

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 Prosecco Weißduftig aufgefüllt

Die entbeinte Keule,
Champignons und Erbsen-Pastasotto

*11,12,14,15,

pro Person 39,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



ES GIBT EIN BIER AUF HAWAII

Naturtrübes rotes Lager
fruchtig, mild, anders
für Surfer

Flasche 0,33l 4,20 €

DIE GRAUE EMINENZ

Naturtrübes Münchner Hell
mit Earl Grey Tee, Glacier Hopfen
Für Experimentier-Freunde

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

DIE PERLIGE PAULA

Naturtrübes Frühlingsweizenbier
duftig nach Stroh, hefig, hopfig anders
gegen den Winterblues

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 €

SPARGEL-ERLEBNIS

Lauwarmer weißer Spargel
mit Brunnenkresse-Joghurt
dazu gebeizter Lachs*^{14,19,22}
13,90 €

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

Geeiste Spargelsuppe
mit Gurke, griechischem Joghurt
und Kerbel*¹⁴
8,90 €

Cremiger Spargeleintopf
mit zweierlei Spargel
und geräucherten Riesengarnelen*^{14,18}
9,90 €


**HEIMAT IN
FLASCHEN**

Suppen a la Tapa serviert 6,90 €

SALAT

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

8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

Grüner Spargelsalat
mit Büffelmozzarella, Pinienkerne, Oliven
und Ofen-Kirschtomaten*14,15,

13,90 €

à la Tapa serviert 6,90 €

SPARGEL VOM NICKLAS HOF

1/2 Pfund Stangenspargel
mit jungen Kartoffeln*14
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 €

Lachsforellenfilet gegrillt oder gedämpft*14,19
11,90 €

Rosa gebraten Entenbrust
15,90 €

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
Rosa Maibockkeule aus dem Ofen
auf grünem Spargel, Sauerampfer und Dill
dazu kleine Ofenkartoffeln*^{14,15}
26,90€

SCHILFAER

FREILANDHUHN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Ragout a la Leipziger Allerlei
dazu grüner Frühling
und Morchel-Risotto *^{14,15,18}
22,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Sous Vide gegerate 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 OBERWEIßBACH
REGIONALE AUFZUCHT 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 Frühlingsalat *¹¹

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites,
Ofendringlinge 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 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.