

# *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

*Gebeiztes Störfilet auf Kartoffel-Kräutermousseline  
mit Kresse und Kirschtomaten* 11,50 €

*2007 Weißer Burgunder  
Weingut Grans Fassian, Mosel* Glas 0,1l 5,30 €

*Meerwassergarnelen in Sesam,  
auf Mango-Chili-Chutney und Winterportulak* 14,50 €

*Moët & Chandon Brut Imperial  
Champagne* Glas 0,1l 12,00 €

*Perlhuhnbrust mit Himbeergel,  
Rapünzchen und Avocado-Apfeltatar* 11,00 €

*2006 Riesling Reserve Particulière  
Weingut Wantz, Elsass* Glas 0,1l 4,60 €

*Rote Bete Carpaccio mit Trüffelvinaigrette,  
Steckrübenmousse und Eiskrautsalat* 12,50 €

*2007 Chateau Haut Rian  
Entre deux Mers, Bordeaux* Glas 0,1l 4,00 €

# Suppen

im Weckglas 0,14 ltr.

*Crèmesüppchen von Hokkaidokürbis und Ingwer* 4,50 €  
*mit steirischem Kürbiskernöl und Croutons*

*Wildessenz mit Sherry* 4,50 €  
*und Chesterbrot*

*Maronen-Boskoopsuppe* 4,50 €  
*mit parfümiertem Rehschinken-Crissini*

*Duo* 8,00 €

*Trio* 12,00 €

## Gemüse, kräuterreich, leicht und pikant

*Gebratene Steinpilzravioli mit eigener Sauce,* 18,00 €  
*Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto und Parmesanhippe*

*Kleine Portion* 15,00 €

*2007 Gavi di Gavi*

*Beni di Batasiolo, Piemont*

*Glas 0,1 l* 5,80 €

*Gebratene Miniomelettes auf sautiertem Mangoldsalat* 12,50 €  
*und Crème vom Altenburger Ziegenkäse mit Walnüssen*

*Kleine Portion* 9,50 €

*2008 Weißer Burgunder Gutswein Kabinett*

*Weingut Pawis, Saale Unstrut*

*Glas 0,1 l* 5,00 €

# Hauptgerichte

Heilbuttschmitte mit Safran und Tomate, 18,00 €  
zweierlei Senfschaum, jungem Gemüse und Ebly Kleine Portion 12,50 €

2007 Grüner Veltliner Selection  
Weingut Schwartz

Glas 0,1 l 7,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten 18,50 €  
mit Champagnerrahmkraut, Trauben, Speck,  
Croûtons und Petersilie Kleine Portion 13,00 €

2006 Hochheimer Reichstal, Riesling Kabinett  
Weingut Schäfer, Rheingau

Glas 0,1 l 4,60 €

Geschmorte Ochsenbacken mit Holunderbeerenjus, 19,00 €  
sautiertem Wirsing und getrüffeltem Selleriepüree Kleine Portion 15,00 €

2007 Chianti Classico Isassi  
Melini, Toskana

Glas 0,1 l 6,80 €

Neuseeländisches Hirschrückenmedaillon, 22,00 €  
mit Pfeffer-Kranichbeeren, Datteln, Topinambur und Maisblinis Kleine Portion 17,00 €

2007 Merlot  
Excelsior Estate, Südafrika

Glas 0,1 l 7,00 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten 20,00 €  
mit Spitzkohl, Walnüssen, Zitrusfrüchten,  
cremiger Polenta und Orangen-Rosenluft Kleine Portion 15,00 €

2007 Bourgogne Pinot Noir  
Belena, Bourgogne

Glas 0,1 l 6,00 €

Rinderfilet unter der Münsterhaube 24,00 €  
auf Kräutersaitlingen mit Marsalapflaumen und Grenaillekartoffeln Kleine Portion 18,00 €

2005 Cabernet Sauvignon  
Duc de Foix, Penedes

Glas 0,1 l 7,50 €

## Desserts

*Marinierte Feige mit Cassis,  
Vanille, Mandelcracker und Zimteis* 6,50 €

*Gebrannte Tonkabohnencreme mit Mangoragout  
tasmanischem Bergpfeffer im Schokoladencannelloni* 8,50 €

*Tiramisu von Lebkuchen und Spekulatius  
mit Gewürzbirne und Punschsorbet* 8,50 €

*Haselnuss-Nougatparfait  
mit süß-saurem Kürbiskompott und Kürbis-Krokanteis* 7,50 €

*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.*