



(Stand: 18.11.2022)

Speisenkarte

Vorspeisen

Bruschetta

(4 geröstete Baguettescheiben an Hirtenkäse & Dattel-Chili-Dip)

6,90 €

Pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette

Kürbis-Creme-Suppe mit altem Balsamico

Tasse

(ca. 200ml)

4,50 €

4,50 €

4,50 €

Terrine

(ca. 400ml)

7,90 €

7,90 €

7,90 €

Weihnachtliche Sondergerichte

Gilt nicht für Gutscheinbuch / Schlemmerblock !

Geschmorte Gänsekeule

mit Rotkohl und Klöße

28,90 €

Hirschragout in Preiselbeer-Sauce

mit Champignons, dazu: Rosenkohl & Butterspätzle

26,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl und Salzkartoffeln

22,90 €

„Thuna-Balsamico“

feines Filet vom Gelbflossen Thunfisch (ca. 180g) an delikater Balsamico-Jus, mit Gemüse-Soja-Reis

23,90 €

Räucherlachs & Röstitaler

an einem Salatbouquet & Crème fraîche

14,90 €

Grill-Aktionen

Dry-Aged, Steak, Rinderfilet & Co.

Gilt nicht für Gutscheinbuch / Schlemmerblock !

Rinderfilet „à la Hoffmann“ Rinderfilet (ca. 230g) an Speckböhnchen, Kroketten & Pfeffer-Rahm-Sauce,	30,90 €
Rinderfilet mit Trüffel-Öl Rinderfilet (ca. 220g) mit buntem Pfeffer, an einem Salatbouquet, dazu: Wedges & natives Olivenöl extra, mit dem unverwechselbaren Aroma von weißen Trüffeln.	31,90 €
Rinderrückensteak „Constantin“ (ca. 250g) mit Schmorzwiebeln & Champignons, Pommes & Salat	27,90 €
Rinderrückensteak (ca. 250g) mit Pfefferrahmsauce, Pommes & Salat	26,40 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree & Salat	19,90 €
Grillteller „Zille“ mit Kassler, Rinderrückensteak, Hähnchenbrustfilet & Mini-Boulette, an Pfefferrahm-Sauce & Pommes frites	20,90 €
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsauce, mit Champignons, dazu: Kroketten und Salat	18,90 €
„Zille-Toast“ Rinderrückensteak (ca. 170 g) mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, an kleinem Salatbouquet, dazu: Stangenbrot	19,90 €

Wir grillen Ihre Steaks medium, bei Änderungswünschen sprechen Sie uns bitte an!

Dry-Aged-Rumpsteak oder Rinderfiletsteak, 2-3 Tage Vorbestellung.

Dry-Aged-Rumpsteak (ca. 300g) mit Speckböhnchen, Kräuterbutter, „Rosmarin-Drillinge & kleinem Salat	ca. 44,00 € (richtet sich nach den aktuellen (Einkaufspreisen)
Dry-Aged-Rinderfiletsteak (ca. 300g) mit Speckböhnchen, Kräuterbutter, Röstkartoffeln & kleinem Salat	ca. 69,50 € (richtet sich nach den aktuellen (Einkaufspreisen)

Das Fleisch ist über mehrere Wochen perfekt gereift und garantiert so einen unverfälschten & erlesenen Steakgeschmack

Wie bei Mutta

„Himmel und Erde“ <i>Blutwurst und Apfelscheiben, gebraten mit Schmorzwiebeln, dazu: Kartoffelpüree und Salat</i>	14,90 €
Sauerbraten mit Rotkohl & Klöße	16,90 €
Rinderrouladen (2 kleine) mit Rotkohl & Klöße	16,90 €
Grünkohl <i>mit Kassler & Räuchermettwurst, dazu: Röstkartoffeln</i>	14,90 €
Bayerischer Leberkäse <i>mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Krautsalat</i>	12,90 €
Wirsingroulade <i>mit Specksauce & Kartoffelpüree</i>	11,90 €

Wat jutes aus der Schnitzelecke

Umbestellung von Schweineschnitzel auf Hähnchenschnitzel, Aufpreis: 1,30 €
Alle unsere Schnitzel sind hausgemacht & paniert.

