

FÜR ZWEI PERSONEN

DAS MEER AUF DEM TELLER

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Meeresfrüchtesalat

mit Garnelen, Tintenfisch,
Jakobsmuschel, Kirschtomaten, Paprika
und Sellerie

*,15,20,22,24

Cremige Fischsuppe

mit Fenchel und Safran

*,12,14,15,19,21

Seeteufelfilet Wellington

mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und
Pinienkernen in Blätterteig
dazu Steinpilz-Risotto und Grilltomaten

*,11,12,13,14,15,19,21

Stracciatella-Parfait

mit Süßkirschenkompott

*,12,14

PRO PERSON 56,90 €

KORKENZIEHER EMPFEHLUNG

2022 Karsdorfer Hohe Gräte

Silvaner

Jörn Goziewski

Saale-Unstrut

0,75l Flasche 28,50 €

TATAR



Tatar von gebratenen Steinpilzen
mit Schalotten, Schnittlauch und
Pfifferlings-Eis

*,14, 15,16,17

(vegetarisch)

16,90 €

Tatar von der Räucherforelle

mit Gartengurken, Dillspitzen und Crème
Fraîche

*19,20

17,90 €

Tatar vom Kalbsfilet

mit Schalotten, Zitrone, Thunfisch und
Schmand

*12, 14,22

18,90 €

à la Tapa serviert

je 14,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

23,90 €

KLASSIKER MAL ANDERS

Koreanisches Beeftatar

mit Gurken, Zucchini, Spinat, Sprossen,
Ingwer, Chili und Setzei. Dazu servieren
wir „Zumnorde“ Brot und Baguette

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

19,90 €

à la Tapa serviert

15,90 €

SOMMER ERLEBNIS

Pilz-Bruschetta

gebratene Steinpilze, Pfifferlinge und Tomaten auf geröstetem Vollkornbrot mit Kräuter-Pesto und Parmesan

*12,13,14,15

14,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

SALATE

Sommersalat

mit Bohnen, roten Zwiebeln, Mais, Birne und Rucola

*,13,17

„Caesar Salad“

mit Römersalat, Radicchio, Gurken, Tomaten, Parmesan und Knoblauch-Croûtons

*11,12,13,14,17

12,90 €

à la Tapa serviert

je 8,90 €

auf Wunsch reichen wir Ihnen gern dazu

gebratene Maishähnchenbrust

6,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND HAUSGEMACHT

Pulled-Gans Burger

mit Pak Choi, knackigen Sprossen, roasted Sesamsauce und Kimchi-Mayonnaise im Brioche Bun dazu Krabbenchips und Mango-Dip

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

15,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Steinpilzcremesuppe

mit Trüffelbutter und Rehknacker



*14,15,17,21

10,90 €

à la Tapa serviert

8,90 €

Pfifferlings-Eintopf

mit gebratenen Pfifferlingen, Karotten,
Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €

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
von Wurst und Käse

17,90 €



AUS DEM OFEN

Flammkuchen

mit Ziegenfrischkäse, Aprikosen
und gebratenen Pfifferlingen, Bacon und

Rucola

*11,12,14

14,90 €

à la Tapa serviert

10,90 €

Brizza

(Brezel trifft Pizza)

mit Tomatensauce, sommerlichem
Grillgemüse und Bergkäse

*11,12, 14,

12,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.



Steinpilz-Gnocchi

mit Birnenspalten in Salbeibutter
dazu geriebener Bergkäse

*11,12,14,15

17,90 €



Pfifferlings-Gulasch

mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Roter Bete
und Dijon-Senf dazu Thüringer Klöße

*14,15,17

18,90 €

Gersten-Risotto

mit Pernod, Safran, Korinthen und
Fenchel dazu gebratene Flusskrebse

*14,15,19,24

19,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rehbockkeule

mit Pfifferlings-Gulasch und
Thüringer Klößen

*11,14,15

25,90 €

Geschmorter Kalbsschwanz

mit Sellerie, Karotten, Tomaten, Rosinen,
Weißwein und Kakao dazu
Steinpilzgnocchi

*11,14,15

23,90 €

GEFLÜGEL

Glasierte Truthahnbrust

aus dem Ofen auf sommerlichem
Grillgemüse mit Süßkartoffelstampf und
Cranberry-Sauce

*11,12,14,15,22

19,90 €

AUS DEM WASSER

Wolfsbarschfilet vom Grill

auf Steinpilz-Risotto mit Ofentomaten

*14,15,19

25,90 €

Fischragout

von Steinbutt,

Atlantikzunge und Flusskrebs
mit Fenchel, Karotte, Tomate, Chili und
Vanille dazu Bandnudeln

*14,15,17,19

28,90 €



LANDSCHWEIN

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

Kotelette vom Grill

mit Steinpilz-Gnocchi, Grillgemüse und Kräuterbutter

*14,15

26,90 €

Mutzbraten

aus dem Nacken, mariniert mit Majoran, Zwiebeln und Senf dazu gebackene Kartoffelwürfel und Kohlrabi

*14,15

21,90 €

INNERE WERTE

Gegrillte Lammleber

in Rosmarinjus mit zweierlei Bohnen und Süßkartoffelstampf

*14,15,17,21

20,90 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
TROCKEN GEREIFT

Rib-Eye-Steak

300g 42,90 €

STEAK-KLASSIKER

Rumpsteak

200g 32,90 €

250g 34,90 €

Filetsteak

200g 42,90 €

250g 44,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*¹⁴

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

und „Caesar Salad“ *^{11,12,15}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes, Kartoffelwürfel

oder Steinpilz-Gnocchi*^{14,15}

DAS BESONDERE STEAK

Flank Steak vom US-Beef

ca. 250g rosa gegrillt und tranchiert
dazu gebratene Steinpilze, Sommersalat
und gebackene Kartoffelwürfel

*^{11,12,13,14,15,22}

42,90 €

DESSERTGENUSS

Kokos-Crêpes

mit Maracuja-Orangensauce

*11,12,13,14

Himbeeren-Crème Brûlée

mit Basilikum-Sorbet

*11,12,13,14

Sommerbeeren-Tarté

mit weißem Schokoladen-Lavendeleis

*11,12,13,14

je Dessert

9,90 €

KLEINE NASCHEREIEN AUS UNSEREM BAUHLADEN

Dessert à la Tapa serviert

*11,12,13,14

je 3,90 €

EISGENUSS

hausgemachtes Eis*12,14

oder Sorbet*11,12,14,21

je Kugel

2,90 €

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.

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



DER WILDE ROGER

Naturtrübes Roggen-Ale
Duft nach Brot, mild gehopft, cremig,
für Neugierige

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

UNSERE BELGISCHE TANTE

Naturtrübes belgisches Witt
duftig nach Stroh, hefig, Gewürze

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

SOMMERLIMONADE

mit Himbeeren, Pfirsich, Thymian und
Zitrone

Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

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.