

FÜR ZWEI PERSONEN

GANZ IN RUHE WILD ESSEN

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Wildconsommé

mit Trüffelklößchen
und Gemüse Julienne

*11,12,15,21

Rehrücken

mit Orangen-Rotweinsauce,
Maronenstampf und gegrillter
Topinambur

*14,15

Nougat-Parfait

mit Mango-Ragout

*,12,13,14

PRO PERSON 54,90 €

KORKENZIEHER EMPFEHLUNG

MEA CULPA
WEINGUT MININI
2017 0,75L
34,50 €

TATAR



Rote Bete Tatar

mit Schalotten, Äpfeln und Pekannuss
auf Meerrettich-Panna Cotta und
Schwarzbrot

*,11,14,

(vegan)

14,90 €

Saiblings Tatar

mit Schalotten, Avocado, Sojasauce und
Koriander dazu Kaviar

*17,18,19,20

16,90€

Tatar vom Kalbsfilet

mit Wintertrüffel, Eigelb, Schalotten und
Cornichon

18,90 €

Gern bereiten wir Ihnen das Kalbstatar am Tisch zu.

*, 12,22

à la Tapa serviert

12,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

24,90 €

WINTERERLEBNIS

Ceviche vom Skrei

mit roten Zwiebeln, Chili, Limette und
Koriander

*16,19,20,21

14,90€

à la Tapa serviert

10,90€

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}

Deutsche Käse- und Biokäseauswahl
mit Trauben, Nüssen,
hausgemachtem Feigensenf
und Früchtebrot
*_{6,11,14,21,22}

Vorspeisen-Brett
13,90 €

Duett
vom Wildaufschnitt und Käse
15,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



ONKEL KAZBECK

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

WINTERLIMONADE

mit Apfel, Zimt, Ingwer und Rosmarin
Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

SALAT

Wintersalat

mit Rotkohl, Orange, Kaki,
Pekannuss und Feldsalat

*3,4,13

9,90 €

(vegan)

à la Tapa serviert

je 7,90 €

auf Wunsch

mit gebratener Maishähnchenbrust

6,90 €

oder

gegrilltem Roastbeef

10,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Cremesuppe vom Skrei

mit Wurzelgemüse, geriebenem
Meerrettich und Petersilien-Öl

*,14,15,19

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €

Maronen Trüffelsuppe

mit geräucherter Entenbrust

*14,15,21,22

9,90 €



à la Tapa serviert

7,90 €

AUS DEM OFEN

Winterflammkuchen

mit Crème Fraîche, Kohlröschen,
Maronen und Tiroler-Schinkenspeck

*11,12,14,22,

(vegetarisch ohne Schinken)

Französischer Flammkuchen

mit zweierlei Chicorée, Birne,
Roquefort Käse und geräucherter

Entenbrust

*11, 12,14,22

(vegetarisch ohne Entenbrust)

13,90 €

à la Tapa serviert

10,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.

Rote Bete-Gersten-Risotto

mit Birne, Pekannuss und Feldsalat

*,15,21

14,90 €

(vegan)

Gefüllter Thüringer Kartoffelkloß

mit gerösteten Winterwurzeln auf

Waldpilzragout

*11,15,21

14,90 €

(vegan)

Kräuter Gnocchi

in Roquefort Sauce mit gebratener

Topinambur und Kohlröschen

*12,14,15

16,90 €

Tagliatelle à la Carbonare

mit Tiroler-Schinkenspeck, Eigelb, Sahne
und Wintertrüffel

*11,12,13,14,15

18,90 €

GEFLÜGEL

Keule vom Schwarzfederhuhn
geschmort und entbeint dazu cremiges
Wirsinggemüse und Kräuter-Gnocchi

*11,12,15

21,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND-HAUSGEMACHT

Lamm-Burger

Pulled vom Lamm mit Feta Creme,
Rucola, roten Zwiebeln und
milden Peperoni im Sesam Bun,
dazu Ofenkartoffeln

*11,12,14,15,16

19,90 €

WILD AUS THÜRINGER WÄLDERN

MÖLLERS WILDBRATWURST

mit Esskastanien-Stampf, Kohlröschen
und hausgemachten Johannisbeeren Senf

*14,15,21,22

14,90 €

WILDSCHWEINSCHNITZEL

in Haselnuss-Panade mit Bratkartoffeln
und Wintersalat

*11,12,13

23,90 €

OSSO BUCCO VOM HIRSCHKALB

in Rotwein-Schalotten-Sauce dazu
cremige Maronen-Polenta
und Schwarzwurzeln

*,14,15,22

25,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade

gefüllt mit Zwiebeln, Senf, Bacon und Gewürzgurken, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

*15,21,22

20,90 €

Lammragout a la Irish Stew

mit Wirsing, Karotten, Schalotten, Nelken und Guinness geschmort dazu

Kräutergnocchi

*15,22

24,90 €

AUS DEM WASSER

Skrei

der Winterkabeljau aus Norwegen

in Lorbeer-Milch pochiert, mit Rote Bete Gersten-Risotto, Dill-Rahm und Feldsalat

*14,15,19,22

25,90 €

ODER

Gegrillt, mit Kartoffelstampf, Wirsing und Zitronenbutter

*14,15,19

25,90 €

Saibling

aus dem Ofen mit Wintersalat und Kartoffel-Trüffel-Gratin

*,12,15,19

24,90 €

DAS BESTE VOM LANDSCHWEIN

250 g Kotelette vom Grill

mit gebackenen Kartoffelwürfeln und
Schwarzwurzeln

*,14,15

24,90 €

Tranchen vom Filet

in grüner Pfeffersauce, dazu zweierlei
Topinambur

*13,14,15,22

26,90 €

INNERE WERTE

Kalbsleber „Stroganoff“

mit Zwiebeln, Roter Bete, Champignons
und Gewürzgurke in körniger Senfsauce
dazu Kartoffelstampf

*13,14,15,22

23,90 €

DAS BESONDERE STEAK

Onglet (Nierenzapfen) vom US-Beef

ca. 250g rosa gegrillt und tranchiert,
dazu Kartoffel-Trüffel-Gratin,
Kohlröschen und Pfeffersauce

*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 Wintersalat*^{3,4,11,12,14,22}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes, Kartoffelwürfel
oder Bratkartoffeln *^{14,15}

Sehr geehrter Gast,

Da unsere Küchencrew sich immer sehr viel 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

Sauerkirschen-Tarte aus dem Ofen
mit Marzipan-Crumble und
Rosmarin-Eis

*12,13,14,

Weißer Schokoladen-Crème Brûlée
mit Mango-Ragout und
Haselnuss-Sorbet

*11,12,13,14

je Dessert
9,90 €

Winter Dessertteller
mit Espresso-Eierlikör-Shooter,
lauwarmem Schokoladenküchlein und
Blutorangen-Sorbet

*11,12,14

10,90 €

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.