

FÜR ZWEI PERSONEN

SCHILFAER FREILAND ENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Gegrillte Entenleber
auf Salat von Wintergemüse
mit Trüffelmayonnaise



Die Brust mit Waldpilzjus
dazu Rosenkohl-Steckrübengemüse
und Kartoffelgratin

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 PINKE JOHANNA

Naturtrübes pinkfarbenes Frucht Ale
überschäumend, erfrischend anders,
Sauer macht Lustig

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

DIE FESCHE HEIDE

Naturtrübes rotblondes Lagerbier
mild gehopft, malzig,
Für Mädchen

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

CALIFORNIA DREAMING

Naturtrübes bernsteinfarbenes Lager
malzig, hefig, hopfig
Für Träumer

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 €

WINTER-ERLEBNIS

Lauwarmer Salat von Wintergemüse
mit Trüffelmayonnaise
und Biertreber-Brot*^{11,14,15,22}
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

Kraftbrühe vom Reh
mit Leberspätzle
und Wurzelgemüse*^{11,12,14,15,22}
9,90 €

Cremige Esskastaniensuppe
mit Wintertrüffel*²⁰
12,90 €_(vegan)



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)



Winter-Flammkuchen
mit Crème Fraîche, Birnen, Roquefort
und Zwiebeln*11,12,14,19,
12,90 €
(vegetarisch)

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 €

GNOCCHI & Co.

Wintertrüffel-Risotto
mit gebackenen Kürbisspalten
und kandierten Kürbiskernen*15



16,90 €_(vegan)

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

16,90 €_(vegetarisch)

à la Tapas serviert je 8,90 €

INNERE WERTE

Kalbsleberstreifen a la Stroganoff
mit Steckrübengemüse
dazu Sellerie-Kartoffelpüree *14,15,22



18,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade in eigener Jus,
Apfel-Rotkohl
und Thüringer Klößen*1,3,6,11,14,15,22

18,90 €

Ochenschwanz in Pinot Noir-Sauce
mit Rosenkohl-Steckrübengemüse
und Kartoffelgratin*14,15,22

21,90 €

GEFLÜGEL



Frikassee vom Schilfaer Freilandhuhn
mit wildem Wurzelgemüse
und Petersilien-Spätzle*11,12,14,15

18,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

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

Kotelette vom Grill
mit gebackenen Kürbisspalten
und Kartoffelgratin*^{14,15,22}
22,90 €

THÜRINGER WILD

VOM WILDHANDEL MÖLLER



Möllers Wildsülze mit Remouladensauce
mit bunte Bete-Brombeer-Salat
dazu Bratkartoffeln*^{11,14,15,22}
16,90 €

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

Hirsch-Tafelspitz aus dem Wacholdersud
mit Rosenkohl, Esskastanien
dazu Sellerie-Kartoffelpüree*^{14,15}
26,90 €

AUS DEM WASSER

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



Dorade aus dem Ofen
dazu Petersilien-Risotto
und bunte Bete-Brombeer-Salat*^{14,15}
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 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.