



(Stand: 25.03.2024)

## Zille´s „Oster-Menüs“ ab Karfreitag 2024

### Oster-Menü 1

**Apfel-Meerrettich-Suppe**  
mit Calvados & Croutons

#### **Salat „Skrei“**

Skreifilet (Atlantischer Kabeljau) in „Pankomehl“ gebraten, an Wildkräutersalat mit Champagner-Dressing, gerösteten Pinienkerne & leckeren Senf-Dill-Dip

#### **Apfelküchle**

mit Vanilleeis & Vanillesoße  
fruchtiger Garnitur

39,90 €

### Oster-Menü 2

**Tomaten-Creme-Suppe**  
mit Basilikum, Chili & Sahnehäubchen

**Lammkotelett**, mariniert  
an Frühlingsgemüse (mit Pak Choi, Staudensellerie, Orangen- & Kartoffelscheiben) & Grana Padano

#### **„Baileys-Parfait“**

hausgemacht, mit einem herrlichem Baileys-Aroma, an fruchtiger Garnitur

47,90 €

### Weitere Gerichte / Vorspeisen:

**Tomatensuppe**, mediterran & pikant (Tasse) 4,90 €

**Weinbergschnecken** „mediterran“ (6 Stck.) 7,90 €  
in einer Tomatensauce & überbacken mit Grana Padano  
(Auf Wunsch auch gerne scharf, mit Chili)

**Weinbergschnecken** mit Kräuterbutter (6 Stck.) 7,90 €  
in Kräuterbutter & überbacken mit Grana Padano

### Hauptgerichte:

**Gebratenes Skreifilet** 25,90 €  
Skreifilet, gebraten an Frühlingsgemüse (mit Pak-Choi, Staudensellerie & Orangen- & Kartoffelscheiben) & Knobi-Dip

**Lammrücken „Zille“** 25,90 €  
an Wildkräutersalat mit Champagnerdressing, Cocktailtomaten & Pinienkerne

**„Frühlingsteller“** 12,90 €  
gebratene Drillinge mit Chili, Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln & Knoblauch, dazu: Kräuter-Crème fraîche

**„Chicken-Frühlingsteller“** 16,90 €  
gebratene Hähnchenfiletstreifen & Drillinge mit Chili, Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln & Knoblauch, dazu: Kräuter-Crème fraîche