



FÜR ZWEI PERSONEN

FREILAND ENTE
AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3
GÄNGEN SERVIERT

Entencremesuppe
mit Trüffelklößchen und Lauch^{*11,12,1,14}

~~~

Die Brust mit Madairajus  
dazu gebackene Kürbisspalten  
und Trauben Risotto<sup>\*14</sup>

~~~

Quittensorbet
mit „Prisecco Weißduftig“

~~~

Die entbeinte Keule  
mit Blumenkohl-Kartoffelstampf  
und Roter Bete<sup>\*,14,15</sup>

pro Person 49,90 €

# ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



## SOMMERFRISCHE

Naturtrübes Sommerweizenbier  
duftend nach Stroh hefig, hopfig, anders  
erfrischend sommerlich

Flaschengenuss 0,33l

4,60 €

## DER FRECHE GUSTL

Naturtrübes Bayrisches Herbstbier  
Kräftig, prickelnd, süffig  
für Herbst-Abende

Flaschengenuss 0,33l

4,60 €

## HERBSTLIMONADE

mit Schlehe, Hagebutte und Vanille

Flaschengenuss 0,33l

4,50 €

## TATAR



Kürbis-Apfeltatar  
mit Schalotten, groben Dijon Senf, Rapsöl  
und Kürbiskerneis\*<sup>11,14,15,22</sup>

11,90 €

Saiblings Tatar  
mit Papaya, Limette und Wakame-Algen\*<sup>1,19</sup>,

13,90 €

Duroc-Schweine-Tatar  
a la Chorizo mit Zwiebeln,  
Thymian, Chili Öl und Pinienkernen\*<sup>13,21</sup>

14,90 €

Tatar à la Tapa serviert

Je 8,90 €

## ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

19,90 €

## HERBST ERLEBNIS

Kaninchenterrine

mit schwarzen und grünen Oliven dazu  
Tomaten-Kürbis Chutney und  
Walnussbrot\*<sup>1,4,11,12,13</sup>

16,90 €

À la Tapa

10,90 €

## AUS DEM SUPPENTOPF



Cremige Steinpilzsuppe  
mit Rehknacker\*<sup>14,15</sup>

9,90 €

Hamburger Aalsuppe  
mit Karotten, Petersilienwurzel,  
Backpflaume und Lauch\*<sup>14,15,19</sup>

8,90 €

À la Tapa serviert

6,90 €

## SALATE

Bohnen-Brot Salat  
mit Röstbrot, grünen Bohnen, getrockneten  
Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und  
Traubenkernöl \*<sup>11,12,14,</sup>

8,90 €

Herbstsalat  
gehobelter bunte Bete Salat mit Brombeeren  
Chutney und Wildkräutern

8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen

4,90 €

Salate à la Tapa

Je 6,90 €

## AUS DEM OFEN

Original Elsässer Flammkuchen  
mit Crème fraîche,  
Zwiebeln und Speck <sup>,11,12,14</sup>



9,90 €

(vegetarisch ohne Speck)

Herbst-Flammkuchen  
mit Crème fraîche, gebackenem Kürbis,  
Pancetta und Datteln<sup>\*11,12,14,,</sup>

12,90 €

(vegetarisch ohne Pancetta)



Flammkuchen à la Tapa

Je 8,90 €

## PASTA, RISOTTO & CO.

Kürbis-Graupen Risotto  
mit Estragon Schaum und gebratenen  
Jakobsmuscheln<sup>\*15,21,24</sup>



15,90 €

Orecchiette  
mit Rahmkohlrabi, Petersilie und roter  
Bete<sup>\*11,12,14,15</sup>

13,90 €

(vegetarisch)

Herbstknollen im Salz Bett  
dazu Süßkartoffel Gnocchi und Kürbis-  
Ingwersauce<sup>\*11,12,14,15</sup>

(vegetarisch)

16,90 €

Tagliarini  
mit Kürbiskern Pesto und Parmesan dazu  
gebratene Entenleber<sup>\*11,12,14,15</sup>

14,90 €

## AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade  
mit Gurke, Zwiebel und Speck dazu  
Rosenkohl und Thüringer Klöße\*<sup>11,14,15,22</sup>

19,90 €

Osso Bucco vom Kalb  
in Tomaten-Weißweinjus mit  
Schmorgemüse und Oliven-Minze  
Polenta\*<sup>11,14,15,</sup>

23,90 €

## GEFLÜGEL

Gebratene Taubenbrust  
auf Madairajus mit Trauben Risotto und  
Kohlrabi Gemüse\*<sup>11,12,14,15,</sup>

24,90 €

## DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette vom Grill  
mit Kartoffelwürfeln, gebackenem Kürbis,  
Maisgemüse und Sauerrahmdip\*<sup>14,15,</sup>

25,90 €

## AUS DEM WASSER

Gebratener Bachsaibling mit Blumenkohl-  
Kartoffelstampf und Herbstsalat\*<sup>14,15,19</sup>

22,90 €

Knurrhahnfilet vom Grill auf Blattspinat  
dazu Kürbis-Graupen Risotto\*<sup>14,15,19</sup>

19,90 €



## INNERE WERTE

Zartes Lamm Herz nach Stroganoff Art  
mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Roter Bete  
dazu Tagliarini und Estragon Butter\*<sup>11,12,14,15,</sup>

18,90 €



## WILD VON WILDHANDEL MÖLLER

Wild-Bratwurst  
mit schwarzem Johannisbeeren-Senf  
dazu Röstzwiebel-Kartoffelpüree  
und bunte Bete-Brombeer-Salat\*<sup>1,14,15,22</sup>

15,90 €

Geschmorter Wildschwein Sauerbraten  
mit Rosinensauce,  
cremigem Kohlrabi  
und Thüringer Klößen\*<sup>11,14,15,</sup>

23,90 €

### Wilder Herbst

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Rotwein-Schalotten, Rosenkohl,  
gebackenem Kürbis und Kräuterkartoffeln  
<sup>\*14,15,</sup>

26,90 €

# 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 Herbstsalat

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites, Bratkartoffeln,  
Kartoffelwürfel\*<sup>1,3</sup>



## DESSERT-GENUSS

Nougat Creme brülée mit Quittensorbet

\*11,12,14,

Holunderbeeren Panna Cotta mit Pistazien  
und weißer Schokolade\*11,12,14

Süßer Flammkuchen  
mit Zimt Schmand und Apfel\*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 \*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.