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salat	13,90 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites & Salat	14,90 €
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites & Salat	14,90 €
„Krüstchen“ <i>Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites & Salat</i>	15,90 €
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites & Salat	16,70 €
Schnitzel „Pikante“ <i>mit würzig, scharfer Hollandaise-Sauce, dazu: Pommes frites & Salat</i>	14,90 €
„Pfefferschnitzel“ <i>mit Pfefferrahmsauce & Pommes frites & Salat</i>	14,90 €

Aus den Jewässern

Spaghetti „Scampi“ 21,90 €
angerichtet mit Olivenöl, Rucola, Cocktailtomaten und in Knoblauchöl gebratene Scampis, abgerundet mit einer feinen & leichten „Chili-Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano

Lachsfilet „Pikante“ 19,90 €
serviert an Sauce-Pikante & Pommes, dazu: ein kleiner Salat

Forelle (ohne Mittelgräte), 15,90 €
in Zitronenbutter gebraten, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat

Gebratene Schollenfilets 15,90 €
mit Senfsauce, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat

Eingelegte Bratheringe 14,90 €
2 Bratheringe im Gemüsesud, dazu: Röstkartoffeln

Meen Burger & seen Pulled-Pork

XL „Ruhrpott-Burger“ 13,90 €
belegt mit zartem Pulled-Pork, Tomate, Gurke, Zwiebeln & Salat, verfeinert mit Sauce „Pikante“ & einer leichten BBQ-Creme, dazu: Kartoffelecken

„Sweet-Pork“ 13,90 €
saftiges Pulled-Pork, serviert mit Süßkartoffeln-Pommes, Jalapenos, Salatbouquet & Kräuter-Creme fraîche

Zille´s dickes Ding

Folienkartoffel an kleinem Salat mit Kräutercreme 9,30 €

Folienkartoffel „Pulled-Pork“ 12,90 €
gefüllt mit Pulled-Pork & Schmorzwiebeln, dazu: Kräuter-Creme und kleines Salat-Bouquet

Salate mit wat druff

Salat „Tonno“ 13,90 €
Gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse & Oliven

Salat „Strünkede“ 13,90 €
gartenfrische Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen

Zu allen Salaten reichen wir Stangenbrot & folgende Dressings stehen zur Auswahl:
Cocktail- oder Champagner-Dressing

Ejal, ob veggi oder Hähnchen

Couscous

mit Dattel-Chili-Dip, mit Hirtenkäse auf einem Salatbouquet 11,90 €

Folienkartoffel an kleinem Salat mit Kräutercreme 9,30 €

Hähnchen „Florentina“

zarte Hähnchenfilets, gefüllt mit Blattspinat & Frischkäse, an einer würzig, scharfen Sauce Hollandaise, dazu: Pommes frites & Salat 14,90 €

Für die Kleenen (bis 12 Jahren)

„Räuberteller“ 8,60 €

Chicken Nuggets (aus frischen Hähnchenfilet zubereitet) mit Pommes

„Zauberteller“ 8,60 €

kleines Schnitzel mit Pommes

Umbestellung der Beilagen auf:

Pommes frites, 0,-- €	Kroketten, 0,-- €	Röstkartoffeln, 1,50 €
Salzkartoffeln, 0,-- €	Püree, 1,50 €	Süßkartoffeln-Pommes, 1,90 €
Drillingen 1,50 €	Wedges 1,50 €	

Zusätzlich:

versch. Saucen, 2,50 €	Port. Gemüse, 3,50 €	Beilagen-Salat, 4,00 €
Knoblauch-Dip: 2,50 €	Dattel-Dip: 2,50 €	Sweet-Chili-Dip, 2,50 €
Port. Ketchup 0,50 €	Port. Mayo 0,50 €	

„Für dat Hüftgold, reichen wir jerne unsere Dessertkarte“