

FÜR ZWEI PERSONEN

FREILANDENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Entencremesuppe

mit Leberklößchen und gebackenem
Rucola
*11,12,14,15

Die Brust

auf Granatapfel Sauce
mit Karottenstampf und Wirsing
*,12,14

Gurkenorbet

mit Nicolai & Sohn Dry Gin Classic

Die entbeinte Keule

auf Rote Bete Gersten Risotto mit Birnen
und Walnüssen *,12,14

PRO PERSON 49,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



BELGISCHES WITT BIER

Leichtes Naturtrübes Pils Bier für
laue Herbstabende
Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

HERBSTLIMONADE

mit Zwetschgen, Thymian,
Ahornsirup, Sternanis und Zimt
Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

TATAR



Tatar von Sellerie und zweierlei Karotte

mit Kräutercreme und Rauchmandeln

*,13, 15,16,17

(vegan)

13,90 €

Tatar vom geräuchertem Heilbutt

mit Staudensellerie, Paprika und
Schalotten dazu Safran-Campari

Sorbet*7,14,18

15,90 €

Klassik Beef Tatar

mit Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen
und Senf

*12,13,14,20,22

18,90 €

Gern bereiten wir Ihnen das Beef Tatar am Tisch zu

à la Tapa serviert

Je 11,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

21,90 €

HERBST ERLEBNIS

Wildhasen Terrine

mit Bunte Bete Salat, Wildkräutern,
Brombeeren Chutney, Ofendrillingen und
Kräuterdip

*11,12,14

15,90 €

à la Tapa serviert

12,90 €

AUS DER „KALTEN“ KÜCHE

Pastrami Focaccia

Ofenfrisches Focaccia mit Oliven und Kirschtomaten reichhaltig, belegt mit hausgemachter Pastrami, Wildkräutern und Senfgurken Relish

*11,14,22

16,90 €

Taleggio Focaccia

Ofenfrisches Focaccia mit Oliven und Kirschtomaten reichhaltig, belegt mit cremigem Taleggio Käse, Feigen-Dattel Chutney und Rucola

14,90 €

*14,16,19,20

SALATE

Herbst Salat

mit Blumenkohl, Chili, Haselnuss, Granatapfel, Datteln und Blattpetersilie

*11,12,15

Caesar Salat

Römersalat und Radicchio mit gehobeltem Grana Padano, Knoblauch Croutons & Caesar Dressing

*11,12,14,19,22

11,90 €

auf Wunsch mit gebratener Perlhuhn Brust
6,90 €

à la Tapa serviert

je 8,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscreme Suppe
mit Ingwer, Chili und Zimt

*15,17,21

Gemüse Eintopf Erntedank
mit Blumenkohl, Karotten, Sellerie und
Kartoffeln

*11,12,14,15

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €



AUS DEM OFEN

Herbstflammkuchen

mit Artischocke, Trüffelsalami, Taleggio
und Rucola

*11,12,14

15,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

Wies'n Brizza

(Brezel trifft Pizza)

mit süßem Senf, Weißwurst, Obatzda und
Lauch

*11,12, 14,

12,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

Hirsch Burger

mit gebratenen Steinpilzen,
Wildkräutern, Preiselbeeren Mayonnaise
und Taleggio Käse im Sauerteig Bun, dazu
Ofendringlinge und Kräuter Schmand

*11,12,13,14,15,16,20

19,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.

ALLE GERICHTE AUCH VEGAN MÖGLICH

Kürbisgnocchi

mit Gorgonzolasauce, Bunte Bete Salat
und Walnüssen ^{*11,12,14,15}

16,90 €



Makkaroni

mit gerösteten Blumenkohl und
Safrancreme

^{*11,12,14,15}

15,90 €

Rote Bete Gersten Risotto

mit Birnen, Walnüssen und Parmesan

^{*14,15}

14,90 €

Herbstknollen

Karotten, Bunte Bete und Kartoffeln im
Salz Bett gegart dazu Gorgonzolasauce

^{*14,15}

17,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Spanferkel Rollbraten

mit Schwarzbiersauce, Bayrisch Kraut und
Serviettenknödeln

^{*14,15}

22,90 €

Kalbsbäckchen

mit Rosmarin, Thymian und Rotwein
geschmort, dazu Karotten Stampf und

Wirsing

^{*11,14,15}

26,90 €

GEFLÜGEL

Perlhuhn Brust

vom Grill, auf Kürbis-Kartoffel Stampf mit
glacierten Maronen, Perlzwiebeln und
Sellerie dazu Madeirajus ^{*,14,15}

24,90 €

AUS DEM WASSER

Bouillabaisse

gebratenes Filet von Seeteufel, Lachs und
Zander sowie Grünschalen Muscheln und
Flusskrebs Fleisch in Weißwein-
Tomatensud dazu Ofenbaguette und
Sauce Aioli

^{*14,15,19}

23,90 €

Zanderfilet

vom Grill auf Fenchel Risotto
mit Oliven Eis^{*14,15,19}

21,90 €

Schellfisch

gedämpftes Filet in Riesling-Senf Sauce
mit Herbstwurzeln und
Kartoffelnocken*

^{11,14,15,19}

20,90 €

INNERE WERTE

Kalbs Nieren

geröstet in Portwein-Dijon Sauce, dazu
Kürbisstrudel und Bunte Bete Salat

^{*11,12,14,15}

20,90 €



LANDSCHWEIN

Genießen Sie das „reine“ Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein, regional und transparent.

Kotelette 300g

vom Grill, mit gebackenen Kürbisspalten und Tomaten-Chili Butter, dazu Ofendrillinge und Kräuterdip*^{14,15}
25,90 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
UND TROCKEN GEREIFT

Rib-Eye-Steak

300g 42, 90 €

STEAK-KLASSIKER

Rump Steak

200g 31, 90 €

250g 34, 90 €

Filetsteak

200g 41,90 €

250g 44,90 €

DAS BESONDERE STEAK

180g. Bison Steak

39,90 €

Flat Iron Steak

300g Steak aus dem Schaufelstück
vom US-Beef

34,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*¹⁴

hausgemachte BBQ-Sauce *^{1,2,8,15}

und Caesar Salat *^{11,12,15}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites oder

Ofendrillinge mit Kräuterdip

*^{14,15}

DESSERTGENUSS

Apfel-Birnen Tarte
mit hausgemachtem Kräuter Eis

*1,12,14

Marillen Knödel
mit Marsala Sabayon

*11,12,14

Tonkabohnen Creme Brülée
mit Quittensorbet *11,12,13,14

je Dessert
8,90 €

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.