

# *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 | Passionsfrucht | Kalamata Oliven | Koriander | Peperoni <sup>A</sup>

2017 Grüner Veltliner "Am Berg"  
Weingut Ott | Wagram <sup>A</sup>

## Suppe

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

## Zwischengang

Makrele | Rauchsatz | Keniabohne | Sellerie | Balsamico | Minilinsen <sup>A</sup>

2015 Sauvignon Blanc  
Capaia Wines | Philadelphia <sup>A</sup>

## Hauptgang

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

2014 Spätburgunder Kaiserstuhl  
Weingut Karl H. Johner | Baden <sup>A</sup>

## Dessert

Mandarine | Salbei | Joghurt | Nougat | Haferflocken <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.

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

vom Thüringer Duroc Schwein

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

von Thüringer Geflügel aus Altengönna

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

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

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

Pommes frites		<b>3</b>
oder 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

18

Passionsfrucht | Kalamata Oliven | Koriander | Peperoni <sup>A</sup>

2017 Grüner Veltliner "Am Berg"

Weingut Ott | Wagram

0,1 5,7

## Beilagensalat

6

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

## Großer Blattsalat

9

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

## Salat von Rote Bete

14

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

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

# Suppen

## Baumpilzessenz

Rind | Shiitake | Staudensellerie | Sesam | Soja <sup>A</sup>

8

## Hokkaidokürbis

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

7

# Zwischengericht

## Makrele

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

14

2015 Sauvignon Blanc

Capaia Wines | Philadelphia <sup>A</sup>

0,1 5

# Pasta , Gemüse, leicht und pikant

## Vialone Risotto

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

Klein Gross  
16 | 19

2016 Chardonnay Stone Barn  
Delicato Family Vineyards | Kalifornien 0,1 4,5

## Papardelle

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

16 | 19

2016 Grauburgunder  
Weingut Rings | Pfalz <sup>A</sup> 0,1 6

# Hauptgerichte

## Duroc Schweinebäckchen

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

Klein Gross  
20 | 25

2014 Spätburgunder Kaiserstuhl  
Weingut Karl H. Johner | Baden <sup>A</sup> 0,1 5,8

## Rinderroulade

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

17

2017 Glockendreiklang Cuvée  
Weingut Beyer | Saale Unstrut <sup>A</sup> 0,1 6

# Klassiker & Regionales

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

# Desserts & Käse

## Mandarine

10

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

## Birne

10

Cranberries | Haselnuss | Schokolade <sup>A</sup>

## Französische Rohmilchkäse

12 | 16

Trauben | Walnüsse | Gelees <sup>A/JZ</sup>

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](http://dorint.com/weimar), [info.weimar@dorint.com](mailto:info.weimar@dorint.com)