

# Bettina von Arnim.

## RESTAURANT

Ich sollte über Bettinens von Arnim eigenstes Wesen Auskunft geben. Ich sagte endlich: "Häufen Sie Widersprüche auf Widersprüche, bergehoch, überschütten Sie alles mit Blumen, lassen Sie Funken und Blitze herausleuchten, und nennen Sie's Bettina"- so notiert Karl August Varnhagen von Ense Ende Mai 1850 in sein Tagebuch.

Bettina von Arnim muss wahrlich schwer zu fassen gewesen sein.

Als feinsinnige Dichterin, als sozialpolitisch engagierte Schriftstellerin, als zärtliche Mutter von sieben Kindern und hingebende Ehefrau, als enthusiastische Freundin ist die im April 1785 in Frankfurt am Main Geborene den Zeitgenossen entgegengetreten.

Unter ihnen auch Goethe: Gemeinsam mit ihrem Ehemann Achim von Arnim und ihrem Bruder Clemens brachte sie dem Weimarer Dichturfürsten fast kultische Verehrung entgegen, solange bis dieser sich durch die "Tollhäusler" bedrängt fühlte und sie seines Hauses verwies.

Bettina widmete dem umschwärmten Weimarer Meister ihr erstes Buch "Goethes Briefwechsel mit einem Kinde", erschienen 1839.

### Herzlich Willkommen

Kehren Sie ein bei Bettina von Arnim, zwanglos wie Ihnen gerade zumute ist. Wir möchten Ihnen Tafelfreuden aus Küche und Keller bereiten, die im Alltag Freude machen. Anspruchsvoll sind wir in dem, was im Glas oder auf dem Teller ist, unkompliziert und frisch jedoch die Darbietung.

Christian Damm  
Küchenchef / Executive Chef

I was supposed to give information about Bettina von Arnim's very own being. I finally said, "Pillar contradictions upon contradictions, high up in the mountains, fill everything with flowers, let sparks and lightning shine out, and call it Bettina" – so noted Karl August Varnhagen von Ense in his diary at the end of May 1850.

Bettina von Arnim must have been really hard to grasp.

Born in April 1785 in Frankfurt am Main, she was a subtle poet, a writer engaged in social politics, a tender mother of seven children and a devoted wife, and an enthusiastic friend.

Among them was Goethe: Together with her husband Achim von Arnim and her brother Clemens she met the Weimar prince of poetry with almost cultic devotion until he felt oppressed by the "Tollhäusler" and expelled her from his house.

Bettina dedicated her first book "Goethe's Letter Exchange with a Child" to the enthusiastic Weimar Master, published in 1839.

### A Warm Welcome

Stop by Bettina von Arnim, as casual as you feel right now. We want to provide you with culinary delights from the kitchen and cellar, which will make you enjoy everyday life. We are demanding in what is in the glass or on the plate, yet the presentation is uncomplicated and fresh.

Martin Botta  
Restaurantleiter / Restaurant Manager

# Aperitifs

## Aperitifs

<b>Rosato Sensa</b> Ramazotti Rosato   Rosé   Tonic Water		8,5
<b>Lillet Buck</b> Lillet Blanc   Ginger Ale   Limette		8,5
<b>Campari Tocco Rosso</b> Campari   Holunderblütensirup   Prosecco		7
<b>Porto Tonic</b> Noval Fine White   Tonic Water   Orange		8
<b>Martini Vibrante Sprizz - alkoholfrei</b> Martini Vibrante   Grapefruitsaft   Soda		8
<b>Martini Floreale Tonic - alkoholfrei</b> Martini Floreale   Tonic Water   Orange		8

# Feinherbe Weine aus der Region

## Semi-dry wines from the region

<b>Müller Thurgau</b> Winzerhof Gussek   Naumburg	0,2	8
<b>Cuvée Rosé</b> Landesweingut Kloster Pforta   Bad Kösen	0,2	8

