

CONSILIUM

BIERSTUBE

Herzlich Willkommen in unserer gemütlichen Bierstube mit Tiffany Decke.

CONSILIUM (lat.) steht für Rat, Ratsversammlung, kluges Vorgehen. So nannte sich das Berater-gremium des Herzogs Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach. Geheimes CONSILIUM, zu dessen Mitglied 1776 Goethe berufen wurde.

Wir wollen Ihnen hochklassige, regionale Produkte in traditioneller und moderner Zubereitung vorstellen.

Dazu empfehlen wir Ihnen leckere Tropfen aus den Weingütern der Nachbarschaft oder ein zünftiges Köstritzer Schwarzbier.

Wir beraten Sie gern bei der Auswahl und wünschen Guten Appetit.

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe haben wir für Sie mit Zahlen und Speisen mit enthaltenen Allergenen mit "A" gekennzeichnet. Detaillierte Informationen können Sie gerne in unserer Servicekarte einsehen. Bitte sprechen Sie uns an.

Christian Damm
Küchenchef

Martin Botta
Restaurantleiter

Steaks & more

Rindfleisch aus Deutschland
Filetsteak Dry Aged ^A je 100g Rohgewicht **17**
Rumpsteak Dry Aged ^A je 100g Rohgewicht **15**

vom Thüringer Duroc Schwein
Medaillons ^A je 50g Rohgewicht **5**

Thüringer Geflügel aus Altengönna
Putenbruststeak ^A 200g Rohgewicht **12**
Hähnchenbrust Cajun ^A 200g Rohgewicht **9**

Kabeljaufilet in der Grillhaut ^A 150g Rohgewicht **12**
Seawater Riesengarnelen ^A 5 Stück **15**

Dazu reichen wir Ihnen Kräuterbutter und Barbequesauce ^A

Pommes frites **3**
Folienkartoffel mit Schmand ^A **4**

Kleiner Salat als Beilage
mit Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing ^A **6**

Vorspeisen & Salate

Lachsforelle 14
Safran | Crème fraîche | Gurke | Kaviar ^A

2016 Weißburgunder & Chardonnay
Weingut Salwey | Baden ^A 0,1 6

Beilagensalat 6
Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing ^A

Großer Blattsalat 9
Croûtons | geröstete Kerne |
Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing ^A

Salat von gebratenem Gemüse 16
Zupfsalat | Zitrone | Olivenöl | Pesto | Hüttenkäse ^A

Ergänzen Sie Ihren Salat mit einem saftigen Steak.

Suppen

Trüffelkartoffel 8
Maishähnchen | Morcheln | Weißer Port ^A

Baumpilzessenz 7
Rind | Shiitake | Staudensellerie | Sesam | Soja ^A

Zwischengericht

Ravioli 14
Champignon | Frühlingslauch | Parmesan ^A

2016 Pinot Grigio
Oscar Sturm | Friaul ^A 0,1 7

Pasta, Gemüse, leicht und pikant

	Klein	Gross
Fettuccine	14	17
Safran mediterranes Gemüse Knoblauch Gorgonzola ^A		
2017 Sauvignon Blanc Reserva Vina Caliterra Chile ^A	0,1	6
Vialone Risotto	12	16
Erbsen Trüffel Ei ^A		
2017 Pino B Weißburgunder Weingut Brogsitter Rheinhessen ^A	0,1	6
Hauptgerichte		
Goldmakrelenfilet	16	24
Bisque Safran Venerereis Gemüse Petersilie ^A		
2017 Grüner Veltliner "Am Berg" Weingut Ott Wagram ^A	0,1	5,7
Kalbsrücken	21	28
Zitronengras Mango Spinat Peperoni Kokos Polenta ^A		
2013 Pinot Noir Gnarly Head Kalifornien ^A	0,1	7
Perlhuhnbrust & Garnele	22	26
Parmesan Pakchoi Grapefruit Mais Gnocchi Thymian ^A		
2015 Spätburgunder Kaiserstuhl Weingut Karl H. Johner Baden ^A	0,1	5,8

Klassiker & Regionales

Rinderroulade		17
Rotkohl Klöße Schmand Apfel ^A		
2017 Glockendreiklang Cuvée Weingut Beyer Saale Unstrut ^A	0,1	6
Hausgemachter Kartoffelpuffer		8
Salat Meerrettich Frischkäse Gartenkresse ^A		
Ergänzen Sie mit :		
Räucherforellenfilet	100g	10
Duroc Schweinefilet	Rohgewicht je 50g	5
2017 Riesling Kabinett Weingut Pawis Saale Unstrut ^A	0,1	5
Thüringer Schlachteplatte		15
Leberwurst Blutwurst Sülzwurst Knackwurst Räucherlendchen Essiggurken Zwiebel Senf Griebenschmalz ^{A/Z}		
Köstritzer Kellerbier	0,3	3,5
Clubsandwich «Made by Dorint »		17
Hähnchenbrust Ei Bacon Pommes frites ^{A/Z}		
Dorint Burger		19
Rindfleisch Bacon Zwiebel Pommes frites ^{A/Z}		

Desserts & Käse

	Klein	Gross
Rieslingsekt		10
Himbeere Rose Zitronenthymian ^A		

Haferflocken		10
Apfel Joghurt Haselnuss Beeren ^A		

Französische Rohmilchkäse	12	 16
Trauben Walnüsse Gelees ^{A/Z}		

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

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff o. konserviert, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacks-verstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = kann abführend wirken, 12 = genetisch verändert, 13 = koffein-haltig, 14 = chininhaltig

Allergene

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Lactose (Milch und Milchprodukte), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeloxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere (Muscheln und Schnecken)

Biere

Köstritzer Edelpils vom Fass	0,25 l	3,30
Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,30 l	3,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3,50
Benediktiner Hefeweizen, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	4,90
Bitburger 0,0 % alkoholfreies Pils, Radler ₃	0,33 l	3,60

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	3,10
Apollinaris Selection, Apollinaris Vio	0,75 l	6,90

Softdrinks, Limonaden	0,20 l	3,20
Coca-Cola + light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,3,9,13}		
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic ^{1,3,14}	0,20 l	3,50

Fruchtsäfte

Orange, Kirsche, Johannisbeere	0,20 l	3,60
Apfel, Multivitamin, Grapefruit, Banane	0,20 l	3,20

Espresso, Café Crème	Tasse	2,90
Espresso doppelt	Tasse	3,80
Latte Macchiato, Cappuccino, Café au lait	Tasse	3,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,50
Tee	Kännchen	4,90

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