



(Stand: 16.04.2025)

Speisenkarte

Vorspeisen

	Tasse (ca. 200ml)	Terrine (ca. 400ml)
Gulaschsuppe „Zille“ mit Baguette ¹	5,30 €	8,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette ^{1,7}	5,10 €	8,30 €
Tomatensuppe , mediterran & mit Sahnehäubchen ⁷	5,10 €	8,30 €
Zille-Tapas ^{1,7} 3 hausgemachte „Dattel-Feta-Bällchen“, frittiert, mit Knoblauch & einem Chili-Preiselbeeren-Dip		6,90 €
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter oder mediterraner Tomatensauce ^{7, 14} 6 Stck. Weinbergschnecken, überbacken mit Grana Padano		7,90 €
Carpaccio NEU !! rohe & zarte Scheiben vom Rind, verfeinert mit altem Balsamico, Rucola, Sonnenblumenkerne, Grana Padano & groben Pfeffer		15,90 €
Scampi „Aioli“ ^{1,3,4,5,10,C} gegrillte Scampis mit hausgemachten Aioli & Baguette mit einem „Pesto-Topping“ <small>(Unser Pesto enthält Wallnüsse)</small>		16,90 €
„Grill-Ecke“ Wir grillen Ihre Steaks <u>medium</u> , bei Änderungswünschen sprechen Sie bitte unseren Service an.		
Rinderfilet „à la Hoffmann“ ^{1,7,9,10} Rinderfilet (ca. 220g) an Speckböhnchen, Kroketten & Pfeffer-Rahm-Sauce		39,90 €
Rinderrückensteak „Constantin“ (ca. 250g) ⁷ mit Schmorzwiebeln & Champignons, Pommes & Salat		33,90 €
„Knobi-Steak“ (ca. 250g) ⁷ feines Rinderrückensteak, in Knoblauchöl gebraten, mit Pommes & Salat		29,90 €
Rinderrückensteak (ca. 250g) ^{1,3,7,10} mit Pfefferrahmsauce, Pommes & Salat		29,90 €
Grillteller „Zille“ ^{1,7,9,10,A} mit Kasseler, Rinderrückensteak, Hähnchenbrustfilet & Mini-Boulette, an Pfefferrahm-Sauce, Krautsalat & Pommes frites		23,90 €
„Zille-Toast“ Rinderrückensteak (ca. 170 g) ^{1,7} NEU !! mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Salatbouquet & Baguette		25,90 €

Wie bei Mutta

Geschmorte Ochsenbäckchen <small>7</small>	25,90 €
<i>zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln angebraten und Salzkartoffeln</i>	
Kalbsleber „Berliner Art“ <small>3,7,10</small>	23,90 €
<i>mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree & Salat</i>	
Tafelspitz in Meerrettichsahnesauce, <small>1,3,7,9,10</small>	18,90 €
<i>dazu: Spinat & Röstkartoffeln</i>	
Sauerbraten mit Rotkohl & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln <small>A</small>	18,90 €
Rinderrouladen (2 kleine) mit Rotkohl & Salzkartoffeln <small>10</small>	18,90 €
Wirsingroulade <small>1,7,9,10</small>	15,90 €
<i>mit Specksauce & hausgemachtem Kartoffelpüree</i>	
Bratwurstschnecke <small>1,3,7,9,10,A</small>	17,90 €
<i>mit dicken Bohnen & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln</i>	
„Himmel und Erde“ <small>1,3,7,10,A,C,D</small>	17,90 €
<i>Blutwurst und Apfelscheiben, gebraten mit Schmorzwiebeln, dazu: hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat</i>	
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsauce, <small>1,3,7,10,C</small>	20,60 €
<i>mit Champignons, dazu: Kroketten und Salat</i>	

Burger & Pulled-Pork

„Ruhrpott-Burger“ <small>1,3,7,9</small>	16,90 €
<i>belegt mit zartem Pulled-Pork, Tomate, Gurke, Zwiebeln & Salat, verfeinert mit Sauce „Pikante“ & einem hausgemachten BBQ-Dip, dazu: Kartoffelecken</i>	
„Panko-Burger“	NEU !! 16,90 €
<i>mit Hähnchenfilet in Panko-Mehl gebraten, belegt mit Ananas, Tomate, Gurke, einem fruchtigen Dip, Sauce „Pikante“, & Salat-Mix, dazu: Pommes</i>	
„Sweet-Pork“ <small>1,3,7,9</small>	16,90 €
<i>saftiges Pulled-Pork, mit Schmorzwiebeln & hausgemachten BBQ-Dip, an Süßkartoffeln-Pommes, Jalapenos, Salatbouquet & Kräuter-Creme fraîche</i>	

