

# *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

Jakobsmuschel | Tomate | Passionsfrucht | Kalamata Oliven <sup>A</sup>

2016 Weißburgunder  
Weingut Schäfer-Fröhlich | Nahe <sup>A</sup>

## Suppe

Hokkaidokürbis | Maispoularde | Ingwer | Kerne | Öl <sup>A</sup>

## Zwischengang

Makrele | Rauchsatz | Keniabohnen | Sellerie | Balsamico | Linsen <sup>A</sup>

2016 Grauburgunder  
Weingut Schneider | Pfalz <sup>A</sup>

## Hauptgang

Duroc Schweinebäckchen | Rosmarin | Zwetschge | Schalotten | Parmaschinken | Polenta <sup>A</sup>

2015 Ciconia Reserva  
Herdade de Sao Miguel | Alentejano <sup>A</sup>

## Dessert

Mandarine | Nougat | Haferflocken | Joghurt | Salbei <sup>A</sup>

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 Gebrüdern 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.

## Rindfleisch aus Deutschland

Filetsteak Dry Aged <sup>A</sup>	je 100g Rohgewicht	<b>17</b>
Rumpsteak Dry Aged <sup>A</sup>	je 100g Rohgewicht	<b>15</b>

## Rindfleisch aus den USA

Rib Eye <sup>A</sup>	je 100g Rohgewicht	<b>14</b>
Flanksteak <sup>A</sup>	je 100g Rohgewicht	<b>10</b>

## vom Thüringer Duroc Schwein

Medaillons <sup>A</sup>	je 50g Rohgewicht	<b>5</b>
-------------------------	-------------------	----------

## Thüringer Geflügel aus Altengönna

Putenbruststeak <sup>A</sup>	200g Rohgewicht	<b>9</b>
Hähnchenbrust Cajun <sup>A</sup>	200g Rohgewicht	<b>7</b>

Kabeljaufilet in der Grillhaut <sup>A</sup>	150g Rohgewicht	<b>12</b>
Seawater Riesengarnelen <sup>A</sup>	5 Stück	<b>15</b>

Dazu reichen wir Ihnen Kräuterbutter und Barbequesauce <sup>A</sup>

Pommes frites		<b>3</b>
Folienkartoffel mit Schmand <sup>A</sup>		<b>4</b>

Kleiner Salat als Beilage mit Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing <sup>A</sup>		<b>6</b>
---	--	----------

# Vorspeisen & Salate

## **Jakobsmuschel** **17**

Tomate | Passionsfrucht | Kalamataoliven <sup>A</sup>

2016 Weißburgunder

Weingut Schäfer-Fröhlich | Nahe <sup>A</sup> 0,1 **6**

## **Kalb & Thunfisch** **15**

Limette | Wachtelei | Kräuter <sup>A</sup>

2016 Pinot Grigio

Oscar Sturm | Friaul <sup>A</sup> 0,1 **7**

## **Beilagensalat** **6**

Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing <sup>A</sup>

## **Großer Blattsalat** **9**

Croûtons | geröstete Kerne | Balsamico-, Himbeer-Walnuss- oder Joghurtdressing <sup>A</sup>

## **Rote Bete** **17**

Birne | Roquefort | Rucola | Walnuss <sup>A</sup>

**Ergänzen Sie Ihren Salat mit einem saftigen Steak.**

# Suppen

## Hokkaidokürbis

Maispoularde | Ingwer | Kerne | Öl <sup>A</sup>

6

## Rind

Shiitake | Sellerie | Sesam <sup>A</sup>

7

## Hummer

Serrano | Melone | Estragon <sup>A</sup>

8

# Zwischengericht

## Makrele

Rauchsalz | Keniabohnen | Sellerie | Balsamico | Linsen <sup>A</sup>

14

2016 Grauburgunder

Weingut Schneider | Pfalz <sup>A</sup>

0,1 5

# Pasta , Gemüse, leicht und pikant

Klein Gross

## Papardelle

Steinpilz | Rahm | Basilikum | Parmesan <sup>A</sup>

16 | 19

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

## Vialone Risotto

Hokkaidokürbis | Zucchini | Ei | Parmesan <sup>A</sup>

16 | 19

2014 Gavi di Gavi  
La Merlina | Piemont 0,1 6

# Hauptgerichte

## Rehrücken

Wacholder | Pfeffermoosbeeren | Zucchini | Mohn | Kartoffel <sup>A</sup>

21 | 25

2014 Shiraz Cabernet Koonunga Hill  
Penfolds | South Australia 0,1 6

## Duroc Schweinebäckchen

Rosmarin | Zwetschge | Schalotten | Parmaschinken | Polenta <sup>A</sup>

19 | 23

2015 Ciconia Reserva  
Herdade de Sao Miguel | Alentejano 0,1 6

## Makrele

Rauchsalz | Keniabohnen | Sellerie | Balsamico | Linsen <sup>A</sup>

14 | 21

2016 Grauburgunder  
Weingut Schneider | Pfalz 0,1 5

# Klassiker & Regionales

## Rinderroulade

17

Rotkohl | Klöße | Schmand | Apfel <sup>A</sup>

2016 Glockendreiklang Cuvée

Weingut Beyer | Saale Unstrut <sup>A</sup>

0,1 6

## Hausgemachter Kartoffelpuffer

8

Salat | Meerrettich | Frischkäse | Gartenkresse <sup>A</sup>

Ergänzen Sie mit: Räucherforellenfilet 100g

10

Duroc Schweinefilet Rohgewicht je 50g

5

2016 Riesling Kabinett

Weingut Pawis | Saale Unstrut <sup>A</sup>

0,1 5

## Thüringer Schlachteplatte

15

Leberwurst | Blutwurst | Sülzwurst | Knackwurst

Räucherlendchen | Essiggurken | Zwiebel | Senf | Griebenschmalz <sup>A/Z</sup>

Köstritzer Kellerbier

0,3 3,4

## Clubsandwich «Made by Dorint »

17

Hähnchenbrust | Ei | Bacon | Pommes frites <sup>A/Z</sup>

## Dorint Burger

19

Rindfleisch | Bacon | Zwiebel | Pommes frites <sup>A/Z</sup>

# Desserts & Käse

	Klein	Gross
<b>Mandarine</b> Nougat   Haferflocken   Joghurt   Salbei <sup>A</sup>		<b>10</b>
<b>Birne</b> Cranberry   Haselnuss   Schokolade <sup>A</sup>		<b>10</b>
<b>Französische Rohmilchkäse</b> Trauben   Walnüsse   Gelees <sup>A/Z</sup>	<b>12</b>	<b>  16</b>

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.

Neue Dorint GmbH, Dorint Am Goethepark Weimar, Beethovenplatz 1-2, 99423 Weimar,  
+49 3643 872-0, [dorint.com/weimar](http://dorint.com/weimar), [info.weimar@dorint.com](mailto:info.weimar@dorint.com)