

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 should give information about Bettinens von Arnim's own nature. I finally said: Pile up contradictions on contradictions, mountain-high, shower everything with flowers, let sparks and lightnings shine out, and call it Bettina"; - Karl August Varnhagen von Ense notes in his diary at the end of May 1850.

Bettina von Arnim must have been difficult to grasp.

Born in Frankfurt am Main in April 1785, she confronted her contemporaries as a subtle poet, a socio-politically committed writer, a tender mother of seven children and a devoted wife, and an enthusiastic friend.

Among these contemporaries was Goethe as well: Together with her husband Achim von Arnim and her brother Clemens, she worshipped the Weimar poet prince almost cultically until he felt oppressed by the "Tollhäusler" (bedlam people) and expelled her from his house.

Bettina dedicated her first book "Goethes Briefwechsel mit einem Kinde" (Goethe's correspondence with a child), published in 1839 to the idolized Weimar Master.

A Warm Welcome

Take a seat at Bettina von Arnim, casually as you feel right now. We would like to prepare you table pleasures from kitchen and cellar, which make joy in the everyday life for you. We are demanding in what is in the glass or on the plate, uncomplicated and fresh but the presentation.

Martin Botta
Restaurantleiter / Restaurant Manager

Aperitifs

Aperitifs

Limoncello Spritz Ramazzotti Limoncello Prosecco Soda Water Zitrone ^A		€ 9,5
Porto Tonic Noval Fine White Tonic Water Orange ^A		€ 8,5
Martini Pomegranate Martini Riserva Ambrato Schweppes Pomegranate Zitrone ^A		€ 8,5
Campari Amalfi Campari Grapefruitsaft Bitter Lemon ^A		€ 8,5
Pampelle Ruby Pampelle Ruby Cranberrysaft Elderflower Tonic ^A		€ 9,5
Gin Tonic - alkoholfrei Tanqueray 0,0 Tonic Water ^A		€ 8
The Flora libre - alkoholfrei Martini Floreale The Basil Basilikum-Zitronen-Limonade ^A		€ 8

Weine aus der Region

Wines from the region

Pink Pony Rosé feinherb Weingut Born Höhnstedt ^A	0,2	€ 9
Soulwine Cuvée Silvaner, Riesling, Sauvignon Blanc Weinhaus Siegmund & Klingbeil Bad Bibra ^A	0,2	€ 15

Vorspeise

Starter

Kammuschel gebraten | Krustentierschaum | bunte Bete € 14

Fried scallop | crustacean foam | colorful beetroot

A Fisch, Sellerie, Molkereiprodukte, Senf, Z Farbstoff, Antioxidationsmittel

Crémant Rosé Reserve de Rossignol

Bouvet-Ladubay | Loire A

0,1 € 7,5

Suppe

Soup

Steinpilz | Anis | Wachtelbrustpraline € 10

Boletus | anise | quail breast praline

A Sellerie, Molkereiprodukte, Gluten a1, Senf

Hokkaidokürbis | Kokos | Garam Masala | Falafel   € 8

Hokkaido pumpkin | coconut | garam masala | falafel

A Sellerie, Gluten a1, Ei, Sesam, Soja, Senf, Sulfite

Ovolacto Vegetarisch 

Vegan  

Salat | Bowls

Salad | bowls

Blattsalate der Saison € 14

Balsamico | Himbeere | Walnuss | Croûtons | geröstete Kerne

Seasonal leaf salad

Balsamic | raspberry | walnut | croutons | roasted seeds

A Molkereiprodukte, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte h3, Gluten a1

Rote Bete | Couscous Bowl | Kräuterseitling € 23

Radieschen | Rucola | Walnuss | Birne | Roquefort

Vorspeise | Starter € 16

Beetroot | couscous Bowl

King oyster mushroom | radish | rocket | walnut | pear | Roquefort

A Gluten a1, Molkereiprodukte, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte h3

