

SPEISEKARTE

*in der KornKammer des
Spa & GolfResort Weimarer Land*

*Unser Restaurant KornKammer ist für Sie im Zeitraum von November bis März täglich
(außer Donnerstags) von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet.*



**Restaurant
KornKammer**

DIE KORNKAMMER

Stellen Sie sich aus Salaten, Brotzeiten und ganz besonderen Spezialitäten der Kornkammer Ihre eigene Vespertafel zusammen. Genießen Sie mit der Familie, Freunden oder Kollegen erlesene regionale und internationale Wurst- und Käsevariationen sowie kleine ausgewählte Speisen in Form einer Brotzeit im rustikalen Ambiente der Kornkammer, in einer heimeligen Wohlfühlatmosphäre.

Anfang 2010 war der Start für den Um- und Ausbau der Scheune des alten Guts zur GolfHütte. Die Grundmauern der Scheune wurden erhalten, genauso wie das Grund-Holz-Gerüst. Für die weitere Holzverkleidung wurden alte Scheunen der Umgebung aufgekauft und mit verbaut. Sie ist somit unter strengen denkmalpflegerischen Gesichtspunkten saniert und erweitert worden und bewahrt den Charakter des Landschaftsbildes, in das sie inmitten des Golfplatzes eingebettet liegt. Die alte Kornkammer des Gebäudes diente den Bauern als Lager- und Abfüllort für das Getreide. Die in der Mitte des Raumes integrierte Kornschütte erinnert noch an die damaligen Zeiten und verleiht dem Raum seinen urig, rustikalen Charme.



**Restaurant
KornKammer**

SALAT

Bunter Blattsalat | G, L, II-3, K1-9, L

mit Tomate, Gurke, Dressing der Saison und Kernen 17,50 €

mit Hühnerstreifen 22,00 €

Tischgedeck | A, D, II, 2, 3, L | 1, 2, 3

12,00 €

*Marinierter Käse, Aioli und Coleslaw mit gerösteten Kernen
sowie frischem Baguette*

BROTZEITEN IN DER KORNKAMMER

Zu jeder Brotzeit servieren wir eine Brotvariation, steirisches Kernöl
und aufgeschlagene Butter. | D, F, II-7 | 3

Thüringer Hausmacher Wurst | D, E, L | 2, 3, 4c

20,50 €

*Variation Thüringer Wurstspezialitäten aus Oberweißbach & Bad
Blankenburg wie Knacker, Salami, Schinken, Blut- & Leberwurst*

's Käse Brettl | D, G, F, K1-9, L | 3

21,50 €

*Variation aus 6 regionalen und überregionalen Käsespezialitäten
mit hausgemachtem Chutney und Trauben*

Mediterrane Brotzeit | A, D, L | 1, 2, 3, 4c

23,50 €

*Auswahl von mediterranem Gemüse, Parmesan,
Landschinken, Salami, Manchego und Aioli*

*Gern informiert Sie unser Service Personal über die tagesaktuelle
Auswahl unserer Brotzeiten.*

SPEZIALITÄTEN DER KORNCAMMER

Käsekrainer | D, E, i1-3, L | 3 14,00 €

mit geriebenem Kren und Brot

Gutspfanne | A, D, K1-9, L | 2, 3 17,50 €

Bauernschmauss mit Kartoffeln, Ei, Schinken, und Kräutern

Hütten Kartoffel | A, D, E, G, I1-3, K1-9, L | 2, 3 17,50 €

Backkartoffel mit Coleslaw, einem Salattopping, Radieschen, Kürbis, und Kernen, dazu Räucherlachsstreifen, Kren und Croûtons

Kürbis Kichererbsen Auflauf | F, G, K1-9 | 3 19,50 €

mit frischen Kräutern und Feta überbacken und geröstete Kerne

Frisch gebackener Leberkäse | D, I1-7, K1-9, L 21,00 €

mit knackigem Salat, Kürbis, Radieschen kerne und süßen Senf

Beef Tatar | A, D, I1-7, L | 1, 2, 3 29,00 €

mit Brotchips, Kapernäpfel und Trüffelcreme

150g Sardinen mit Bauernbrot und gesalzener Butter 28,50 €

aus den galizischen Rias-Buchten, zart und außergewöhnlich aromatisch zählen sie durch die ausgeprägten Gezeiten und hoher Mineralität des Wassers zu den Produkten höchster Güte

120g Pulpo mit Baguette und gesalzener Butter 28,50 €

die kleinen zarten Tintenfische in eigener Tinte „Chipirones“ werden von Toña Paz mit großer Sachkenntnis und bewunderungswerter Sorgfalt zubereitet

DESSERT

Gewürz-Vanille-Creme | D, II-7, K1-9

8,50 €

mit Beerenragout und Knusper-Vollkorn-Müsli-Krokant

Bobby Jones Eiscreme | siehe Boden

4,30 €

hausgemachtes Eis, verschiedene Sorten im 125ml Becher

*Vanille, Schokolade, Mango, Erdbeere, Salz Karamell,
Himbeer Joghurt, Haselnuss, Sorte der Saison*

