

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 Kornschütté erinnert noch an die damaligen Zeiten und verleiht dem Raum seinen urig, rustikalen Charme.



**Restaurant
KornKammer**

SALAT

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

mit Tomate, Gurke, Dressing der Saison und Kernen

17,50 €

mit Hühnerstreifen

22,00 €

Tischgedeck | A, D, II,2,3, KI-9, 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 Brett'l | D, G, F, KI-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 KORNKAMMER

Eintopf des Tages A, D, E, F, G, H, II-7, L, K1-9, M 2,3	9,00 €
Gutspfanne A, D, K1-9, L 2, 3 <i>Bauernschmaus mit Kartoffeln, Ei, Schinken und Kräutern</i>	17,50 €
Hütt'n'ääd D, II, L 2 <i>Gebratene Rotwurst mit Gröstl - Kartoffel - Stampf, eingelegtem Apfel und geschmolzenen Zwiebeln</i>	20,50 €
Wiener Kürbiskern-Backhendl A, II, L <i>mit Kartoffelsalat und Kürbiskernöl</i>	23,50 €
Beef Tatar A, D, II-7, L 1, 2, 3 <i>mit Brotchips, Kapernäpfel und Trüffelcreme</i>	29,00 €
150g Sardinen mit Bauernbrot und gesalzener Butter <i>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</i>	28,50 €
120g Pulpo mit Baguette und gesalzener Butter <i>die kleinen zarten Tintenfische in eigener Tinte „Chiperones“ werden von Toña Paz mit großer Sachkenntnis und bewunderungswerter Sorgfalt zubereitet</i>	28,50 €

DESSERT

Luftige Nuss Nougat Mousse | D, II-7, K1-9, M 8,50 €
im Glas mit fruchtiger Sauce und Knuspercrumble

Bobby Jones Eiscreme | siehe Boden 4,30 €
hausgemachtes Eis, verschiedene Sorten im 125ml Becher

*Vanille, Schokolade, Mango, Erdbeere, Salz Karamell,
Himbeer-Joghurt, Haselnuss*

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Allzweckwaffe

Qualitätswein, trocken

Weingut Paul Weltner, Rödelsee, Franken

0,2l 9,50 €

0,75l 36,00 €

Merlot -*Haus & Hof-*

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 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden

Pinot Grigio 0,2 l 9,90 €

DOC Alto Adige

Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol

ROSEÉ ^{|G}

AIX Rosé 0,2 l 10,50 €

Maison Saint-Aix

Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

ROTWEIN ^{|G}

Primitivo di Manduria -*Mandus-*- 0,2 l 9,90 €

DOC Manduria

Pietra Pura, Apulien, Italien

Merlot -*Haus & Hof-*- 0,2 l 9,90 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

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

Rotgipfler vom Berg 42,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Alphart, Traiskirchen, Österreich
Frischer, aromatischer Wein mit langem Nachhall

Grüner Veltliner -Urgestein- 42,00€
Qualitätswein, trocken
Weingut Jurtischitsch, Kamptal, Österreich
Harmonisches Mundgefühl, zitronige Frische

ROSÉ | G

AIX Rosé 44,00 €
Maison Saint-Aix
Coteaux d' Aix-en-Provence, Frankreich

FLASCHENWEINE 0,75l

ROTWEIN ^{| G}

Merlot -Haus & Hof- 36,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland

Blaufränkisch 42,00 €

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 Südalien

Lagrein 42,00 €

Alto Adige DOC

Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol

üppige Frucht, dezente Würze und weiche Tannine

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
übermäßigem 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