2023 The Pale Rosé

Château d'Esclans | Provence A

0,1 € 6,5

Avocado | Mango Bowl € 25

Erbsen | Edamame | Cashew | Limette | Basmati

Vorspeise | Starter € 17

Avocado | mango Bowl

Peas | edamame | cashew | lime | basmati

A Senf, Soja, Sulfite, Schalenfrüchte h4, Z Antioxidationsmittel

2023 Hullabaloo Sauvignon Blanc & Viognier

Weingut Markus Schneider | Pfalz A

0,1 € 7,5

dazu Riesengarnelen 5 Stück € 17

in addition king prawns

5 pieces

A Krebstiere, Molkereiprodukte

oder Putenbruststreifen 200g Rohgewicht € 10

or turkey breast stripes

200g gross weight

A Molkereiprodukte

Thüringer Bratwurst Bowl € 21

Erbsen | Sauerkraut & Spitzkohl | Senf | Mayo | Kresse | Süßkartoffel Wedges

Thuringian Bratwurst Bowl

Peas | sauerkraut & sweetheart cabbage | mustard | mayo | cress | sweet potato wedges

A Sellerie, Senf, Sulfite, Molkereiprodukte

Köstritzer Schwarzbier A

0,3 € 4,2

Ovolacto Vegetarisch 

Vegan  

Pasta | Vegetarische Köstlichkeiten

Pasta | vegetarian delicacies

Papardelle

Trüffel | Lila Karotte | Parmesan

Papardelle

Truffle | purple carrot | Parmesan

A Eier, Gluten a1, Molkeeriprodukte, Sellerie

Zwischengericht | Entremet **€ 16**

Hauptgang | Main Course **€ 23**

2022 Côtes du Rhône Blanc

Château d' Ampuis | Côtes du Rhône ^A 0,1 **€ 7**

Dinkelrisotto

Ziegenkäse | Ofentomate | Majoran

Spelt risotto

Goat cheese | oven tomato | marjoram

A Gluten a5, Molkeeriprodukte, Sulfite

Zwischengericht | Entremet **€ 17**

Hauptgang | Main Course **€ 24**

2023 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Schneider | Pfalz ^A 0,1 **€ 7,5**

Wirsingroulade

Wurzelgemüse | Hirse | Senfsaat | Perlcouscous | Salbei

Savoy cabbage roulade

Root vegetables | millet | mustard seed | couscous | sage

A Gluten a1, Sellerie, Senf

€ 19

2023 Roses Roses

Ottella | Venetien ^A 0,1 **€ 6,5**

Ovolacto Vegetarisch 

Vegan  

Regionales | Klassiker

Thuringian kitchen | Classics

Thüringer Rinderroulade

€ 26

Rotkohl | Apfel | Grüne Kloßschnitte | Brösel | Schmand

Beef roulade

Red cabbage | apple | fried Thuringian dumplings | crumbs | sour cream

A Senf, Gluten a1, Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte

2021 Blauer Zweigelt

Weingut Thürkind | Saale Unstrut ^A 0,1 € 6,2

Kaninchenkeule geschmort

€ 29

Dijonsenf | junge Möhren | Champagnerspitzkohl | Croûtons

Rabbit leg braised

Dijon mustard | baby carrots | champagne pointed cabbage | croutons

A Sellerie, Molkereiprodukte, Gluten a1, Senf, Sulfite

2022 Spätburgunder Juwel

Weingut Juliane Eller | Rheinhessen ^A 0,1 € 7,5

Dorint Burger & Steakhouse Pommes

€ 23

Rindfleisch | Bacon | Gurke | Tomate | Zwiebel | Cheddarsauce

Dorint Burger & steakhouse fries

Beef | bacon | cucumber | tomato | onion | cheddar sauce

A Gluten a1, Senf, Molkereiprodukte, Z Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

Hauptgerichte

Main courses

Dorschfilet auf der Haut gebraten € 32

Dorschleber | Rübchen | geräucherte Kartoffel | Kapern | Maldon Salz

Cod fillet fried on the skin

Cod liver | turnips | smoked potato | caper | maldon salt

A Fisch, Molkereiprodukte, Senf, Sulfite – geräucherte Kartoffel kann Spuren aller Allergene enthalten

