

Bettina 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.

Die Enkelin der Schriftstellerin Sophie von La Roche, die Schwester des Dichters Clemens Brentano, schließlich die Ehefrau Achim von Arnims 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 Dichterfürsten 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 & 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.

Zusatzstoffe und Allergene

Die in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe haben wir für Sie mit "Z" 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

Candle-Light-Menü

Vorspeise

Thunfisch | Avocado | Soja | Wasabi | Wildreis ^A

2016 Grüner Veltliner "Am Berg"

Weingut Ott | Wagram ^A

Suppe

Spinat | Maispoularde | Trüffel ^A

Zwischengang

Ravioli | Frühlingszwiebel | Champignon | Parmesan ^A

2016 Pinot Grigio

Oscar Sturm | Friaul ^A

Hauptgang

Kalbsfilet | Portwein | Thymian | Mais | Kartoffel | Wildkräuter ^{A/Z}

2014 Château Rival-Bellevue

André Bessette | Bordeaux Supérieur ^A

Dessert

Quark | Limette | Toffee | Rauchsatz | Pistazie ^{A/Z}

5 Gänge 58

Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffee 25

4 Gänge - ohne Zwischengericht 46

Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffee 20

3 Gänge - ohne Vorspeise und Zwischengericht 39

Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffee 15

Steaks & more

zum Beispiel vom Heckrind "Auerochsen" aus Wölfis bei Gotha, Thüringen

Das Heckrind ist eine Rückzüchtung einer in den 1920er Jahren entstandenen Hausrindrasse. Es ist nach den Gebrüder Heck benannt. Vom Aussehen dieses Rindes kommt es dem Auerochsen nahe. Es trägt, wie alle Rinderrassen, dessen Gene in sich und wird deshalb fälschlicherweise auch oft als Auerochse vermarktet. Nur in Körperhöhe und Statur unterscheidet sich das Heckrind geringfügig von seinem Vorfahren, der im Jahre 1627 ausgestorben ist.

Das Fleisch reift in einem eigens dafür vorgesehenen Kühlraum 21 Tage lang direkt am Knochen und wird uns dann bereits ausgelöst geliefert.

Filetsteak Dry Aged ^A	je 100g Rohgewicht	17
Rumpsteak Dry Aged ^A	je 100g Rohgewicht	15

vom Thüringer Duroc Schwein

Medaillons ^A	je 50 g Rohgewicht	5
-------------------------	--------------------	----------

von Thüringer Geflügel aus Altengönna

Putenbruststeak ^A	200 g Rohgewicht	9
------------------------------	------------------	----------

Hähnchenbrust Cajun ^A	200 g Rohgewicht	7
----------------------------------	------------------	----------

Kabeljaufilet in der Grillhaut ^A	150g Rohgewicht	12
---	-----------------	-----------

Seawater Riesengarnele ^A	5 Stück	15
-------------------------------------	---------	-----------

Dazu reichen wir Ihnen Kräuterbutter und Barbequesauce ^A

Pommes frites		3
---------------	--	----------

oder Folienkartoffel mit Schmand ^A		4
---	--	----------

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

Vorspeisen & Salate

Thunfisch 18

Avocado | Soja | Wasabi | Wildreis ^A

2016 Grüner Veltliner "Am Berg"

Weingut Ott | Wagram

0,1 **5,7**

Dry Aged Roastbeef 16

Grüner Pfeffer | Wachtelei | Kräuter ^A

2013 Contessa Camilla Montepulciano d'Abruzzo

Di Camillo Vini | Abruzzen

0,1 **5**

Beilagensalat 6

Balsamico- , Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing ^A

Großer Blattsalat 9

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

Salat von gebratenem Gemüse 14

Zupfsalat | Zitrone | Pesto | Hüttenkäse ^A

Ergänzen Sie Ihren Salat mit einem saftigen Steak!

Suppen

Hummer 8

Melone | Estragon | Serrano ^A

Weißer Tomate 7

Raviolo | getrocknete Tomate | Basilikum ^A

Spinat 6

Maispoularde | Trüffel ^A

Zwischengericht

Ravioli 14

Frühlingszwiebel | Champignon | Parmesan ^A

2016 Pinot Grigio

Oscar Sturm | Friaul ^A

0,1 7

Pasta , Gemüse, leicht und pikant

Fettuccine Klein 14 | Gross 17
Safran | mediterranes Gemüse | Knoblauch | Gorgonzola ^A

2015 Chardonnay Stone Barn
Delicato Family Vineyards | Kalifornien 0,1 4,5

Vialone Risotto 12 | 16
Erbsen | Trüffel | Ei ^A

2016 Weißburgunder
Weingut Schäfer-Fröhlich | Nahe ^A 0,1 6

Hauptgerichte

Kabeljaufilet Klein 21 | Gross 27
Butter | Safran | Venerereis | Gemüse | Petersilie ^A

2016 Grauburgunder
Weingut Rings | Pfalz ^A 0,1 5

Kalbsfilet 22 | 28
Portwein | Thymian | Mais | Kartoffel | Wildkräuter ^{A/Z}

2014 Château Rival-Bellevue
André Bessette | Bordeaux Supérieur ^A 0,1 5

Perlhuhnbrust & Garnele 20 | 26
Alter Balsamico | Fenchel | Orange | Kerbel | Lasagne ^A

2013 Spätburgunder Kaiserstuhl
Weingut Karl H. Johner | Baden ^A 0,1 5,8

Klassiker & Regionales

Rinderroulade

17

Rotkohl | Klöße | Schmand | Apfel ^A

2016 Blauer Zweigelt Gutswein

Weingut Zahn | 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

2016 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 3,4

Clubsandwich «Made by Dorint »

17

Hähnchenbrust | Ei | Bacon | Pommes frites ^{A/Z}

Dorint Burger

19

Rindfleisch | Bacon | Zwiebel | Pommes frites ^{A/Z}

Desserts & Käse

Quark

10

Limette | Toffee | Rauchsatz | Pistazie A/Z

Mandarine

10

Mohn | Honig | Estragon 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 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = Phenylalaninquelle, 11 = kann abführend wirken, 12 = genetisch verändert, 13 = koffeinhaltig, 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)

Weitere Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte einer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.

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