

Herzlich willkommen im Bistro B12.

Hier, wo Sie heute junge, kreative, eurabische Bistroküche bei unkomplizierter Gastlichkeit genießen können, wohnte und arbeitete von 1886 bis 1905 der Physiker Ernst Abbe.

Nach seinem Tod trug man das alte Gebäude ab, um an dieser Stelle 1912 ein neues Produktionsgebäude der Zeiss-Werke in Betrieb zu nehmen: der Bau B12.

Heute bietet der denkmalgeschützte Turm den Rahmen für unser Bistro B12 und wir hoffen, Sie haben auf diesem geschichtsträchtigen „Boden“ eine angenehme Zeit und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Als Aperitif empfehlen wir

unseren B12 – Aperero	0,10 l	5,20 €
Französischer Sekt von der Loire, Aperol ⁷ , Orange, Nelke		
oder unseren		
Aperitifessig „Träne der Kleopatra“	1 cl	4,40 €
eleganter, honiggesüßter Aperitifessig mit orientalischen Gewürzaromen		

Lachstatar mauretanische Art als Vorspeise 8,50 €
mit Orangeat, Anis-Crème fraîche als Hauptspeise 12,50 €
und Kartoffel-Schwarzkümmelroulade
*“Tatar” of smoked salmon with candied orange peel,
and an aniseed cream and black caraway seed- potato olive*

Carpaccio vom Thunfisch als Vorspeise 8,00 €
mit Mango-Chili-Tapenade¹ als Hauptspeise 12,00 €
und eingelegten Kapernäpfeln
Tuna carpaccio with mango-chilli-pesto and marinated capers

Geschichteter Geflügelsalat mit Avocadocreme als Vorspeise 8,50 €
und Blattsalaten, Yufka Brot als Hauptspeise 12,50 €
*Chicken salad in layers with avocado cream and green salad,
and yufka bread*

In Kräuter-Olivenöl eingelegter Ziegenkäse als Vorspeise 8,00 €
auf Hirsesalat mit Minzvinaigrette als Hauptspeise 12,00 €
*Goat's milk cheese marinated in herbed olive oil on millet salad
with a mint vinaigrette*

Salatteller "B12" als Vorspeise 6,00 €
Streifen von der Poulardenbrust, mariniert in Raz el Hanout als Hauptspeise 10,50 €
auf knackigem Eisbergsalat in Joghurt-Kräuter-Dressing³,
Tomaten und Oliven
*Salad "B12", sliced fillet of poulard in Arabic marinade
a crispy salad base with yoghurt-herbed-sauce, tomatoes and olives*

Unser frisch ausgebackenes Steinofenbaguette servieren wir Ihnen mit kaltgepresstem Olivenöl zu jedem Couvert
Möchten Sie zu Ihrem Drink nur Baguette mit Olivenöl, berechnen wir 2,50 € pro Person
Sie können unser Steinofenbaguette auch mit nach Hause nehmen:
3,- € pro Baguette

1) E 260; 2) Saccharin; 3) Pökelsalz; 4) koffeinhaltig; 5) Saccharin; 6) chininhaltig; 7) mit Farbstoff

SUPPEN - *SOUPS*

- Mit Cumin gewürzte Rinderkraftbrühe mit Moccaklößchen** 4,90 €
dazu ein Mimoulette Crostini
Beef consommé with cumin and mocha-dumplings, Mimoulette-crostini
- Creemesuppe von der Tomate** 5,40 €
mit Rakisahne und Currycrôutons
Cream of tomato soup with Raki cream and curry croutons

VEGETARISCHE GERICHTE – *VEGETARIAN DISHES*

- Dreierlei gefüllte Gnocchi** 10,50 €
mit Okraschoten in Raz el Hanout Rahm
Three different filled gnocchi with okra in Raz el Hanout cream
- Ofenkartoffel mit orientalischem Sauerrahm** 8,00 €
und Schafskäse-Tomaten-Gurkensalat
Baked potato with oriental cream and a salad of ewe's cheese, tomato and cucumber
- Ravioli mit Ricotta-Kartoffel-Rucolafüllung** 9,50 €
in Olivensauce
Italian Pasta filled with ricotta-cheese, potato and rocket salad in an olive sauce

HAUPTGERICHTE – *MAIN DISHES*

- Gebratenes Zanderfilet mit kandierten Senffrüchten** 17,00 €
auf Okraschoten-Schwarzkümmelgemüse und Kartoffelschnee
Sautéed pike-perch fillet with candied mustard-fruits, okra-cumin-vegetables and fine mashed potatoes
- Pouardenbrust im Serrano-Sesammantel** 16,00 €
auf Zucchini-gemüse und Couscous
Breast of poulard in a Serrano-sesame wrap with zucchini and couscous
- Medaillons vom Schweinefilet in Cuminsauce** 16,00 €
mit geschmorten Okraschoten und Batata
Medallions of pork in a cumin sauce with braised okra and batata
- Tranchen von der Entenbrust mit Rosenmarmelade glaciert** 18,00 €
an Schokoladen-Thymianjus, dazu Koriander-Zimtblätter
und Kartoffelschnee
Sliced breast of duck glazed with rose-hip jam, a chocolate-thyme sauce and fine mashed potatoes