2021 Terre di Tufi

Teruzzi | Toscana ^A

0,1 € 7,5

Forelle & Saibling gedünstet € 30

Riesling | Wirsing | Kumquat | Pinienkerne | Venerereis

Trout & char steamed

Riesling | savoy cabbage | kumquat | pine nuts | venere rice

A Fisch, Sellerie, Molkereiprodukte, Sulfite

2023 Schloß Riesling

Weingut Maximin Grünhaus | Mosel ^A

0,1 € 6

Barbarie Entenbrust gebraten € 29

Portwein | Mais | Rosmarin | Kürbis | Grüne Tomate

Fried Barbarie duck breast

Port wine | corn | rosemary | pumpkin | green tomato

A Molkereiprodukte, Sellerie, Sulfite

2020 Capaia One

Capaia Wines | Südafrika ^A

0,1 € 8

Zweierlei vom Ochsen (Ochsenbacke geschmort & Ochschwanzravioli) € 29

Portwein | Röstgemüsecrème | Hokkaido | Steckrübe

Two kinds of ox (braised ox cheek & oxtail ravioli)

Port wine | roasted vegetable cream | hokkaido | turnip

A Gluten a1, Molkereiprodukte, Sellerie, Sulfite, Ei

2018 Viña Bujanda Reserva

Viña Bujanda | Rioja ^A

0,1 € 6,5

Dessert & Käse

Dessert & Cheese

Williamsbirne € 16

Dunkle Schokolade | Cranberries | Haselnussknusper

Williams pear

Dark chocolate | cranberries | hazelnut crunch

A Gluten a1, Mokereiprodukte, Schalenfrüchte h2, Ei
alkoholfrei

2019 Sauternes

Château Gravas | Sauternes A

5 cl € 5,5

Chiasamen € 16

Weißer Schokolade | Feige | Granatapfel | Yuzu Limette

Chia seeds

White chocolate | fig | pomegranate | Yuzu Lime

A Schalenfrüchte h1, Laktose, Soja, Milcherzeugnisse
alkoholfrei

La Petit Reine Jus de Pomme

Bouvet-Ladubay | Loire A

0,1 € 6

Französischer Rohmilchkäse € 19

Rohmilchkäse | Walnüsse | Dip | Trauben | Brot

Groß | large

€ 15

Selection of French cheese

Raw milk cheese | walnuts | dip | grapes | bread

A Mokereiprodukte, Schalenfrüchte h3, Sulfite, Gluten a1, a2, a3, a4, a5, Z Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

Klein | small

Wir empfehlen Ihnen gerne einen Rot- oder Weißwein zum Käse.

We would be happy to recommend a red or white wine with cheese.

Ovolacto Vegetarisch 

Vegan  

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

All prices in Euro incl. VAT

Dorint Hotels Betriebs GmbH

Dorint Am Goethepark Weimar · Beethovenplatz 1-2 · 99423 Weimar

+49 3643 872-0 · dorint.com/weimar · info.weimar@dorint.com

Regionale Spezialitäten als Abschluss

Regional specialities as a conclusion

Zwetschge Fahner Frucht Gierstädt	Bügelflasche	4 cl	€ 6
Weimar Classic – Kräuter Fahner Frucht Gierstädt	Bügelflasche	4 cl	€ 6
Williams Fahner Landbrennerei Döllstädt		2 cl	€ 4
Schlehe Fahner Landbrennerei Döllstädt		2 cl	€ 6
Heimatlikör Beerenstark Wiegand Manufaktur Weimar		2 cl	€ 3,8
Olsen Aquavit Wiegand Manufaktur Weimar		2 cl	€ 6
Lyonel Barrel Aged Gin Wiegand Manufaktur Weimar		2 cl	€ 7,5

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices in Euro incl. VAT

Dorint GmbH
Dorint Am Goethepark Weimar · Beethovenplatz 1-2 · 99423 Weimar
+49 3643 872-0 · dorint.com/weimar · info.weimar@dorint.com