

## *Statement*

*NEU? Na ja, ganz neu bin ich nicht, trage schon ein paar  
Schieferhofgebrauchspuren-*

*und, das ist NEU, seit März 2018 auch die Gesamtverantwortung für die  
Küchenbrigade im Schieferhof. Dies hier sind meine ersten Empfehlungen für Sie-  
klar, mit meinem Team zusammen erarbeitet.*

*Ich hoffe es gefällt und vor allem schmeckt es Ihnen...*

*Ihr Christopher Morina*

## *Wilder Auftakt*

Handgeschnittenes Beef- Tatar  
schwarzer Trüffel , gebackenes Eigelb, Blattspinat

16

Leicht geräuchertes Kabeljaufilet  
Avocado, Grapefruit, Ponzu

13

Spargel als Süppchen  
Eismeer- Garnelen, Vanille, Chili

9

Hirsch- Cappuccino  
Johannisbeer- Schaum, Kalbsbries, Zweiback

8

Tagessuppe  
aus tagesaktuellen Produkten gemacht

8

Wilder Salat  
Dazu wahlweise:

marinierter und gebratener Tofu  
oder  
über Buchenholz geräucherter Rinderrücken  
klein 9  
groß 15

# Verwegene Höhepunkte

## Gefüllte Strauchtomate

Musseline, Zucchini , Rosmarineis, geräucherte Chili

18

## Gin-gebeiztes Lachsforellenfilet

Apfel-Meerrettich, Bitter-Orange, Kartoffel-Möhrenrösti, Kopfsalat

groß 19

klein 12

## Seeteufelfilet

Vanille, Blätterkohl, Kartoffel-Joghurt-Stampf, Bergpfeffersud

25

## Hühnerfrikassee Schieferhof

Brust vom Marensin Huhn, Zuckerschote, Egerlinge, Kapernblüten, Venusreis

22

## Tagliatelle mit Bärlauch- Pesto

Kirschtomaten, bunter Spargel, Riesengarnele, Peccorino

19

## Egal

Das Gericht für Unentschlossene .

Können Sie sich wieder mal nicht entscheiden?

Dann überlassen Sie das unserer Küchencrew und lassen Sie sich überraschen.

klein 14

gross 19

## Das Unvermeidliche

Liebelei zwischen Thüringen und Franken  
geräucherte Wurstspezialitäten aus Oberweißbach,  
Eingemachtes vom schottischen Hochlandrind aus Kleintettau  
auf der Schiefertafel serviert  
mit Malzbrot, Landbutter und ´nem Wurzel Trapp

klein	13
groß	17

Thüringer Minibratwürste  
Hettstedter Senftrilogie, Rahmsauerkraut,  
Brot aus der Kornbäckerei Anton-Steinheid,  
ein Glas Champagner

3 Bratwürste	19
ohne Champagner	11
6 Bratwürste	24
ohne Champagner	16

Kalbsleber „Momo“  
Kartoffelbrei, Frühlingszwiebeln, Apfel, Preiselbeerjus,

16

Klassisch gefüllt und gerollt  
Oberweißbacher Jungbulle und Durocschwein  
Rotkohlfetzen, Sauerkirschgelee, Thüringer Kloßsurprise

19

# Kurzgebratenes aus der Pfanne

## Lammkotlett

vom Grill

27

## Rücken

vom Thüringer Durocschwein

250g 19

## Filetsteak

vom Oberweißbacher Freilandrind

200g 30

## „Dry Aged Beef“

aus der Naturfleischerei

das Filet vom Oberweißbacher Freilandrind reift trocken am Knochen.

Dry aging beginnt direkt nach der Schlachtung,

das Fleisch wird auf 7°C runtergekühlt, in Rindertalg getaucht und reift am Knochen im

Reiferaum bei 3°C mindestens 8 Wochen.

200g 44

## Flanksteak

vom Oberweißbacher Freilandrind

200g 21

## Gegrilltes Fleisch servieren

wir wahlweise mit:

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln

Bärlauch-Pinienkernrisotto

Süßkartoffel- Pommes frites

gegrilltes Marktgemüse

Pilze nach Saison

Sauce Choron

Wildkräuterbutter

Blattsalate mit Balsamicodressing

## *Höllisch lecker*

... Abends Halb 10 in Neuhaus...

Schokoladen-Nougatfondue, frische Früchte, Waffelröllchen

9

Ingwerparfait

Erdbeeren, Mandeln

9

KäseRendevous

von Schaf und Kuh

9

.....Übrigens wussten Sie schon

Das „ Flank Steak “ aus der Naturfleischerei

Flank Steak, auch Dünnung genannt, ist ein sehr populärer Steakcut in den USA. Auch in Deutschland ist die Flanke längst kein Geheimtipp mehr und gerade vom Grill ist es ein wunderbares, geschmacksintensives Steak.  
Das Flank Steak ist mager und in der Regel 2-3cm dick .

Das „ Dry Aged Beef “ aus der Naturfleischerei

Zart, aromatisch und mit intensiv-ursprünglichen Fleischgeschmack- das ist Dry Aged Beef.

Die traditionelle Art, so wie es früher war, als es noch keine Vakuumbbeutel für ganze Rinderhälften gab, ist der natürliche Reifeprozess, trocken , am Knochen. Dry Aging beginnt direkt nach der Schlachtung. Die Fleischstücke werden langsam von 37° Körpertemperatur auf 7° herunter gekühlt und in Rindertalg getaucht (das verhindert die Austrocknung und Rindenbildung). Anschließend reifen die Fleischstücke am Knochen im Reifebereich hängend bei einer Temperatur von 3°C mindestens 8 Wochen lang.