



FÜR ZWEI PERSONEN

FREILANDENTE
AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Enten Consommé
mit Wirsingravioli^{*11,12,1,14}

~~~

Die Brust mit Holunderbeerenjus,  
dazu Süßkartoffelstampf  
und Kohlröschen<sup>\*14,</sup>

~~~

Schlehensorbet
mit „Prisecco Rotduftig“

~~~

Die entbeinte Keule  
mit Haselnuss-Schupfnudeln und  
Schwarzwurzeln<sup>\*,14,15</sup>

pro Person 49,90 €

# ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



## DER FRECHE GUSTL

Naturtrübes bayerisches Bier  
kräftig, prickelnd, süffig  
für Winterabende

Flaschengenuss 0,33l

4,60 €

## WINTERLIMONADE

mit Zitrone, Apfel, Ingwer, Zimt, Sternanis  
und Vanille

Flaschengenuss 0,33l

4,50 €

## DER ZUMNORDE BURGER SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

Pullet vom Wildkaninchen  
mit Grünkohl, Bacon und Johannisbeeren-  
senf im Brioche Brötchen, dazu Süßkartoffel  
Pommes Frites und Kürbis Mayonnaise

16,90 €

## TATAR



Winterwurzel Tatar  
aus Karotten, Pastinaken, Bete, Kürbis  
und Schalotten  
mit Ricotta und Kartoffelchip<sup>\*11,14,15,22,</sup>

12,90 €

Pulpo-Tatar  
mit Orange, Chili und Ingwer<sup>\*1,19,</sup>

14,90 €

Kalbsfilet Tatar  
mit Steinpilzen, Zitrone, Schnittlauch und  
Estragon Senf<sup>\*13,21</sup>

16,90 €

Tatar à la Tapa serviert

Je 9,90 €

## ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

23,90 €

## WINTERERLEBNIS

Lachsfilet in Lebkuchen-Gewürzbeize  
mit Buchweizen-Blinis, Orangenfilets,  
Crème fraîche und Kaviar<sup>\*1,4,11,12,13</sup>

18,90 €

à la Tapa

12,90 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Getrüffelte Maronensuppe

Latte Macchiato\*<sup>14,15</sup>

9,90 €

à la Tapa serviert

7,90 €

Grünkohl Minestrone  
mit Möhren, Pastinaken, Zucchini  
und weißen Bohnen\*<sup>14,15,19</sup>

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €

## SALATE

Asiatischer Grünkohl Salat  
mit Granatapfel, Mango, Chili, Erdnüssen  
und Sojasauce \*<sup>11,12,14,</sup>

10,90 €

Wintersalat  
mit Schwarzwurzeln, Kohlröschen, Birne,  
Walnüssen und Blauschimmelkäse

10,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen

5,90 €

Salate à la Tapa

je 8,90 €

## AUS DEM OFEN



Winterflammkuchen  
mit Roter Bete, Schwarzwurzeln, Ricotta,  
Pinienkernen und Feldsalat <sup>,11,12,14</sup>

11,90 €

Flammkuchen  
mit Crème fraîche, Grünkohl, Bacon  
und Parmesan<sup>\*11,12, 14,</sup>

13,90 €

(vegetarisch ohne Bacon)



Flammkuchen Duett

11,90 €

## PASTA, RISOTTO & CO.

Gebatener Grünkohl  
mit Trüffelgnocchi und Urkarotten<sup>\*15,21,24</sup>  
(vegetarisch)



15,90 €

Rote Bete Risotto  
mit Feldsalat, Ricotta und  
karamellisierten Walnüssen<sup>\*11,12,14,15</sup>

13,90 €

(vegetarisch)

Breite Bandnudeln mit Pulpo Ragout  
(Fenchel, Karotten, Tomaten, Sellerie  
und Tintenfisch)<sup>\*11,12,14,15</sup>

18,90 €

## AUS DEM SCHMORTOPF

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

19,90 €

Geschmorter Ochsenschwanz  
