

FÜR ZWEI PERSONEN

FREILANDENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT,
IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Enten Ragout fin

mit Morcheln in der Blätterteig Pastete

*11,12,14,15,21

Die Brust

auf Holunderjus

mit Kartoffelgratin und cremigen
Schwarzwurzeln

*11,12,14,15,21

Blutorangensorbet

mit Prosecco aufgefüllt

Die entbeinte Keule

mit Pastinaken-Stampf und Kohlröschen

*11,12,14,15,21

PRO PERSON 51,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



BAYRISCHES WINTERBIER

süffiges, naturtrübes Pils

für kalte Winterabende

Flaschengenuss 0,33l 4,60 €

WINTERLIMONADE

mit Kirsche, Johannisbeere, Vanille,
Sternanis und Zimt

Flaschengenuss 0,33l 4,50 €

TATAR



Tatar von gebackener Aubergine
mit Schalotten, Kapern und Cornichons
auf Schwarzbrot

(vegan)

*1,11,

13,90 €

Tatar vom Thunfisch

mit Mango, Papaya, Koriander und
Krabbenchip

*17,18,14

16,90€

Beef Tatar

mit Avocado, Passionsfrucht und
geröstetem Sesam

Gern bereiten wir Ihnen das Beef Tatar am Tisch zu.

*11,12,16,22

19,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio

22,90 €

WINTERERLEBNIS

Rote Bete Waffeln

mit Ziegenfrischkäse, marinierten
Wildkräutern und hausgebeiztem Lachs

*11,12,14,19

16,90 €

à la Tapa serviert

12,90 €

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,
hausmacher Feigensenf und Früchtebrot
*_{6,11,14,21,22}

Vorspeisen-Brett
13,90 €

Duett
von Wild-Aufschnitt und Käseauswahl
15,90 €

SALATE

Wintersalat

mit Rotkohl, Orange, Kaki, Pekannuss und
Feldsalat

*_{3,4,13}

9,90 €

Winter Caesar Salad

Rosenkohl, Grünkohl und roter Chicorée
mit Senf-Apfel Dressing, Vollkorn
Croûtons und Parmesan

*_{3,4,11,12,14,22}

11,90 €

auf Wunsch
mit gebratener Maishähnchenbrust
5,90 €

à la Tapa serviert
je 7,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Ingwer und Vollkorn Croûtons



*11,13,14,15

8,90 €

à la Tapa serviert

6,90 €

Orientalischer Linseneintopf
mit Lammfleisch, Kichererbsen,
Steckrübe und Grünkohl

*11,21,22

9,90 €

à la Tapa serviert

7,90 €

AUS DEM OFEN

Winterflammkuchen

mit Tomate, Chorizo, Ziegenkäse und
Feldsalat

*11,12,14,

12,90 €

à la Tapa serviert

9,90 €

Asiatischer Flammkuchen

mit hausgemachtem Kimchi,
Maishähnchenbrust, Mozzarella
und Sesam

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

14,90 €

à la Tapa serviert

11,90 €

DER ZUMNORDE BURGER

SAISONAL WECHSELND-HAUSGEMACHT

Fisch Burger

mit Seeteufel, Garnelen, hausgemachtem
Kimchi und geröstete Sesamcreme im
Black Bun, dazu Süßkartoffel Pommes

*11,12,14,15,16,18,19

19,90 €

PASTA, RISOTTO & Co.

Schwarzwurzel-Risotto
mit Grilltomate und Parmesan

*14,15

15,90 €

Pastinaken Gnocchi

mit Grapefruit, Grünkohl und Pekannuss

*12,13,14,15

16,90 €

Tagliatelle

auf Bohnenragout mit Karotte, Sellerie,
Pistazien-Pesto und Lamm

*11,13,14,15,20

18,90 €

WILD AUS THÜRINGER WÄLDERN

TAFELSPITZ VOM WILDSCHWEIN

gekochter Wildschweinnacken in
Wacholder-Meerrettich-Sauce, dazu
Bouillonkartoffeln mit Steckrübe, Karotte
und Kohlröschen

*14,15,21,22

21,90 €

GESCHMORTE REHSCHULTER

in Hagebuttensauce, dazu Haselnuss-
Schupfnudeln und Schwarzwurzelgemüse

*11,12,13,14,15

24,90 €

HIRSCHKALBSRÜCKEN

mit Waldpilzen im Crêpes Mantel, dazu
Pastinaken-Stampf, Kohlröschen und
Holunderjus

*11,12,14,15

26,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade

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

*15,21,22

20,90 €

Geschmortes Kalbshaxenfleisch

mit Sauerkraut, Estragon-Senf und Kartoffelgratin

*14,15,22

26,90 €

AUS DEM WASSER

Wirsingroulade vom Kabeljau

auf Pommery-Senf-Sauce, dazu Schwarzwurzel-Risotto

*14,15,19,22

20,90 €

Wolfsbarsch

aus dem Ofen mit Pastinaken-Stampf, Bacon und Lauch

*14,15,19

24,90 €

Pulpo Ragout

mit Chorizo und Blutorange, dazu Pastinaken-Gnocchi und Chicorée

*11,12,15,19

27,90 €

GEFLÜGEL

Fasanenbrust Winzer Art

auf Rieslingkraut mit Trauben und geröstetem Bacon, dazu Schupfnudeln

*11,12,15

24,90 €

KOTELETTE VOM LANDSCHWEIN

250 g Kotelette vom Grill
mit Walnusskruste, dazu Kohlröschen,
Kartoffelgratin und Zitronenbutter

*13,14,15,22

23,90 €

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 €

DAS BESONDERE STEAK

180g Bisonsteak

40,90 €

Onglet (Nierenzapfen) vom US-Beef
ca. 250g rosa gegrillt und tranchiert

42,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*¹⁴
hausgemachte BBQ-Sauce ^{*1,2,8,15}
und Winter Caesar Salad ^{*3,4,11,12,14,22}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes, Süßkartoffel-
Pommes oder Kartoffelgratin ^{*14,15}

DESSERTGENUSS

Quitte aus dem Ofen
gefüllt mit Marzipan, Walnuss
und Topfen,
dazu Vanillesauce

*12,13,14,

Haselnuss Tiramisu
mit weißer Schokolade

*11,12,13,14

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

*11,12,14

je Dessert
9,90 €

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.