

FÜR ZWEI PERSONEN

DAS BESTE VOM KALB

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

„Grüner Frühling“

mit gebratener Kalbsleber

*11,15,16,17,21

Spargel-Cremesuppe

mit Kalbsbries-Klößchen und
Frühlingslauch

*11,12,14,15

Kalbshaxe aus dem Ofen

mit Erbsen-Stampf, zweierlei Karotten,
Navetten und Hollandaise

*11,12,14,15,21

Erdbeer-Sorbet

mit Pfefferminzgeist

pro Person 54,90 €

KORKENZIEHER EMPFEHLUNG

2020 FRÜHBURGUNDER
BECHTHEIMER „S“
WEINGUT JOHANN GEIL
RHEINHESSEN
0,75L
36,00 €

TATAR



Radieschen-Tatar

mit Ziegenfrischkäse und Bärlauch-Eis

*,14

12,90 €

Tatar vom geräuchertem Waller

auf buntem Linsensalat mit

Zitronen-Pfeffer

*17,18,19

15,90€

Tatar vom Schweinefilet

mit Zwiebeln, grünem Spargel, buntem

Pfeffer und Eigelb

16,90 €

Gern bereiten wir Ihnen das Schweinefilet Tartar
am Tisch zu.

*, 12,22

à la Tapa serviert

10,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

22,90 €

FRÜHLINGSERLEBNIS

Lauwarmer Kartoffelsalat

mit neuen Kartoffeln, Bärlauch-Öl,

Mangold, Radieschen und

rosa gebratenem Kalbsrücken

*15,16

15,90 €

à la Tapa serviert

13,90 €

AUS UNSEREM SCHAUTRESEN

Wir schneiden Ihre
Wurst- und Schinkenspezialitäten
auf unserer italienischen Aufschnittmaschine
direkt vor Ihren Augen.

Mediterrane Wurstausswahl mit
hausgemachtem Chutney, Butter und
frischem Stubenbrot*_{1,3,5,11}

Internationale Käseauswahl
mit Nüssen,
hausgemachtem Traubensenf
und Früchtebrot

*_{6,11,14,21,}

Vorspeisen-Brett
13,90 €

Duett
vom Wurst und Käse
16,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



ONKEL KAZBECK

naturtrübes böhmisches Pils
Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

FRÜHLINGSLIMONADE

Erdbeere, Limette und Minze
Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

SALAT

Grüner Frühling

Cous Cous-Salat mit Erbsen, grünem Spargel, Frühlingslauch und Minze in Orangen-Rapsöl-Vinaigrette

*11,21

11,90 €
(vegan)

à la Tapa serviert

je 9,90 €

auf Wunsch
mit gebratener Perlhuhn-Brust

9,90 €

oder

gebratenen Riesengarnelen

11,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Radieschen-Schaumsuppe
mit gebratener Chorizo und
Frühlingslauch

*,14,15

Frühlingsgemüse-Eintopf
mit Erbsen, zweierlei Spargel, Karotten
und neuen Kartoffeln

*15,16, 17,21,22

7,90 €



à la Tapa serviert

6,90 €

AUS DEM OFEN

Pizzabrot

Flammkuchen mit Strauchtomatensauce,
Parmesan, Rucola und Prosciutto

*11,12,14

(vegetarisch ohne Prosciutto)

13,90 €

à la Tapa serviert

10,90 €

Brezel trifft Pizza

Frühlings Brizza

mit Bärlauch Creme, zweierlei Spargel,
Kirschtomaten und Frühlingslauch

*11, 12,14

12,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.

Orecchiette Pugliese

mit Salsiccia, Mangold und Pecorino

*11,12,15,21

16,90 €

(vegetarisch ohne Salsiccia)

