



HOTEL
DOROTHEENHOF
WEIMAR

Warmer Ziegenfrischkäse vom Ziegenhof Eichelborn

mit Dorotheenhof Quittenchutney,
karamellisierten Walnüssen und Wildkräutersalat
(g, j)

13,00 €

Bresaola

mit Sellerie/Trüffelvinaigrette,
gegrilltem Hokkaidokürbis und Petersilien Mayonnaise
(c, j)

14,00 €

Der beste Ceasar Salad der Stadt

mit Kapern, Grana Padano und Croûtons
(a, g, c, i, j)

Klein 7,00 € Groß 10,00 €

Ingwer Risotto

mit Zimt, gebratenen Pflaumen,
Kreuzkümmel und Basilikum
(Wellfood)
(g, l)

11,00 €

Ragout von Thüringer Waldpilzen

mit Schalotten,
Majoran und gedämpftem Semmelknödel
(8, g, a, c, i, l)

13,00 €



HOTEL
DOROTHEENHOF
WEIMAR

Tafelspitzessenz

mit kleinen Nudeln,
Wurzelgemüse und Schnittlauch
(d, c, i)

6,00 €

Erbsenschaumsuppe

mit Koriander, Kokosmilch,
Piment d'Espelette und pochiertes
Imlachsforelle
(g, i, m)

8,00 €

Geschmorte Brust vom Black Angus Rind

mit Rahmkarotten,
weißen Bohnen und Kartoffelpüree
(8, g, i, l)

21,00 €

Zweierlei vom Reh aus der Drognitzer Jagd

mit Preiselbeeren, Rotkrautflecke und
Perlgraupen
(a, i, l)

24,00 €

Seeteufel-Filet "Olivenöl Sous Vide"

mit Safran, Fenchel, Tomate und Rote
Beeteraviolo
(d, a, g, 8, a, i, l)

24,00 €



HOTEL
DOROTHEENHOF
WEIMAR

Bandnudeln

mit Rauke, Büffelmozzarella,
Basilikum und Orange
(a, g, 8, c, i)

15,00 €

Crème brûlée

von der Valrhona Schokolade
mit Rosmarin/Krokanteis und marinierten Beeren
(8, g, c, l)

7,00 €

Strudel vom Dorotheenhof Apfel

mit Vanillesauce und Marzipaneis
(a, 8, g, c)

7,00 €

Hausgemachtes Sorbet

1 Kugel mit frischer Minze und Winzersekt
(L)

4,00 €

Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff	a	Gluten
2	mit Konservierungsstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fische
5	geschwefelt	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	mit Phosphat	g	Milch
8	mit Milcheiweiß	h	Schalenfrüchte
9	koffeinhaltig	i	Sellerie
10	chininhaltig	j	Senf
11	mit Süßungsmittel	k	Sesamsamen
13	gewachst	l	Schwefeldioxid und Sulphite
		m	Lupinen
		n	Weichtiere