

FÜR ZWEI PERSONEN

## DAS BESTE VOM KALB

AM TISCH TRANCHIERT,  
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

### Frühlingsalat

mit gebratener Kalbsleber

### Spargel-Crèmesuppe

mit Kalbsbriesklößchen und  
Frühlingslauch

\*11,12,15

### Kalbsfilet „Wellington“

mit Champignons, Schalotten,  
Thymian, Kerbel  
und Petersilie  
im Blätterteig gebacken,  
dazu junge Karotten, grüner Spargel und  
Bärlauch-Kartoffelnocken

\*3,11,12,

### Erdbeeren Parfait

pro Person 54,90 €

ZUMNORDE  
HAUSGEBRAUT



### EICHENBOCK BIER

Dunkelblondes Starkbier  
mit feiner Eichennote  
Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

### FRÜHLINGSLIMONADE

mit Rhabarber, Zitronenmelisse  
und Rohrzucker  
Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

## DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

### Lachs Burger

gedämpftes Lachsfilet mit Meersalz  
und Zitronenpfeffer, Strauchtomaten-  
creme, Chicorée und grünem Spargel  
im Dinkel-Sesam Bun

\*11,12,13,14,15,16

(auch Vegan möglich)

16,90 €

## FRÜHLINGS ERLEBNIS

Panna Cotta vom weißem Spargel  
an mariniertem grünen Spargel  
mit Schwarzbrot und  
Strauchtomaten-Sorbet

\*13,17,19

14,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

## WILD AUS DEM THÜRINGER WALD

Kalte Wildspezialitäten vom Brett  
mit Hirsch- und Wildschweinschinken,  
Rehknacker, Rotwurst,  
Leberwurst und Sülze  
dazu Kürbis-Chutney, Butter und  
gemischtes Brot \*1,14,15,22

13,90 €

à la Tapa serviert

9,90 €

# TATAR



Tatar vom weißem Spargel  
auf Schwarzbrot mit Kerbeleis  
und Tomatenchip

\*11,14, 15,

(vegetarisch)

14,90 €

## Thunfischtatar

mit Thai Basilikum,  
grüner Gurke und Sesam<sup>\*1,19,19</sup>  
(auch vegan möglich)

16,90 €

## Tatar vom Kalb

mit geschmortem Chicorée,  
Orange und Pinienkernen

\*13,22

18,90 €

à la Tapa serviert

Je 11,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

24,90 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

### Spinatcrèmesuppe

mit konfierten Kirschtomaten\*<sup>14,15</sup>

8,90 €



à la Tapa serviert

6,90 €

### Spargeleintopf

mit zweierlei Spargel, Kartoffeln  
und Frühlingslauch\*<sup>14,15,19</sup>

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €



## SALATE

### Bunter Chicorée-Salat

mit Orange, Traube, Avocado  
und Walnussöl-Vinaigrette

\*<sup>11,12,14,19,22</sup>

### Frühlingsalat

mit zweierlei Spargel, Erdbeeren, Minze,  
Pinienkernen und jungem Spinat\*<sup>16,17</sup>

11,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen

5,90 €

à la Tapa serviert

je 8,90 €



## AUS DEM OFEN

### Frühlings Flammkuchen

mit grünem und weißem Spargel,  
Tomate und Mascarpone \*11,12,14

### Brizza

(Brezel trifft Pizza)

mit Schmand, Bauchspeck, Zwiebel  
und Frühlingslauch \*11,12, 14,  
(vegetarisch ohne Speck)



je 13,90 €

à la Tapa serviert

je 10,90 €

## PASTA, RISOTTO & Co.

### Arancini

(gebackene Risotto Bällchen)

auf Tomaten-Sugo und grünem Spargel  
12,90 €



### Bärlauch Tagliatelle

mit Spargelragout, Kirschtomaten,  
Pinienkernen und Parmesan

\*11,12,14,15

14,90 €

### Safran Risotto

mit Zuckerschoten und  
gebratenen Riesengarnelen

\*11,13,14,15

16,90 €

### Spinat Gnocchi

mit Sesam-Honig-Karotten  
und Bündner Fleisch

\*11,12,14,15

17,90 €

## AUS DEM SCHMORTOPF

### Rinderroulade

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

20,90 €

### Lamm Schäufole in Morchelsauce

mit zweierlei Wirsing\*<sup>11,14,15</sup>

19,90 €

## GEFLÜGEL

### Pot au feu von der Wachtel

mit Karotten, Champignons,  
Zuckerschoten, Kartoffeln und  
Frühlingslauch

\*<sup>11,12,14,15</sup>

18,90 €

## AUS DEM WASSER

### Makrele aus dem Ofen

mit Kartoffel-Wirsingstampf  
und jungen Karotten

\*<sup>14,15,19</sup>

18,90 €

### Gedünsteter Kabeljau

### auf Frühlingsgemüse

mit körniger Senfsauce und  
Bärlauch-Kartoffelnocken

\*<sup>14,15,19</sup>

21,90 €

## SPARGEL VOM SPARGELHOF NICKLAS



½ Pfund Stangenspargel

mit jungen Kartoffeln\*<sup>14</sup>

12,90 €

dazu reichen wir zur Wahl  
Sauce Hollandaise\*<sup>12,14</sup>, zerlassene Butter\*<sup>14</sup>

### DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachten Schinken  
vom Duroc Schwein

8,90 €

gebratenes Saiblingsfilet\*<sup>15,19,22</sup>

11,90 €

Kalbsschnitzel

14,90 €

200gr. Rinderfiletsteak

31,90 €

### KLASSIKER ANDERS

Schilfaer Landei Benedict



mit Bärlauch-Hollandaise,

Kartoffelstampf und gebratenem Spargel

\*<sup>12,14,15</sup>

15,90 €

### DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFZUCHT UND SCHLACHTUNG

Gegrillte Medaillons  
mit Spargel-Champignons  
und grüner Pfeffersauce, dazu  
Bärlauch-Kartoffelnocken\*<sup>14,15</sup>

25,90 €

## SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK  
UND TROCKEN GEREIFT

### Rib-Eye-Steak

300g 42,90 €

### Rump Steak

200g 31,90 €

250g 34,90 €

## STEAK-KLASSIKER

### Filetsteak

200g 41,90 €

250g 44,90 €

## DAS BESONDERE STEAK

### 180gr. Bison Steak

39,90 €

### Chuck Steak

400g Rindernackensteak

32,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN  
SERVIEREN WIR IHNEN

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

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

und Frühlingsalat

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse-Pommes frites, Bratkartoffeln  
oder Bärlauch- Kartoffelnocken\*<sup>1,3</sup>



## DESSERTGENUSS

### Schokoladen Crème brûlée

mit zweierlei vom Rhabarber \*11,12,14

### Mille feuille von Erdbeeren

mit Minze-Sorbet und  
Schokoladen-Crunch \*11,12,14

### Erdbeer-Rhabarber Tartar

mit hausgemachtem Vanille-Eis \*11,14

je Dessert  
8,90 €

## KÄSEGENUSS

### Mediterrane Käseauswahl

mit Trauben, Feigensenf und Fruchtebrot

\*11,12,14,21

11,90 €

## 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.