

FÜR ZWEI PERSONEN

SCHILFAER FREILAND ENTE

AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Enten-Essenz
mit Ravioli und Wurzelgemüse



Die Brust mit Waldpilzjus
dazu gebackene Kürbisspalten
und Petersilien-Spätzle

Apfelsorbet mit Dickem Fritz

Die entbeinte Keule
dazu Brombeer-Risotto
und bunte Bete-Salat *11,12,14,15

pro Person 49,90 €

ZUMNORDE

HAUSGEBRAUT



DIE SCHWESTER ROTHILDE

Naturtrübes Kupferfarbenes Böhmisches Lager
Damenhaft mild, malzig, dezent Hopfig
Für Sommerfrischler

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

ONKEL KAZBEK

Naturtrübes Böhmisches Helles
süffig, für den ersten Durst
Für Wanderer

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

INGRID UND DIE DREI „C“

Naturtrübes IPA
exotischer Duft, stark gehopft, vollmundig
für Experimentierfreunde

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

TATAR

Kürbis-Apfel-Tatar
mit Schalotten, Rucola
und Senf-Rapsöl-Emulsion*^{15,22}
11,90 € (vegan)



Saiblings-Tatar
mit Papaya, Limette, Kaviar
und Thaibasilikum-Pesto*^{1,19,22}
12,90 €

Duroc-Schweine-Tatar
a la Chorizo mit Zwiebeln,
Thymian und Pinienkernen*²¹
14,90 €

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 €

HERBST-ERLEBNIS

Roh mariniertes Fenchelsalat
mit Büffelmozzarella
und Brombeer-Chutney*^{14,15,22}
12,90 €



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

Steinpilz-Essenz
mit Ravioli
und Wurzelgemüse*^{11,12,14,15}
9,90 €

Apfel-Meerrettichsuppe
mit Wels-Schinken*^{19,22}
9,90 €



à la Tapas 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 €

Gehobelter Rote Bete Salat
mit Meerrettich Panna cotta
und Wildkräuter*14,15,22
10,90 €



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)

Herbst-Flammkuchen
mit Crème Fraîche, Waldpilzen, Pancetta
und Zwiebeln*1,11,12,14,19,
12,90 €
(vegetarisch ohne Pancetta)



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.

Gebratene Waldpilze mit Rosinen
und Wildkräutern
auf Graupen-Zimt-Risotto*^{11,15}

15,90 €_(vegan)



Herbstknollen im Salzbett gegart
mit Ingwer-Kürbis-Fond
und Süßkartoffel-Gnocchi*^{11,12,14,15}

16,90 €_(vegetarisch)



Orecchiette
mit Rahm-Kohlrabi, gebratenen Birnen
und Garnelen am Spieß*^{11,14,15,18}
19,90 €

à la Tapas serviert je 8,90 €

INNERE WERTE

Kalbsnierenragout
mit gedünsteter Rote Bete
und Petersilien-Spätzle*^{11,12,14,15,22}

17,90 €



AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade in eigener Jus,
cremigem Apfelspitzkohl
und Thüringer Klößen*^{1,3,6,11,14,15,22}

18,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill
mit gebackenen Kürbisspalten
und Kräuter-Kartoffeln*^{14,15,22}

22,90 €

WILD

Wild-Bratwurst,
mit schwarzem Johannisbeer-Senf
dazu Waldpilz-Kartoffelpüree
und bunte Bete-Brombeer-Salat*^{1,14,15,22}
15,90 €

Geschmorter Wildschwein Sauerbraten
mit Rosinensauce,
cremigem Kohlrabi und Thüringer Klößen*^{11,14,15,22}
21,90 €

Langsam gegartes Hirschkotelette
mit Pinot Noir-Sauce
dazu Trauben-Speck-Risotto*^{1,14,15}
29,90 €

AUS DEM WASSER

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Lorbeerbutter
auf Birnen-Kürbis-Gemüse
und Kartoffelpüree*^{14,15,19}
19,90 €



Dorade aus dem Ofen
dazu Steinpilz-Risotto
und bunte Bete-Brombeer-Salat*^{14,15}
23,90 €

GEFLÜGEL

Frikassee vom Schilfaer Freilandhuhn
mit wildem Wurzelgemüse
und Petersilien-Spätzle*^{11,12,14,15}
18,90 €



SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
REGIONALE AUFGUCHT, 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

Birnen-Crumble
mit Rotweineis*^{11,12,14,21}

Kaffee-Crème brûlée
mit Milchschaum
und Amarettosorbet*^{11,12,14}

Lauwarmer Schokoladenkuchen
im Gläschen gebacken
dazu Vanilleeis und Brombeerkonfit*^{11,12,14}

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.