STEAKS

Lachssteak mit Kräuterbutter <i>Salmon steak with herb butter</i>	160 g	18,00 €
Gegrillte Poulardenbrust <i>Grilled breast of poulard</i>	160 g	16,00 €
Rib-Eye Steak vom Angusrind aus Südamerika <i>Rib-Eye Steak</i>	200 g	18,50 €
Rumpsteak vom Angusrind aus Südamerika <i>Rump Steak</i>	200 g	20,50 €
Filetsteak vom Angusrind aus Südamerika <i>Tenderloin Steak</i>	200 g	25,50 €

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit der Esplanade BBQ Sauce, Grilltomate und Ofenkartoffel
All steaks are served with BBQ-sauce, grilled tomato and baked potato

Bistro 2-Gang-Menü

17,50 €

Mit täglich wechselndem Angebot.
Bitte achten Sie auf unsere Schiefertafel.

DESSERTS

Himbeer-Panna Cotta mit Aprikosenchutney <i>Raspberry panna cotta with apricot chutney</i>	5,50 €
Espresso-Krokant-Eiscreme mit einer Sauce von Moccalikör und eingelegten Kirschen <i>Espresso brittle ice-cream with sauce of mocha liqueur and marinated cherries</i>	5,50 €
Mousse au chocolat mit Mangospalten und Mangosauce <i>Mousse au chocolate with slices of mango and mango sauce</i>	6,00 €
Ofenwarmer Ziegenkäse mit Datteln und Orangen-Thymianhonig <i>Gratinated goat's milk cheese with fresh dates and orange-thyme honey</i>	6,50 €
Pecorino mit schwarzem Pfeffer und Feigensenf <i>Pecorino with black pepper and fig mustard</i>	6,00 €

... und nach dem Essen empfehlen wir einen

B12 – Mocca⁴ 2,80 €

von handgerösteten Kaffeebohnen aus dem Jemen

-serviert mit einer Brise Kardamom und einer Zimtmandel-

intensiver Geschmack, dunkle Röstung, wenig Säure

... mehr als ein Espresso, aber stärker und kleiner als eine Tasse Kaffee

APERITIF

B12 – Aperol	0,10 l	5,20 €
Französischer Sekt von der Loire, Aperol, Orange		
Aperitifessig „Träne der Kleopata“	1 cl	4,40 €
elegant, honiggesüßt, mit orientalischen Gewürzen		
Martini bianco / rosso / extra dry	5 cl	3,50 €
Sherry dry / medium	5 cl	3,50 €
Portwein white/tawny	5 cl	4,50 €
Taylor’s Ruby Select Reserve Port	5 cl	5,00 €
Cremant de Loire AOC	0,10 l	4,50 €
Französischer Sekt, Gratien & Meyer		
Methode Traditionelle, brut		
Campari⁷ Soda	0,20 l	6,00 €
Campari⁷ Orange	0,20 l	6,50 €

BIER VOM FASS

König Pilsener	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	3,00 €
	0,50 l	5,00 €
Radler	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino, Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
San Pellegrino, Mineralwasser	0,50 l	4,50 €
Aqua Panna, Mineralwasser, still	0,50 l	4,50 €
Orangina, französische Orangenlimonade	0,25 l	3,00 €
Bionade Kräuter	0,33 l	3,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,00 €
Orangensaft, Grapefruitsaft	0,20 l	2,40 €
Mango-, Maracuja-, Guavesaft	0,20 l	2,80 €
Apfelschorle	0,40 l	3,50 €
Coca Cola⁴	0,20 l	2,40 €
Schweppes Tonic Water , Ginger Ale, Bitter Lemon⁶	0,20 l	2,40 €

HEISSGETRÄNKE

B12 – Mocca⁴	2,80 €
Cappuccino⁴	2,60 €
Espresso⁴, Café⁴	2,20 €
Großes Glas Tee nach Wahl⁴	3,00 €

*Darjeeling Earl Grey, Darjeeling Jungpana, Assam Mokalbarie,
Ceylon Breakfast Tea, Grüner Tee mit Citrus-Mango Flavour,
Roibosh mit Vanille-Orange, Sweet Berries Früchtetee*

1) E 260; 2) Saccharin; 3) Pökelsalz; 4) koffeinhaltig; 5) Saccharin; 6) chininhaltig; 7) mit Farbstoff

