro Person 49,90 €

## ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



### SOMMERFRISCHE

Naturtrübes Sommerlager  
kräftig gehopft, süffig, exotisch  
für Eckenspringer  
Flaschengenuss 0,33l  
4,60 €

### SOMMERLIMONADE

mit Ananas, Mango und Zitronengras  
Flaschengenuss 0,33l  
4,50 €

## TATAR



Pfifferlingstatar  
mit roten Zwiebeln, Petersilie und  
Pfifferlingseis\*<sup>11,15,16</sup>

11,90 €  
(vegan)

Räucherforellentatar  
mit Gurken, Schmand,  
Dill und Forellenkaviar\*<sup>1,19,22</sup>

12,90 €

Sommertrüffel-Beeftatar  
mit Sommertrüffel, Eigelb, Schnittlauch,  
Schalotten und Parmesanchip\*<sup>12</sup>

18,90 €

Tatar à la Tapa serviert

Je 8,90 €

## ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

19,90 €

## SOMMER ERLEBNIS

Vitello Tonato  
Sous vide gegarte Kalbsnuss in Thunfischsauce  
mit Kapern und Zitronenfilets  
dazu Ofenbaguette\*<sup>1,3,14,15,21,21</sup>

16,90 €

À la Tapa

10,90 €

# MATJES & CO.

Der mild gesalzene junge Hering  
hat wieder Saison.

Matjesröllchen auf Rotwein-Gelee  
mit Preiselbeeren, Sahne und Orangenfilets  
dazu Schwarzbrot\*<sup>3,4,11,14</sup>

11,90 €

Matjesfilet mit Birne, Bohne und Speck  
dazu kleine Ofenkartoffeln und Sauerrahm\*<sup>3,4,11,14</sup>

12,90 €

Labskaus à la Zumnorde  
mit gepökelter Rinderbrust,  
Kartoffeln und Roter Bete  
dazu Matjesröllchen, Spiegelei und  
Gewürzgurke\*<sup>3,4,11,14</sup>

13,90 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Cremige Pfifferlingsuppe  
mit Creme fraîche, Schalotten,  
Knoblauch und Petersilie\*<sup>14,15</sup>



9,90 €

À la Tapa serviert

6,90 €

## SALATE

Caesar Salad  
Römersalat und Radicchio  
mit gehobeltem Grana Padano, Knoblauchcroûtons  
& Caesar Dressing \*<sup>11,12,14,19,22</sup>

8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen

4,90 €

Sommersalat mit Rauke,  
in Parmaschinken gebratenem Ziegenkäse  
und Kirschdressing\*<sup>1,14,17</sup>

8,90 €

Salate à la Tapa

Je 6,90 €

## AUS DEM OFEN



Steinpilzflammkuchen mit Creme fraîche,  
roten Zwiebeln und Pancetta\*<sup>11,12,14,21</sup>

13,90 €

(vegetarisch ohne Pancetta)

Sommerflammkuchen mit Creme fraîche,  
Aprikosen, Ziegenkäse und Pfifferlingen \*<sup>1,11</sup>

12,90 €

(vegetarisch)

Flammkuchen à la Tapa

Je 9,90 €

## GNOCCHI & CO.

Erbsen-Pastasotto  
mit gebratener Kaninchenleber,  
Grilltomaten und Parmesan\*<sup>15,21</sup>

15,90 €

Austernpilzschnitzel in Kräuterrahm  
mit Karottenspätzle\*<sup>11,12,14,15</sup>

16,90 €

(vegetarisch)



Bandnudeln  
mit Steinpilzen à la Creme und Parmesan\*<sup>11,12,14,15</sup>

16,90 €

*oder*

Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen,  
Parmesan und Bärlauchpesto\*<sup>11,12,14,15</sup>

15,90 €

dazu reichen wir:

rosa gebratenes Hirschfilet

16,90 €

gegrilltes Zanderfilet

11,90 €

## AUS DEM SCHMORTOPF

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille-Gemüse  
mit Rosmarinpolenta\*<sup>1,3,6,11,14,15,22</sup>

18,90 €

Zarter Spanferkelrollbraten in Kümmeljus  
mit Bohnenbündchen und  
Kräuterkartoffeln\*<sup>1,3,6,11,14,15,22</sup>

17,90 €

## GEFLÜGEL

Rosa gebratene Entenbrust in Kirschsauce  
mit Sommersalat und Rösti\*<sup>11,12,14,15,21</sup>

21,90 €

## DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill  
mit Kartoffel-Steinpilzgratin  
und Birnen-Bohngemüse\*<sup>14,15,22</sup>

24,90 €

## AUS DEM WASSER

Pochierter Lachs in Limettenschaum  
mit gegrilltem Zuckermais und rotem Reis\*<sup>14,15,19</sup>

20,90 €

Wolfsbarsch aus dem Ofen  
dazu Pfifferlings-Pastasotto  
und Sommersalat\*<sup>11,14,15,19</sup>



24,90 €

# SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK  
UND TROCKEN GEREIFT



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 32,90 €

Filetsteak  
200g 39,90 €  
250g 42,90 €

Bisonsteak  
180g 37,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN  
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter\*<sup>14,22</sup>  
hausgemachte BBQ-Sauce \*<sup>1,2,8,15</sup>  
und Caesar Salad \*<sup>11,12,14,19,22</sup>

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites, Bratkartoffeln,  
Kartoffel-Steinpilzgratin\*<sup>1,3</sup>

# DESSERT-GENUSS

Süßer Flammkuchen  
mit Kokos-Joghurtcreme, Ananas und Mango  
\*11,12,14,21

Stachelbeer-Aprikosen-Ragout  
mit Griesflammerie\*11,12,14

Himbeerclafouti  
Vanille- Soufflé mit frischen Himbeeren\*11,12,14

Je Dessert

8,90 €

## KÄSE-GENUSS

Mediterrane Käseauswahl  
mit Trauben, Feigensenf und Fruchtebrot \*11,12,14,21  
8,90 €

## 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.