# Menü Bettina von Arnim

Riesengarnele | Avocado | Mango | Safran | Joghurt <sup>A</sup>  
Prawn | avocado | mango | saffron | yogurt <sup>A</sup>

2020 Pino B Weißburgunder & Chardonnay  
Weingut Brogsitter | Pfalz <sup>A</sup> 0,1

Spitzpaprika | Basilikum | Kikokhähnchen <sup>A</sup>  
Peppers | basil | Kikok chicken <sup>A</sup>

Tagliarini | Trüffel | Erbse | Parmesan <sup>A</sup>  
Tagliarini | truffle | pea | parmesan <sup>A</sup>

2019 Haus Klosterberg Pinot Blanc  
Weingut Markus Molitor | Mosel <sup>A</sup> 0,1

Wagyu geschmort | Prosciutto | Mais | Zucchini | Kirschtomate | Balsamico <sup>A</sup>  
Wagyu beef braised | proscuitto | corn | zucchini | cherry tomato | balsamic <sup>A</sup>

2017 Blaufränkisch  
Weingut Heinrich | Burgenland <sup>A</sup> 0,1

Buttermilch | Beeren | Weizengras | Sorbet <sup>A</sup>  
Buttermilk | berries | wheatgrass | sorbet <sup>A</sup>

2017 Sauternes  
Louis Eschenauer | Sauternes <sup>A</sup> 5 cl

5 Gänge	5 courses	<b>79</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>34</b>
4 Gänge - ohne Zwischengericht	4 courses - without entremet	<b>69</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>28</b>
3 Gänge - ohne Vorspeise   Zwischengericht	3 courses - without starter   entremet	<b>49</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>20</b>

# Menü Christiane Vulpius

## Vegetarisch / Vegetarian & Vegan

Rauchpaprika | Dattel | Nüsse | Petersilie | Knäckebrot <sup>A</sup>  
 Smoked pepper | date | nuts | parsley | crispbread <sup>A</sup>

2019 Weissburgunder "Sonett"  
 Weingut Joachim Heger | Baden <sup>A</sup> 0,1

Kartoffel | Mandel Wildreis <sup>A</sup>  
 Potatoe | almond | wild rice <sup>A</sup>

Camargue-Vollkornreis | Tahini | Spinat | Salzzitrone | Wildkräuter <sup>A</sup>  
 Camargue-rice | tahini | spinach | salt lemon | wild herbs <sup>A</sup>

2019 Müller Thurgau  
 Weingut Pawis | Saale Unstrut <sup>A</sup> 0,1

Kichererbse | Aubergine | Bulgur | Gemüse gepickelt | Sardische Tomate <sup>A</sup>  
 Chick-pea | aubergine | bulgur | pickled vegetables | tomato <sup>A</sup>

2020 Koonunga Hill Chardonnay  
 Penfolds | South Australia <sup>A</sup> 0,1

Kirsche | Schokolade | Kirschessig | Sorbet <sup>A</sup>  
 Cherry | chocolate | cherry vinegar | sorbet <sup>A</sup>

2017 Sauternes  
 Louis Eschenauer | Sauternes <sup>A</sup> 5 cl

5 Gänge	5 courses	<b>64</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>34</b>
4 Gänge - ohne Zwischengericht	4 courses - without entremet	<b>49</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>28</b>
3 Gänge - ohne Vorspeise   Zwischengericht	3 courses - without starter   entremet	<b>39</b>
Wein   Mineralwasser   Kaffee	Wine   mineral water   coffee	<b>20</b>

# Vorspeise

## Starter

Riesengarnele | Avocado | Mango | Safran | Joghurt <sup>A</sup> **19**  
Prawn | avocado | mango | saffron | yogurt <sup>A</sup>

2020 Pino B Weißburgunder & Chardonnay  
Weingut Brogsitter | Pfalz <sup>A</sup> 0,1 **6,5**

Rauchpaprika | Dattel | Nüsse | Petersilie | Knäckebrot <sup>A</sup> **14**  
Smoked peppers | date | nuts | parsley | crispbread <sup>A</sup>

