Für zwei Personen

Das Beste vom Kalb

Am Tisch tranchiert,
in 3 Gängen serviert

Frühlingssalat
mit gebratenem Kalbsbries
*11,14,15,17,22

Kalbsbouillon
mit Spargel, Erbsen, Karotten
und Frühlingslauch
*,15,21

Waldmeister-Sorbet
aufgefüllt mit Weißburgunder-Sekt

Kalbsrücken Metternich
mit Gänseleberpastete und Hollandaise
überbacken, dazu zweierlei Spargel und
Kartoffel-Bärlauch-Nocken
*11,12,14

pro Person 63,90 €

Korkenzieher Empfehlung

2018 PINOT GRIS *fumé*
Meddersheimer Rheingrafenberg
Weingut Bamberger
Nahe
lachsrote Farbe, cremig, fruchtvoll, komplex,
ausdrucksstark
Aromen von Orangenabrieb, Vanille
und Grapefruit

49,50 €

Tatar

Tatar von Avocado und Mango
mit Büffelmozzarella, Chili, Limette und Feldsalat
*,14,17

16,90 €

Tatar vom Hummer
mit Blutorangen und Safran-Chili-Eis
*14,17,18

18,90 €

Tatar vom Kalbsfilet
mit Schalotten, Spargel und Bärlauch
*13,17

20,90 €

Entscheidungshilfe

Tapa-Tatar-Trio
24,90 €

Salat

Frühlingssalat
mit grünem Spargel, Radieschen, Ringelbete, Feldsalat und geröstetem Laugenbrot, dazu Honig-Senfdressing
*,13,17,21,22

12,90 €

à la Tapa serviert
8,90 €

Auf Wunsch servieren wir gern gebratene Kaninchenleber dazu

7,90 €

Aus unserem Schautresen

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

Thüringer Wildschinken und Wildwürste
vom Wildhandel Möller
mit hausgemachtem Chutney und
Griebenschmalz, dazu frisches
Stubenbrot*1,3,5,11

Internationale Käseauswahl
mit Nüssen,
hausgemachtem Traubensenf
und Früchtebrot
*6,11,14,21,

Vorspeisen-Brett

16,90 €

Duett
von Wurst und Käse

18,90 €

Frühlingserlebnis

Spargelgratin
mit Tomaten, Paprika, Garnelen und
Fetakäse, dazu Ofenbaguette
*11,12,14,15,16

19,90 €

Aus dem Suppentopf

Cremiges Bärlauch-Süppchen

mit violetten Kartoffelchips

*14,15,17,21

9,90 €

à la Tapa serviert

7,90 €

Klassiker mal Anders

Landei Benedict à la Zumnorde

mit Bärlauch-Hollandaise, Kartoffelstampf und Spargel-Champignongemüse

*11,12,14

19,90 €

Der Zumnorde Burger

SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

Frühlings-Burger

mit Kaninchen, gebratenem Spargel, Hollandaise und Feldsalat, dazu Kartoffel-Radieschen-Salat

*11,12,14,15,16

21,90 €

Aus dem Ofen

Frühlingsflammkuchen

mit Schmand, Zuckerschoten, Spargel, Radieschen, Mozzarella, Rucola und Pinienkernen

*11,12,13,14

15,90 €

Pasta, Risotto & Co.

Frühlingsgemüse-Lasagne

mit Morcheln, Spargel, Tomaten, Champignons, Schalotten, Ricotta und Büffelmozzarella

*11,12,14,15,17

19,90 €

Bärlauch-Spaghetti

mit gebratenen Champignons, Parmesan und Grilltomaten

*11,12,13,14,15

16,90 €

Karotten-Gnocchi

in Salbeibutter mit gebratener Kaninchenleber

*11,12,13,14,15,17

18,90 €

vegetarisch ohne Kaninchenleber 14,90 €

Spargel-Risotto

mit Thymian, Erdbeeren und Parmesan

*14,15,21

17,90 €

Aus dem Schmortopf

Shepherd`s Pie

zartes Lamm
Karotten, Erbsen, Thymian und Kartoffelstampf
mit Cheddar überbacken

*11,12,14,15,21,22

24,90 €

Geflügel

Entenbrust

auf Erdbeer-Rhabarber-Chutney mit weißer Pfeffersauce und Kartoffelnocken

*11,14,15

28,90 €

Aus dem Wasser

Aal grün

pochierter Aal in Kräutersauce mit Bärlauch, Petersilie, Dill und Weißwein, dazu Butterkartoffeln und Spargelsalat

*11,12,14,15,19

25,90 €

Saibling aus dem Ofen

mit Spargel-Risotto
und Radieschen-Champignonsalat

*14,15,17,19,21

26,90 €

Landschwein

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

Kotelette vom Grill

ca. 400g

mit gebratenem Spargel
und Kartoffel-Radieschen-Salat

*13,14,15,21,22

27,90 €

Wilder Frühling

Gebeizte Rehkeule

in Morchelrahm mit Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen

*11,14,15

26,90 €

Innere Werte

Gebratene Kaninchenleber

in Himbeer-Sauce mit cremiger Polenta, Salbei und Frühlingssalat

*11,12,14,15,21,22

24,90 €

Schwergewichte

AUS UNSEREM REIFESCHRANK

TROCKEN GEREIFT

Rib-Eye-Steak

300g 47,90 €

Steak-Klassiker

Rumpsteak

200g 35,90 €

250g 41,90 €

Filetsteak

200g 40,90 €

250g 46,90 €

Zu allen Steaks und Schwergewichten servieren wir Ihnen

hausgemachte Kräuterbutter*14

hausgemachte BBQ-Sauce *1,2,8,15

und Frühlingssalat *11,12,15,21,22

Dazu zur Wahl:

Steakhouse-Pommes, Kartoffel-Radieschen-Salat oder Kartoffel-Bärlauch-Nocken

*11,12,13,14,15,21,22

Dessertgenuss

Rhabarber-Tiramisu
mit Mascarpone und Joghurt
*11,12,13,14

Bitterschokoladen Crème Brûlée
mit zweierlei Zwergorange
*11,12,13,14

Erdbeeren-Galette
mit Mandeln und Vanilleeis
*11,12,13,14

je Dessert
10,90 €

Unsere Entscheidungshilfe

Dessert à la Tapa auf der Etagere serviert
*11,12,13,14

14,90 €

Eisgenuss

hausgemachtes Eis*12,14
oder Sorbet*11,12,14,21
je Kugel
3,20 €

Zumnorde Hausgebraut

Fesche Heidi
Naturtrübes, rotblondes Lagerbier
mild gehopft, malzig,
Flaschengenuss 0,33l
4,90 €

Frühlingslimonade
mit Waldmeister, Limette, Holunderblüte
und Kokoszucker
Flaschengenuss 0,33 l
4,50 €

Spargelhof Nicklas

½ Pfund Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln*14

14,60 €

dazu reichen wir zur Wahl

Sauce Hollandaise*12,14, zerlassene Butter*14

Dazu servieren wir Ihnen

vom Susländer Landschwein

Schinken roh und gekocht

11,90 €

****

Filetmedaillons

20,90 €

****

hausgebeizter Lachs

mit Ingwer, Chili,

Koriander, Limette und Knoblauch

12,90 €

****

gebratenes Zanderfilet

14,90 €

****

Kalbsschnitzel

21,90 €

****

Kaninchenleber vom Grill

12,90 €

****

rosa gebratene Entenbrust

22,90 €

****

Rinderhüftsteak

24,90 €

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.