

AM TISCH TRANCHIERT THÜRINGER MAIBOCK-RÜCKEN

FÜR 2 PERSONEN IN 3 GÄNGEN SERVIERT
45 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Rehessenz
mit Pfannkuchenstreifen,
Gemüse und Schnittlauch



Rosa gebratener Rehrücken
mit Sauce béarnaise
dazu zweierlei Spargel
und jungen Kartoffeln

Erdbeertiramisu
mit Minze-Sorbet

*11,12,14,15,21,22

pro Person 42,00 €

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 4,20 €

DIE RASSIGE ROSI

Naturtrübes US-Ale
gewürzt mit Rosmarin, hopfig-kräutrig
für Freunde aus Übersee

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

TATAR

Karotten-Fenchel-Tatar
mit Orangenemulsion
und frischer Brunnenkresse*10



11,90 €_(vegan)

Gebeiztes Lachs-Tatar
mit Fenchelwürfeln, Crème fraîche
und Wachtelspiegelei*14,19

12,90 €

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

14,90 €

Klassik-Beef-Tatar
mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf
und Zwiebeln*3,12,22

17,90 €

Gern bereiten wir Ihnen das Beeftatar am Tisch zu.

Tatar à la Tapa serviert
je 6,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Quartett
4-erlei Tatar à la Tapa serviert
19,90 €

SPARGEL-ERLEBNIS

Gebratener grüner Spargel
mit Avocado
dazu Erdbeer-Estragon-Chutney*15,22



12,90 €_(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 Bio Käseauswahl*¹⁴
mit Trauben, Nüssen,
Hausmacher Feigensenf*²²
und Weisheit's 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

Geeiste Spargelsuppe
mit Gurke, griechischem Joghurt
und Kerbel*^{14,15}
8,90 €



à la Tapas serviert 6,90 €

Spargel-Cappuccino
mit Parmesancroutons*^{14,15}
7,90 €



SALAT

Frühlings-Salat
Erbsen, Schoten, Minze
mit Bulgur
Orangendressing
& Focaccia-Chips *11,12,14,15,22
7,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

Lauwarmer Spargel-Pasta-Salat
mit Sardellenbrösel
und Wildkräuter*11,14,15,19
10,90 €



à la Tapa serviert 5,90 €

AUS DEM OFEN

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

Frühlings Flammkuchen
mit Bärlauch, Radieschen
und Hirschschenken *1,11,12,14,15,
12,90 €

Knusprig dünnes Pizzabrot
mit Parmaschinken, Rucola
und gehobeltem Grana Padano *1,11
9,90 €
(vegetarisch ohne Parmaschinken)

à la Tapa serviert je 5,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

als Tapa-Trio serviert 16,90 €

SPARGEL VOM NICKLAS HOF

½ Pfund Stangenspargel
mit jungen Kartoffeln*^{14,15}
10,90 €



dazu reichen wir zur Wahl

Sauce Hollandaise*^{12,14}, zerlassene Butter*¹⁴
oder Kerbel-Sauerrahmsauce*¹⁴

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

roher und gekochter Thüringer Schinken*^{1,3,5}
7,90 €

Saiblingsfilet gegrillt oder gedämpft*^{14,19}
9,90 €

Durocfilet a la Saltimbocca*^{11,12,14}
11,90 €

PASTA, GNOCCHI & CO.

Karottenspätzle
mit Erbsen, Schoten, Frühlingskräutern
und Ziegenfrischkäse*^{11,12,14,15}
17,90 €_(vegetarisch)



à la Tapas serviert je 6,90 €

INNERE WERTE

Zweierlei vom Bries
Feines Ragout „Leipziger Art“ und gebratenes Bries
auf Bärlauch-Kartoffelstampf
mit Spargel-Morchelgemüse*^{14,15,22}
28,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFGUHT UND SCHLACHTUNG

Klopse im Morchelsud,
Erbsen, Schoten und Frühlingskräutern
und Karottenspätzle *11,12,14,15,22

17,90 €



Kotelette vom Grill
mit Radischensalat
und Erbsen-Kartoffelstampf *14,15,22

22,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

NATURFLEISCH OBERWEIßBACH
REGIONALE AUFGUHT UND SCHLACHTUNG

Rinderroulade klassisch gefüllt
mit eigenem Jus
Apfelrotkohl und Thüringer Klöße *1,11,14,15

18,90 €

Geschmortes Bäckchen vom Kalb
auf grünem Spargelragout
mit Karottenspätzle *11,12,14,15

24,90 €

AUS DEM WASSER

Forelle in der Mandelhülle aus dem Ofen
mit Rhabarber-Risotto
und Frühlingsalat *14,15,19,22

21,90 €

Rosa gegartes Lachsfilet
mit Safranschaum,
auf Frühlingskräuter-Risotto
und Zuckererbsen *14,15,19

22,90€

TROCKEN GEREIFTE SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
REGIONALE AUFZUCHT, SCHLACHTUNG

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 35,90 €
250g 39,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*^{14,22}
hausgemachte BBQ-Sauce *^{1,2,8,15}
und Frühlingsalat **^{11,12,14,15,22}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites, Bratkartoffeln*¹
oder Kartoffelecken

DESSERT-GENUSS

Erbsen Crème brûlée
mit Honig-Karotten-Eis*11,12,14,21

Rhabarber-Clafoutis
mit Quark-Eis*11,12,14,21

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.