in dunkler Schokoladensauce  
mit Wurzelgemüse und Bandnudeln\*<sup>11,14,15,</sup>

24,90 €

## GEFLÜGEL

Gebratene Brust vom Jagdfasan  
mit Bacon streifen und Trauben auf weißer  
Pfeffersauce, dazu Trüffelgnocchi\*<sup>11,12,14,15,</sup>

26,90 €

## DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Medaillons vom Filet  
auf Lebkuchensauce,  
dazu Süßkartoffelstampf  
und Kohlröschen\*<sup>14,15,</sup>

25,90 €

## AUS DEM WASSER

Lachsfilet vom Grill  
auf lauwarmen Grünkohl mit Granatapfel,  
Mango, Chili und Sojasauce, dazu  
gebratene Reisnudeln\*<sup>14,15,19</sup>

20,90 €



Gedünsteter Schellfisch  
in Senfsauce mit Suppengrün  
und Kartoffelplätzchen\*<sup>14,15,19</sup>

21,90 €

## INNERE WERTE

Saltimbocca von der Kalbsleber  
mit Salbei und Prosciutto, dazu  
Süßkartoffelstampf, Schwarzwurzeln  
und Urkarotten\*<sup>11,12,14,15,</sup>

19,90 €



## WILD VOM WILDHANDEL MÖLLER

Kalte Wildspezialitäten vom Brett

Hirsch-und Wildschweinschinken,  
Rehknacker, Rotwurst, Leberwurst und  
Sülze, dazu Kürbis Chutney,  
Butter und gemischtes Brot\*<sup>1,14,15,22</sup>

15,90 €

à la Tapa  
10,90 €

Geschmorte Reh Haxe  
auf Winterwurzeln mit Holunderjus  
und Semmelknödeln\*<sup>11,14,15,</sup>

24,90 €

Schnitzel vom Wildschweinrücken  
mit Preiselbeeren Chutney, Kohlröschen  
und Haselnuss-Schupfnudeln

<sup>\*14,15,</sup>

26,90 €

# SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK  
UND TROCKEN GEREIFT



Rib-Eye-Steak,  
300g 38,90 €

Rumpsteak  
200g 31,90 €

250g 34,90 €

## STEAK-KLASSIKER

Filet Steak  
200g 41,90 €

250g 44,90 €

## FÜR 2 PERSONEN

AM TISCH TRANCHIERT

Chateaubriand  
ca. 400g Filet vom Rind

85,90 €

## DAS BESONDERE STEAK

Bisonsteak  
180g 37,90 €

Chuck Steak  
400g Rindernackensteak

27,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN  
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter\*<sup>14,22</sup>

hausgemachte BBQ-Sauce \*<sup>1,2,8,15</sup>  
und Wintersalat

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites, Bratkartoffeln,  
Süßkartoffel Pommes frites  
oder Kartoffelplätzchen\*<sup>1,3</sup>



## DESSERTGENUSS

Orangen Crème brûlée  
mit Schokoladensorbet \*11,12,14,

Bratapfel Tiramisu\*11,12,14

Hausgemachter Topfenstrudel  
mit Dörrobst, dazu Walnuss Eis \*11,12,14

je Dessert

8,90 €

## KÄSEGENUSS

Mediterrane Käseauswahl  
mit Trauben, Feigensenf und Fruchtebrot

\*11,12,14,21

9,90 €

## EISGENUSS

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.

# SILVESTER IM ZUMNORDE



## EINMAL UM DIE WELT

in 6 Gängen auf dem Teller und im Glas

### Zum Empfang

#### Japan

Sushi, Algen, Gemüse

### MENÜ

#### Australien

Austern, Macadamia, Parmesan

~~~

Afrika

Kürbis, Ingwer, Chili

~~~

#### Südamerika

Limette, Seebarsch, Koriander

~~~

Canada

Bison, Lobster, Pecannuss

~~~

#### Frankreich

Parfait, Apfel, Vanille, Crunch

Für nähere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal  
gern zur Verfügung