

TAPA-TATAR-TRIO

vom geräucherten Sellerie

mit Schalotten und
Birnen-Estragon-Sorbet

*14, 15,16,17

(vegan)

vom geräucherten Saibling

mit Schalotten, Zitrone, grüner Gurke,
Crème fraîche, Dill und Kaviar

*13,16,17,21

Klassik Beef-Tatar

mit Eigelb, Schalotten, Kapern,
Sardellen und Senf

*12,13,14,20,22

24,- €

SALAT

Salat á la „Caesar“

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

*11,12,13,14,17

13,- €

à la Tapa serviert

8,- €

auf Wunsch servieren wir gern dazu:

gebratene Maishähnchenbrust

9,- €

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel-Birnensuppe

mit Nuss-Gremolata

*12,13,14,15

11,- €

à la Tapa serviert

8,- €

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN

Kotelett vom Grill

mit gebackenen Kürbisspalten und
Tomaten-Chili-Butter
dazu Ofendringlinge und Kräuterdip

*14,15



29,- €

Thüringer Mutzbraten

aus dem Nacken, mit Majoran und Zwiebeln
dazu Apfelrotkohl und
Thüringer Klöße

*14,15

24,- €

Thüringer Rinderroulade

nach Hausfrauenart - gefüllt mit Speck,
Zwiebeln, Gurken und Senf,
dazu Apfelrotkohl und
Thüringer Klöße

*15

29,- €

Ganzer Bachsaibling aus dem Ofen

mit Rote Bete-Gersten-Risotto, Kürbis und
Wildkräutern

*14,15

32,- €

KLASSIKER MAL ANDERS

Pastinaken-Risotto

mit gebackenem Kürbis, Taleggio, Petersilien-Öl
und gerösteten Zedern-Kernen

*14,15

20,- €



Maronen-Käsespätzle

mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Salat

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

21,- €

Flammkuchen

mit Crème Fraîche, Rehkacker, Steinpilzen,
Zwiebeln und Wildkräutern

*1,3,11,12,14

18,- €

(vegetarisch ohne Rehkacker)

15,- €

Schellfischilet

aus dem Kräuterdampf mit Riesling-Senfsauce,
Kürbis-Kartoffelstampf und Feldsalat

*14,15

26,- €

Hirschburger

mit gebratenen Steinpilzen, Wildkräutern,
Preiselbeeren-Mayonnaise und Taleggio
im Sauerteig Bun,
dazu Ofendringlinge und Kräuterschmand

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

28,- €

Zweierlei von der Taube

geschmorte Keule und rosa gebratene Brust,
dazu Rote Bete–Gersten-Risotto und
Wirsinggemüse

*14,15,19

29,- €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK

TROCKEN GEREIFT

*NACH IHREN WÜNSCHEN GESCHNITTEN UND
ZUBEREITET*

Rinderkotelett, ab 400g

ab 42,- €

Rib-Eye-Steak, ab 300g

ab 39,- €

*Den aktuellen Tagespreis erfahren Sie
von unserem Serviceteam oder direkt am
Reifeschrank.*

ZU ALLEN SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*¹⁴
hausgemachte BBQ-Sauce *^{1,2,8,15}
und unseren Salat à la „Caesar“ *^{11,12,15}

DAZU ZUR WAHL:
Steakhouse-Pommes oder Ofendringlinge*^{14,15}

DESSERTGENUSS

Zweierlei von der Orange
Crème Brûlée und Mousse, dazu
Amaretto-Sorbet

*11,12,13,14

11,- €

EISGENUSS

hausgemachtes Eis^{*12,14}
oder Sorbet^{*11,12,14,21}

je Kugel

3,- €

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, gluten- oder
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.