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder ^{IG}

Qualitätswein, trocken

Weingut Nik Weis, St. Urbanhof, Leiwen/Mosel

0,2l 9,90 €

0,75l 36,00 €

Merlot -Haus & Hof- ^{IG}

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

0,2l 9,50 €

0,75l 36,00 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN | G

Weißburgunder	0,2 l	7,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden</i>		

Grüner Veltliner -Löss-	0,2 l	9,90 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich</i>		

ROSÉ | G

AIX Rosé	0,2 l	10,50 €
<i>Maison Saint-Aix</i>		
<i>Coteaux d' Aix-en-Provence, Frankreich</i>		

ROTWEIN | G

Primitivo di Manduria -Mandus-	0,2 l	9,90 €
<i>DOC Manduria</i>		
<i>Pietra Pura, Apulien, Italien</i>		

Merlot -Haus & Hof-	0,2 l	9,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland</i>		

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER 0,75l

| G

Champagner Deutz 95,00 €

Brut Classic, Ay, Champagne

Champagner Deutz 110,00 €

Brut Rosé, Ay, Champagne

FLASCHENWEINE 0,75l

WEISSWEIN | G

Sauvignon Blanc 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Sattlerhof, Gamlitz, Österreich

Frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

Grüner Veltliner -Löss- 42,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich

gelbe Fruchtaromen mit einem Hauch von Zitrus & weißem Pfeffer

Chardonnay 36,00€

Qualitätswein, trocken

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

Cremig & harmonisches Mundgefühl, zitronige Frische

ROSÉ | G

AIX Rosé 44,00 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d' Aix-en-Provence, Frankreich

FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN | G

Spätburgunder - Nr.2 -

49,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Adeneuer, Ahrweiler, Ahr

Merlot -Haus & Hof-

36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

Blafränkisch

49,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze

Primitivo di Manduria -Mandus-

39,00 €

DOP

Pietra Pura, Apulien eleganter,

fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien

Lagrein

42,00 €

Alto Adige DOC

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

üppige Frucht, dezente Würze und weiche Tannine

Aglianico -Rubrato-

39,00 €

DOC

Weingut Feudi di San Gregorio, Sorbo Serpico, Kampanien

BIERE VOM FASS |¹³

Apoldaer Spezial Pils	0,3 l	4,00 €
<i>Das Bier aus Thüringen</i>	0,5 l	5,00 €
Apoldaer Tradition	0,3 l	4,00 €
<i>malzbetont, mild gehopft, naturbelassen</i>	0,5 l	5,00 €
Büble, Weißbier ¹¹	0,5 l	5,00 €

BIERE IN DER FLASCHE |¹³

Erdinger Weißbier, alkoholfrei ¹¹	0,5 l	5,00 €
Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

ALKOHOLFREI

Fruchtsäfte	0,4 l	5,00 €
<i>Apfel, Orange</i>		
Fruchtnektar	0,4 l	5,00 €
<i>Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		
Saft- / Nektarschorlen	0,4 l	5,00 €
<i>Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Maracuja</i>		

Coca Cola ^{1, 14} , Fanta ^{1, 3} , Sprite ^{2, 11} oder Coca Cola Zero ^{1, 9, 11, 14}	0,4 l	4,90 €
---	-------	--------

Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,25 l	3,00 €
Thüringer Waldquell Pur, Classic, Medium	0,75 l	7,00 €

HEISSGETRÄNKE | 14

Café Creme	3,30 €
Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino ^D	4,40 €
Latte Macchiato ^D	4,40 €
Milchkaffee ^D	4,40 €

Glas Tee	3,30 €
----------	--------

*verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus
wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze,
Kamille, Kräutertee, Rooibusch-Toffee oder Earl Grey*

ALLERGENVERORDNUNG

In unserer Speisekarte verwenden wir für die gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene folgende Buchstabenbezeichnung hinter den jeweiligen Speisen.

A Eier | B Fisch | C Krebstiere | D Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
| E Sellerie | F Sesamsamen | G Schwefeldioxid und Sulphite | H Erdnüsse | I
Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷) | J Lupine | K Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³,
Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
| L Senf | M Sojabohnen | N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 (a mit
Nitritpökelsalz, b - mit Nitrat, c - mit Nitritpökelsalz und Nitrat) | 5 mit
Geschmacksverstärker | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Phosphat
| 9 mit Süßungsmittel | 10 – auf Grundlage von ... ((Tafelsüßen) E 420 Sorbitol E 421
Mannitol, E 953 Isomalt, E 965 Maltitol, E 966 Lactitol, E 967 Xylitol, E 968
Erythritol) | 11 Aspartam- Phenylalaninquelle | 12 geschwefelt | 13 - kann bei
übermässigen Verzehr abführend wirken | 14 coffeinhaltig | 15 chininhaltig

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche kann es
vereinzelt zu Spuren von allen Allergenen in unseren Speisen und Getränken
kommen. Bitte weisen Sie unser Servicepersonal explizit auf etwaige Allergien oder
Unverträglichkeiten hin. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

...bis bald

*in der KornKammer
des Spa & GolfResort Weimarer Land*



Restaurant
KornKammer