2019 Weissburgunder "Sonett"  
Weingut Joachim Heger | Baden <sup>A</sup> 0,1 **5,5**

# Suppe

## Soup

Spitzpaprika | Basilikum | Kikokhähnchen <sup>A</sup> **9**  
Peppers | basil | Kikok chicken <sup>A</sup>

Kartoffel | Mandel Wildreis <sup>A</sup> **6**  
Potatoe | almond | wild rice <sup>A</sup>

# Hauptgang

## Main Course

Tagliarini | Trüffel | Erbse | Parmesan <sup>A</sup> **23**

Tagliarini | truffle | pea | parmesan <sup>A</sup> Zwischengericht | Entremet **16**

2019 Haus Klosterberg Pinot Blanc  
Weingut Markus Molitor | Mosel <sup>A</sup> 0,1 **6,2**

Camargue-Vollkornreis | Tahini | Spinat | Salzzitrone | Wildkräuter <sup>A</sup> **16**

Camargue-rice | tahini | spinach | salt lemon | wild herbs <sup>A</sup> Zwischengericht | Entremet **12**

2019 Müller Thurgau  
Weingut Pawis | Saale Unstrut <sup>A</sup> 0,1 **6,5**

Kichererbse | Aubergine | Bulgur | Gemüse gepickelt | Sardische Tomate <sup>A</sup> **21**

Chick-pea | aubergine | bulgut | pickled vegetables | tomato <sup>A</sup> Zwischengericht | Entremet **14**

2020 Koonunga Hill Chardonnay  
Penfolds | South Australia <sup>A</sup> 0,1 **5,9**

Wagyu geschmort | Prosciutto | Mais | Zucchini | Kirschtomate | Balsamico <sup>A</sup> **29**

Wagyu beef braised | prosciutto | corn | zucchini | cherry tomato | balsamic <sup>A</sup>

2017 Blaufränkisch  
Weingut Heinrich | Burgenland <sup>A</sup> 0,1 **6,4**

# Dessert

## Dessert

Buttermilch | Beeren | Weizengras | Sorbet <sup>A</sup> **14**  
Buttermilk | berries | wheatgrass | sorbet <sup>A</sup>

Kirsche | Schokolade | Kirschessig | Sorbet <sup>A</sup> **16**  
Cherry | chocolate | cherry vinegar | sorbet <sup>A</sup>

# Käse

## Cheese

**Französischer Käse** Groß | large **16**  
Rohmilchkäse | Walnüsse | Dip | Trauben | Brot <sup>A/Z</sup> Klein | small **12**  
**Selection of french cheese**  
Raw milk cheese | walnuts | dip | grapes | bread <sup>A/Z</sup>

Wir empfehlen Ihnen gerne einen Rot- oder Weißwein zum Käse.  
We would be happy to recommend a red or white wine with your cheese.

### ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse
- h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h8 Macadamia-/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig

# Regionale Spezialitäten als Abschluss

## Regional specialities as a conclusion

<b>Zwetschge</b> Fahner Frucht   Gierstädt	<b>Bügelflasche</b>	<b>4 cl</b>	<b>6</b>
<b>Weimar Classic – Kräuter</b> Fahner Frucht   Gierstädt	<b>Bügelflasche</b>	<b>4 cl</b>	<b>6</b>
<b>Williams</b> Fahner Landbrennerei   Döllstädt		<b>2 cl</b>	<b>3,5</b>
<b>Schlehe</b> Fahner Landbrennerei   Döllstädt		<b>2 cl</b>	<b>5</b>
<b>Heimatlikör Beerenstark</b> Wiegand Manufaktur   Weimar		<b>2 cl</b>	<b>3,5</b>
<b>Craft Bierbrand</b> Wiegand Manufaktur   Weimar		<b>2 cl</b>	<b>5</b>
<b>Lyonel Barrel Aged Gin</b> Wiegand Manufaktur   Weimar		<b>2 cl</b>	<b>8</b>