

# 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, K1-9, L | 1, 2, 3

12,00 €

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

## BROTZEITEN IN DER KORNCAMMER

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 KORNKAMMER

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

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

<b>Pinot Grigio</b>	0,2 l	9,90 €
<i>DOC Alto Adige</i>		
<i>Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol</i>		

### ROSÉ | G

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

### ROTWEIN | G

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

<b>Merlot -Haus &amp; Hof-</b>	0,2 l	9,90 €
<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

**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

<b>Merlot -Haus &amp; Hof-</b>	36,00 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>	
<i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland</i>	
<b>Blaufränkisch</b>	42,00 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>	
<i>Weingut Heinrich, Gols, Burgenland</i>	
<i>Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze</i>	
<b>Primitivo di Manduria -Mandus-</b>	39,00 €
<i>DOP</i>	
<i>Pietra Pura, Apulien eleganter,</i>	
<i>fruchtbetonter Rotwein aus Südtalien</i>	
<b>Lagrein</b>	42,00 €
<i>Alto Adige DOC</i>	
<i>Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol</i>	
<i>üppige Frucht, dezente Würze und weiche Tannine</i>	

## 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   <sup>D</sup>	4,40 €
Latte Macchiato   <sup>D</sup>	4,40 €
Milchkaffee   <sup>D</sup>	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 (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>,  
Hybridstämme<sup>7</sup>) | J Lupine | K Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>,  
Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)  
| 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**