

Bettina von Arnim.

RESTAURANT

Bettina von Arnim

"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 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

Unser Anspruch:

*Wir möchten Ihnen Tafelfreuden aus Küche & Keller bereiten,
die im Alltag Freude machen.*

*Kehren Sie ein bei Bettina von Arnim, zwanglos wie Ihnen gerade zumute ist.
Anspruchsvoll sind wir in dem, was im Glas oder auf dem Teller ist,
unkompliziert und frisch jedoch die Darbietung.*

*Ihr Christian Damm
Küchenchef*

*Ihr Martin Botta
Restaurantleiter*

Vorspeisen

*Salat von Wildkräutern, Roter Bete, Sellerie und Birnen
mit Rapsöl-Apfelessigvinaigrette und gebratenem Hirschfilet* 13,50 €

ohne Hirschfilet 9,50 €

*2009 Château des Gavelles Rosé
Château des Gavelles, Provence*

Glas 0,1 l 4,20 €

*Terrine von Maishähnchen mit weißem Portwein und Mangold
mit Kürbis-Birnenchutney und gebratenem Butterbrioche* 10,50 €

*2009 Maximin Grünhäuser Abtsberg, Riesling Kabinett
Von Schubert'sche Schloßkellerei, Mosel*

Glas 0,1 l 6,00 €

*Sülze von Kalbstafelspitz mit Salat von dreierlei Miminlinsen,
Balsamico und Rapünzchen* 9,50 €

*2008/09 Terre di Tufo
Teruzzi & Puthod, Toskana*

Glas 0,1 l 6,50 €

*In Safranteig gebackene Riesengarnelen
mit mariniertem Rotbarbenfilet
auf Artischocken-Grapefruitsalat, Basilikum und Masalagewürzhippe* 14,50 €

*2010 Grauburgunder Edition „Only Sansibar“
Weingut Marcus Schneider, Pfalz*

Glas 0,1 l 5,40 €

Suppen

im Weckglas 0,14 ltr.

Püreesuppe vom Hokkaidokürbis mit Thymian
und Schinken-Dörripflaumenstrudel 6,00 €

Kresserahmsuppe mit Geflügelklößchen
und Wurzelgemüse 6,00 €

Duo 10,00 €

Gemüse, kräuterreich, leicht und pikant

Gebratene Steinpilzravioli mit getrockneten Tomaten,
schwarzen Kalamataoliven, Steinpilzrahmsauce und Parmesan 16,00 €

Kleine Portion 11,00 €

2007 Peperino

Teruzzi & Puthod, Toskana

Glas 0,1 l

4,70 €

Gebackene Polenta und Steinchampignons mit Dörraprikosen
an weißem Pilz-Rosmarinschaum 12,00 €

Kleine Portion 8,00 €

2008 Pino B Spätburgunder & Frühburgunder

Weingut Brogsitter, Rheinhessen

Glas 0,1 l

4,80 €

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Seeteufel mit Octopus 25,00 €
an Salzzitronen-Basilikumsauce, Babyblattspinat, Kleine Portion 18,00 €
confierten Kirschtomaten und Sepiarisottoreis

2009/10 *Sharis*
Livio Felluga, Friaul Glas 0,1 l 6,30 €

Geschmorte irische Ochsenbacken in Barolosauce 18,00 €
mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Meerrettichmousseline Kleine Portion 12,00 €

2008 *Tinto Pesquera Crianza*
Alejandro Fernandez, Ribera del Duero Glas 0,1 l 7,00 €

Sautierte Kalbsleberstreifen mit Pfefferkirschen und Datteln, 19,00 €
Balsamicojus, süß-saurem Quittenkompott und Kürbispüree Kleine Portion 13,00 €

2007 *Conde de Valdemar Crianza*
Bodegas Valdemar, Rioja Glas 0,1 l 4,80 €

Mit Geflügelleber und Armagnacpflaumen 21,00 €
gefüllte Barbarieentenbrust – rosa gebraten – Kleine Portion 15,00 €
mit Cassisjus, Roter Bete, Hokkaidokürbis und Polenta

2007 *Pinalta*
Quinta da Covada, Portugal Glas 0,1 l 5,60 €

Rib-Eye-Entrecôte 200g vom Charolais-Rind 24,00 €
mit Bordeaux-Pfefferjus, Shiitakepilzen, Lauchzwiebeln Kleine Portion 17,00 €
und Semmel-Pilzknödel

2006 *Château Pontac-Phenix*
Haut Medoc, Bordeaux Glas 0,1 l 5,80 €

Desserts

*Halbgefrorenes von der Williamsbirne auf Roter Bete
mit Vanille und Schokolade* 9,50 €

*Marinierte Feige mit Portwein,
weißem Kaffeeis und Mandelcracker* 9,50 €

*Lavendel-Crème brûlée mit Patayamango,
Nougat und Kokoshippe* 10,50 €

*Sacher-Terrine mit Gewürz-Dörraprikosen,
Cranberries und Mandel-Amarettoeis* 8,50 €

*Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Trauben, Walnüssen, verschiedenen Gelees und geröstetem Trauben-Nussbrot*

klein 10,00 €

groß 13,00 €

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

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