Safran Risotto

mit Erbsen und Grilltomaten, dazu
gebratene Riesengarnelen

*11,15,18

17,90 €

Ravioli Triangoli

gefüllt mit Ricotta und Spinat in weißer
Spargelbutter mit Sommertrüffel

*11,12,14,15

18,90 €

Strauchtomaten Gnocchi

mit gebratenem grünem Spargel, Sauce
Hollandaise und Pecorino

*11,12,13,14,15

16,90 €

SPARGEL VOM SPARGELHOF NICKLAS



½ Pfund Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln*¹⁴

13,90 €

dazu reichen wir zur Wahl

Sauce Hollandaise*^{12,14}, zerlassene Butter*¹⁴

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

Schinken vom Susländer Landschwein
roh und gekocht

8,90 €

gebeizter Lachs

10,90 €

gebratenes Bachsaibling Filet

12,90 €

Krabben-Rührei

14,90 €

Kalbsschnitzel

15,90 €

Kaninchenleber vom Grill

16,90 €

gebratene Perlhuhn-Brust

17,90 €

Rinderhüftsteak

22,90 €

ODER

Spargelragout mit Zitrone, Kapern und
Kalbsbries-Klößchen, dazu

Petersilienkartoffeln

*^{11,12,14,15,16}

17,90 €

GEFLÜGEL

Gefüllte Perlhuhn Brust

mit Morcheln, weißer Portweinjus,
Erbsenstampf und zweierlei Karotten

*11,12,15

23,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND-HAUSGEMACHT

Vegetarischer Burger

mit Roter Bete, Kidneybohnen, Karotten
und Soja, dazu Wildkräuter, Rhabarber-
Zwiebel-Chutney und Taleggio-Käse im

Sauerteig-Bun

*11,12,14,15,16

19,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Geschmorte Schweinebäckchen

mit cremigem Spitzkohl und Kartoffel-
Bärlauch-Nocken

*14,15,21,22

18,90 €

Tafelspitz vom Rind

in Meerrettichsauce mit Frühlingsgemüse
und Kartoffelstampf

*15,22

20,90 €

WILDER FRÜHLING

Rosa gebratener Rehrücken

mit marinierten Wildkräutern,
gebratenem Spargel, Ofendrillingen und
Kräuterdip

*14, 15,22

28,90 €

AUS DEM WASSER

Dorade aus dem Ofen mit Safran Risotto
und grünem Frühling

*15,16, 17,19,21,22

23,90 €

DAS BESTE VOM LANDSCHWEIN

250 g Kotelette vom Grill
mit Spitzkohl, Ofendrillingen und
Kräuterdip

*,14,15

24,90 €

Medaillons vom Filet
auf Spargel-Champignonragout mit
Kartoffel-Bärlauch-Nocken

*11,12,13,14,15,22

26,90 €

INNERE WERTE

Kaninchenleber vom Grill

mit Zwiebeln, Salbei und Weißwein dazu
Strauchtomaten-Gnocchi

*11,12,13,14,15,22

21,90 €

DAS BESONDERE STEAK

Onglet (Nierenzapfen) vom US-Beef

ca. 250g rosa gegrillt und tranchiert,
dazu Spargel-Champignonragout und
Kartoffel-Bärlauch-Nocken

*11,12,13,14,15,22

46,90 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK

TROCKEN GEREIFT

Rib-Eye-Steak

300g 42,90 €

STEAK-KLASSIKER

Rumpsteak

200g 32,90 €

250g 36,90 €

Filetsteak

200g 42,90 €

250g 46,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*¹⁴

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

und „Grünen Frühling“ *^{11,21}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes, Kartoffel-Bärlauch-
Nocken oder Ofendringlinge mit Kräuterdip

*^{11,12,14,15}

Sehr geehrter Gast,

da unsere Küchencrew sich immer sehr viele Gedanken und Mühe macht, die Speisen auszuwählen und zusammenzustellen. Bitten wir Sie um Verständnis das wir für Umbestellungen innerhalb der Gerichte eine Gebühr von 3,00 € berechnen.

DESSERTGENUSS

Rhabarber Clafoutis

mit Topfen-Eis

*12,13,14,

Erdbeer-Tiramisu

mit Waldmeister-Sorbet

*11,12,13,14

je Dessert

9,90 €

KLEINE NASCHEREIEN AUS UNSEREM BAUHLADEN

Dessert à la Tapa serviert je 3,90 €

EISGENUSS

hausgemachtes Eis*12,14 oder Sorbet

je Kugel *11,12,14,21

2,90 €

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unserer 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, für Sie zu einem gesundheitlichen Risiko führen könnte.