

FÜR ZWEI PERSONEN

DAS SCHWARZFEDERHUHN

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Consommé

mit Brokkoli-Röschen, Karotten und
Leberklößchen*^{11,12,14,15}

Die Brust

auf Trauben-Fenchel-Gemüse
dazu Pfifferlingsrisotto

^{*,12,14}

Sorbet von Süßkirschen

mit Crémant

Die entbeinte Keule

mit gebratenem Spitzkohl, Steinpilz-
Kartoffelstampf und Thymianjus*^{12,14}

PRO PERSON 49,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



EICHENBOCK BIER

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

SOMMERLIMONADE No.1

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

TATAR



Tatar von gegrillter Paprika

mit Couscous und Ras el-Hanout

*13, 15,16,17

(vegetarisch)

12,90 €

Garnelentatar

mit blauen Trauben, Crème fraîche und
schwarzem Pfeffer^{*7,14,18}

15,90 €

Tatar vom Schweinefilet

mit Wasserkastanie, Yamswurzel,
Frühlingszwiebeln und Pinienkernen

*12,13,14,20,22

17,90 €

à la Tapa serviert

je 11,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

21,90 €

SOMMER ERLEBNIS

Ziegenkäse Crème brûlée

an mariniertem Batavia-Salat
mit Feigen, Aprikosen und
gebratenen Pfifferlingen

*11,12,14

14,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

KALTES FÜR HEIßE TAGE

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Kartoffel-Vinaigrette, Wildkräutern
und Ofenbaguette*,^{11,14,22}

16,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

Matjes-Sushi

mit Rote Bete, Apfel und
eingelegter Gurke
dazu Meerrettich und Wildkräuter

13,90 €*,^{14,16,19,20}

à la Tapa serviert

9,90 €

SALATE

Sommersalat

mit Bohnen, Paprika, Radieschen,
Petersilie, Pfifferlingen und
geröstetem Weißbrot
dazu cremiges
Orangen-Angustura-Dressing

^{*11,12,15}

11,90 €

Melonen-Tomaten-Salat

mit dreierlei Melone, Strauchtomaten,
Minze, Ahornsirup und Batavia-Salat*¹⁷

11,90 €

+ gegrillte Riesengarnelen

8,90 €

à la Tapa serviert

je 8,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Würzige Melonenkaltschale

mit Zitronenmelisse und
Frühlingszwiebeln*^{15,17,21}



Strauchtomatensuppe

mit Basilikumravioli

*11,12,14,15

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €

AUS DEM OFEN



Sommerflammkuchen

mit Ziegenfrischkäse, Aprikosen
und gebratenen Pfifferlingen

*11,12,14

13,90 €

à la Tapa serviert

10,90 €

Brizza

(Brezel trifft Pizza)

mit Strauchtomatencrème, Oliven,
Sardinen und Basilikum

*11,12, 14,

11,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

Pulled Gans Burger

mit Pak Choi, knackigen Sprossen,
hausgemachter Chilisauce
im Brioche Bun

dazu Süßkartoffel-Pommes Frites und
Kimchi-Mayonnaise

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

16,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.

Sommerlasagne

mit Sauce Béchamel, Zucchini,
Aubergine, Paprika und Tomate ^{*11,12,14,15}

16,90 €



Steinpilzravioli

mit Thymianbutter und Pecorino

^{*11,12,14,15}

17,90 €

Pfifferlingsrisotto

mit Parmesan und Sommertrüffel
dazu gebratene Kaninchenleber

^{*14,15}

18,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rehbockkeule

mit gebratenem Spitzkohl und
Steinpilz-Kartoffelstampf
in Johannisbeerensauce ^{*14,15}

24,90 €

Kaninchenkeule

auf Pfifferlingsrahm
mit Brokkoli und Serviettenknödeln ^{*11,14,15}

19,90 €

GEFLÜGEL

Zweierlei von der Taube

geschmorte Keule und
rosa gebratene Brust
an Trauben-Fenchel-Gemüse und
Pfifferlingrisotto ^{*,14,15}

24,90 €

AUS DEM WASSER

Dorade aus dem Ofen
mit Tomaten-Melonen-Salat und
Knoblauchbaguette*^{14,15,19}

21,90 €

Gebratenes Bachsaiblingfilet
auf cremigen Chili-Spitzkohl
dazu Kartoffelgnocchi*^{11,14,15,19}

20,90 €

INNERE WERTE

Kaninchenleber
mit Trauben und
roten Zwiebeln gebraten
dazu Steinpilzravioli und
Wildkräuter*^{11,12,14,15}

19,90 €



LANDSCHWEIN

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

Kotelette au four
mit Ragout fin von Kalb und
Maispoularde überbacken
dazu Sommersalat und
Steakhouse Pommes Frites*^{14,15}

26,90 €

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 Sommersalat *^{11,12,15}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites, Bratkartoffeln
oder Pfifferlingsrisotto *^{14,15}

DESSERTGENUSS

Salted Caramel Crème Brûlée
mit Zweierlei von der Williams Birne

*1,12,14

Limoncello-Tiramisu
mit Erdbeersorbet und Minze

*11,12,14

Topfencrème
mit Aprikosen und
gerösteter Macadamianuss *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.