



(Stand: 07.11.2023)

Speisenkarte

Vorspeisen

	Tasse (ca. 200ml)	Terrine (ca. 400ml)
Gulaschsuppe „Zille“ mit Baguette	5,30 €	8,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette	4,90 €	7,90 €
Bruschetta 4 geröstete Baguettescheiben, ohne Topping, mit einem leckeren Dattel-Dip		6,90 €
Alice Neu! frittierte Sardellen mit hausgemachtem Aioli & Baguette mit einem „Pesto-Topping“ <small>(Unser Pesto enthält Wallnüsse)</small>		11,90 €

Weihnachtliche Gerichte (ab dem 09.11.2023)

Kürbiscrème-Süppchen mit altem Balsamico		5,30 €
Geschmorte Gänsekeule mit Rotkohl und Klöße		28,90 €
Hirschragout in Preiselbeer-Sauce mit Champignons, dazu: Rosenkohl & Butterspätzle		27,90 €
Grünkohl mit Kassler & Räuchermettwurst, dazu: Röstkartoffeln		16,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl und Salzkartoffeln		23,90 €
Lachs „Caipi“ Neu! gebratenes Lachsfilet mit Gemüsereis & einer „Caipirinha-Sauce“		24,90 €
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsauce, mit Champignons, dazu: Kroketten und Salat		19,90 €

„Grill-Ecke“

Rinderfilet „à la Hoffmann“ Rinderfilet (ca. 220g) an Speckböhnchen, Kroketten & Pfeffer-Rahm-Sauce	38,90 €
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	39,90 €
Rinderrückensteak „Constantin“ (ca. 250g) mit Schmorzwiebeln & Champignons, Pommes & Salat	31,90 €
Rinderrückensteak (ca. 250g) mit Pfefferrahmsauce, Pommes & Salat	28,60 €
„Knobi-Steak“ (ca. 250g) Neu! Rinderrückensteak, in Knoblauchöl gebraten, mit Pommes & Salat	28,60 €
Grillteller „Zille“ mit Kasseler, Rinderrückensteak, Hähnchenbrustfilet & Mini-Boulette, an Pfefferrahm-Sauce, Krautsalat & Pommes frites	23,90 €
„Zille-Toast“ Rinderrückensteak (ca. 170 g) mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, an kleinem Salatbouquet, dazu: Stangenbrot	22,90 €

Wir grillen Ihre Steaks medium und bei Änderungswünschen sprechen Sie bitte unseren Service an.

Wie bei Mutta

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree & Salat	20,90 €
Tafelspitz in Meerrettichsahnesauce, dazu: Spinat & Röstkartoffeln	17,90 €
Sauerbraten mit Rotkohl & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln	17,90 €
Rinderrouladen (2 kleine) mit Rotkohl & Salzkartoffeln	17,90 €
Wirsingroulade mit Specksauce & Kartoffelpüree	13,90 €
Bratwurstschnecke mit dicken Bohnen & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln	15,90 €
„Himmel und Erde“ Blutwurst und Apfelscheiben, gebraten mit Schmorzwiebeln, dazu: Kartoffelpüree und Salat	15,90 €

Meen Burger & seen Pulled-Pork

- XL „Ruhrpott-Burger“** 15,90 €
belegt mit zartem Pulled-Pork, Tomate, Gurke, Zwiebeln & Salat, verfeinert mit Sauce „Pikante“ & einem hausgemachten BBQ-Dip, dazu: Kartoffelecken
- „Sweet-Pork“** 15,90 €
saftiges Pulled-Pork, mit Schmorzwiebeln & hausgemachten BBQ-Dip, an Süßkartoffeln-Pommes, Jalapenos, Salatbouquet & Kräuter-Creme fraîche

Wat Jutes aus der Schnitzelecke

Umbestellung von Schweineschnitzel auf Hähnchenschnitzel, Aufpreis: 1,50 €
Alle unsere Schnitzel sind hausgemacht & paniert.

- Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites & Salat 15,40 €
- „Feta-Schnitzel“** **Neu!**
mit einem Tomaten-Feta-Topping, Pommes frites & Salat 16,90 €
- Zigeuner- oder Jägerschnitzel** mit Pommes frites & Salat 16,90 €
- „Krüstchen“**
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites & Salat 17,90 €
- Zwiebelschnitzel** mit Pommes frites & Salat 17,90 €
- Schnitzel „Pikante“** 16,90 €
mit würzig, scharfer Hollandaise-Sauce, dazu: Pommes frites & Salat
- „Pfefferschnitzel“** 16,90 €
mit Pfefferrahmsauce & Pommes frites & Salat

Zille´s dickes Ding

- Folienkartoffel** an kleinem Salat mit Kräutercreme 9,90 €
- Folienkartoffel mit Matjesstipp** 14,90 €
an kleinem Salat-Bouquet
- Folienkartoffel „Pulled-Pork“** 14,90 €
gefüllt mit Pulled-Pork, Schmorzwiebeln & hausgemachtem BBQ-Dip, dazu: Kräuter-Creme & kleines Salat-Bouquet
- Folienkartoffel „Chicken“** 14,90 €
mit Hähnchenbruststreifen & Kräuter-Creme
an kleinem Salat-Bouquet

Aus den Jewässern

Spaghetti „Scampi“ <i>angerichtet mit Olivenöl, Rucola, Cocktailtomaten und in Knoblauchöl gebratene Scampis, abgerundet mit einer feinen & leichten „Chili-Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano</i>	23,90 €
Lachsfilet „Pikante“ <i>serviert an Sauce-Pikante & Pommes, dazu: ein kleiner Salat</i>	24,90 €
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste <i>auf Weißwein-Sauce & frischem Blattspinat</i>	24,90 €
Matjesfilets in Sahnesauce, <i>mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen und Apfelspalten, dazu: knusprige Röstkartoffeln</i>	15,90 €
Forelle (ohne Mittelgräte), <i>in Zitronenbutter gebraten, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat</i>	18,50 €
Gebratene Schollenfilets <i>mit Senfsauce, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat</i>	16,90 €
Eingelegte Bratheringe <i>2 Bratheringe im Gemüsesud, dazu: Röstkartoffeln</i>	15,90 €

Salate mit wat druff

Salat „Tonno“ <i>gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse & Oliven</i>	15,60 €
Salat „Strünkede“ <i>bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	15,90 €
Salat mit Hähnchen-Sticks <i>bunte Salatvariation mit panierten Hähnchen-Sticks & einem Sweet-Chili-Dip</i>	15,90 €
Salat „Scampi“ <i>gartenfrische Salatvariation mit gebratenen „Knobi-Scampis“</i>	23,90 €

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 & Hirtenkäse auf einem Salatbouquet 12,90 €

Couscous

mit Dattel-Chili-Dip & gebratenen Hähnchenstreifen 14,90 €

Spaghetti mit Pfannengemüse

angerichtet in Olivenöl, mit einer feinen & leichten „Chili-Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano 12,90 €

Hähnchen „Florentina“

zarte Hähnchenfilets, gefüllt mit Blattspinat & Frischkäse, an einer würzig, scharfen Sauce Hollandaise, dazu: Pommes frites & Salat 15,90 €

Für die Kleenen (bis 12 Jahren)

„Räuberteller“

Chicken Nuggets (aus frischem Hähnchenfilet zubereitet) mit Pommes 8,90 €

„Zauberteller“

kleines Schnitzel mit Pommes 8,90 €

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 €	Klöße	1,50 €

Dazu das passende Dessert:

„Honig-Parfait“

hausgemacht, lecker & mal anders, an fruchtiger Garnitur 8,50 €

„Baileys-Parfait“

hausgemacht mit einer herrlichen Baileys-Note an fruchtiger Garnitur 8,50 €

„Für dat Hüftgold, reichen wir jerne unsere Dessertkarte“