OFFENE WEINE

WEISSE TRAUBEN

100 Riesling QbA	0,10 l	3,80 €
Thüringer Weingut Bad Sulza / Saale Unstrut	0,20 l	6,90 €
<i>zartes Bukett mit feinem Aprikosenduft, typische Rieslingsäure</i>		
101 Müller Thurgau QbA	0,10 l	3,50 €
halbtrocken	0,20 l	6,00 €
Thüringer Weingut „Sonnenburg“ Bad Sulza / Saale-Unstrut <i>frisch, vollfruchtig, feine Zitronenaromen, harmonisch</i>		
120 Pinot Grigio IGT	0,10 l	3,50 €
“Pasqua”	0,20 l	6,00 €
Azienda Agricola Santo Stefano / Venetien <i>vollfruchtig, würzig und gehaltvoll, feine Aromatik</i>		
125 Rioja Blanco DOC	0,10 l	3,50 €
Rioja, Bodegas El Meson / Spanien	0,20 l	6,00 €
<i>lebendige Frische, herrlich fruchtig im Geschmack</i>		
140 Chardonnay	0,10 l	4,50 €
St. Thomas, Vallée de la Bèkaa / Libanon	0,20 l	8,00 €
<i>kräftig, Stachelbeer- und Zitrusaromen, erdig, körperreich</i>		
141 Yarden Galiläa	0,10 l	4,00 €
Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,20 l	7,20 €
Mount Hermon Golan Hights Winery / Israel <i>delikate Fruchtaromen, fein strukturiert, wenig Säure, sehr feinduftig, Kosher</i>		

ROSÉWEIN

151 Blanc de Noir Rosé	0,10 l	3,80 €
Buitenverwachting, Constantia / Südafrika	0,20 l	6,90 €
<i>frisches Aroma von süßen Erdbeeren, zarte Pfirsichnoten, elegant</i>		

Eine Spezialität unseres Bistros
Muscat de Beames de Venise
0,10 l 4,80 €
Vin doux naturel AOC
Côtes du Rhône / Frankreich
Einzigartiger Naturdessertwein,
idealerweise als Aperitif oder Digestif getrunken,
überrascht neben einer üppigen Muskatnote auch durch saftige Fülle,
süße Frucht, eine angenehme Säure sowie durch einen langen Abgang.
Ideal ist der Muscat de Beames de Venise
auch als Speisenbegleiter zu unseren Desserts und kräftigen Käsen

Wir servieren Weine aus verfügbaren aktuellen Jahrgängen.
Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte. Weine können Sulfite enthalten.

OFFENE WEINE

ROTE TRAUBEN

160 Portugieser QbA	0,10 l	4,00 €
„Dorndorfer Rappental“	0,20 l	7,20 €
Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen / Saale-Unstrut <i>jugendliches, fruchtiges und harmonisches Bukett, fruchtig und weich im Geschmack</i>		
163 Trollinger QbA	0,10 l	3,50 €
„St. Michael“	0,20 l	6,50 €
Weingärtner e.G., Clebronn-Güglingen / Württemberg <i>weich, samtig, reife Frucht, sehr harmonische Ausstrahlung</i>		
173 Château Techenev	0,10 l	3,80 €
Bordeaux Supérieur AC	0,20 l	6,90 €
Yvrac / Frankreich <i>extraktreich, dicht, würzig und harmonisch, weiche Tannine</i>		
190 Rioja Crianza DOC	0,10 l	4,00 €
„El Meson“	0,20 l	7,00 €
Bodegas El Mesón, Rioja / Spanien <i>elegantes Bukett, feine, pfeffrige Note, viel Frucht, vollmundig, weiche Tannine</i>		
200 Mount Athos	0,10 l	4,80 €
Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Limnio & Merlot,	0,20 l	8,20 €
Evangelos Tsantalis Mount Arthos Vineyards / Griechenland Ein Produkt der Mönche des Klosters Panteleimon. <i>kraftvoll und doch weiche Aromen von Salbei, Lorbeer, wilden Erdbeeren und Schokolade, pfeffrig und zart rauchig</i>		
210 Cabernet Sauvignon & Merlot AOC	0,10 l	3,70 €
L'Excellence de Bonassia, Barrique	0,20 l	6,80 €
Beni M'Tir / Marokko <i>fruchtig, kraftvoll, feinberbe Tannine</i>		
211 Yarden Galiläa	0,10 l	3,80 €
Mount Hermon Red	0,20 l	6,90 €
Golan Hights Winery / Israel <i>delikate Fruchtaromen, fein strukturiert, angenehme Säure Silbermedaille Mundus Vini/Kosher</i>		
212 Les Emirs	0,10 l	4,80 €
Cabernet Sauvignon, Syrah & Grenache	0,20 l	8,20 €
Chateau St. Thomas, Vallée de la Bèkaa / Libanon <i>kraftvoll, Vanille-Töne, sanfte Tannine, nachhaltig</i>		