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 <small>1,3,7</small>	16,50 €
„Feta-Schnitzel“ <small>1,3,5,7,8</small> Schweineschnitzel, mit Tomaten & Feta überbacken & leichtem Pesto, dazu: Pommes, eine separate Tomatensauce & Salat	18,60 €
Jägerschnitzel mit Pommes frites & Salat <small>1,3,7,9,B</small>	17,90 €
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites & Salat <small>1,3,7,9,D</small>	17,90 €
„Krüstchen“ <small>1,3,7,9,D</small> Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites & Salat	17,90 €
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites & Salat <small>1,3,7,9,D</small>	18,90 €
Schnitzel „Pikante“ <small>1,3,7,9,D</small> mit würzig, scharfer Hollandaise-Sauce, dazu: Pommes frites & Salat	17,90 €
„Pfefferschnitzel“ <small>1,3,7,9,D</small> mit Pfefferrahmsauce & Pommes frites & Salat	17,90 €

Zille´s dickes Ding

Folienkartoffel an kleinem Salat-Bouquet mit Kräutercreme <small>3,7,10,C</small>	11,90 €
Folienkartoffel mit Matjesstipp <small>3,4,7,10,C</small> an kleinem Salat-Bouquet	15,90 €
Folienkartoffel „Pulled-Pork“ <small>3,7,10,C</small> gefüllt mit Pulled-Pork, Schmorzwiebeln & hausgemachtem BBQ-Dip, dazu: Kräuter-Creme & kleines Salat-Bouquet	15,90 €
Folienkartoffel „Chicken“ <small>3,7,10,C</small> mit Hähnchenbruststreifen & Kräuter-Creme an kleinem Salat-Bouquet	15,90 €

Aus den Jewässern

Spaghetti „Scampi“ <small>1,2,4,7</small> angerichtet mit Olivenöl, Rucola, Cocktailtomaten und in Knoblauchöl gebratene Scampis, abgerundet mit einer feinen & leichten „Chili- Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano	24,90 €
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste <small>1,4,7</small> auf Weißwein-Sauce & frischem Blattspinat	25,90 €
Matjesfilets in Sahnesauce, <small>3,4,7,10,C</small> mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen und Apfelspalten, dazu: knusprige Röstkartoffeln	16,90 €
Gebratene Schollenfilets <small>1,3,4,7,9,10</small> mit Senfsauce, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat	16,90 €
Eingelegte Bratheringe <small>1,4,10,B</small> 2 Bratheringe im Gemüsesud, dazu: Röstkartoffeln	16,90 €

Salate mit wat druff

Salat „Tonno“ <small>3,4,7,10,C</small> gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse & Oliven	15,60 €
Salat „Strünkede“ <small>3,7,10,C</small> bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen & Kräuter-Dip	15,90 €
Salat mit Hähnchen-Sticks <small>1,3,7,10,C</small> bunte Salatvariation mit panierten & hausgemachten Hähnchenfilet-Sticks & Sweet-Chili-Dip	16,90 €
Salat „Scampi“ <small>2,3,4,7,10,C</small> gartenfrische Salatvariation mit gebratenen „Knobi-Scampis“	24,90 €

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

Ejal, ob veggi oder Hähnchen

„Bulgur-Pfanne“ (auch vegan erhältlich) ^{1,3,7,9} 13,90 €
mit Dattel-Chili-Dip & Hirtenkäse auf einem Salatbouquet

Bulgur & Chicken ^{1,3,7,9} 15,90 €
mit Dattel-Chili-Dip & gebratenen Hähnchenstreifen

Spaghetti mit Pfannengemüse (auch vegan erhältlich) ^{1,7} 13,90 €
angerichtet in Olivenöl, mit einer feinen & leichten „Chili-Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano

Hähnchen „Florentina“ ^{1,3,7,9} 16,90 €
zarte Hähnchenfilets, gefüllt mit Blattspinat & Frischkäse, an einer würzig, scharfen Sauce Hollandaise, dazu: Pommes frites & Salat

„Sommer-Teller“ (auch vegan erhältlich) ⁷ 13,90 €
gebratene Drillinge mit Chili, Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln & Knoblauch, dazu: Kräuter-Crème fraîche

Für die Kleenen (bis 12 Jahren)

„Räuberteller“ ^{1,3} 8,90 €
Chicken Nuggets (aus frischem Hähnchenfilet zubereitet) mit Pommes

„Zauberteller“ ^{1,3} 8,90 €
kleines Schnitzel mit Pommes

Umbestellung der Beilagen auf:

Pommes frites	0,-- €	Kroketten	0,-- €	Röstkartoffeln	1,50 €
Salzkartoffeln	0,-- €	Kartoffelpüree	1,50 €	Süßkartoffeln-Pommes	1,90 €
Drillingen	1,50 €	Wedges	1,50 €	Bulgur	1,60 €

Zusätzliche Dips/Saucen:

Ajoli	2,50 €	Div. Saucen	2,70 €	Dattel/Sweet-Chili-Dip	2,50 €
--------------	--------	--------------------	--------	-------------------------------	--------

„Für dat Hüftgold, reichen wir jerne unsere Dessertkarte“

Und für unsere Speisen reichen wir Ihnen auch gerne eine Allergenen-Karte.