



(Stand: 06.04.2026)

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 €
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 medium, 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 €
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ ^{1,3,7,10} NEU !! zarte Streifen vom Rinderfilet mit Stroganoff-Sauce (mit Champignons, Zwiebeln & Gewürzgurkenstreifen), dazu: Pommes & Salat		36,40 €
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 €
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} mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Salatbouquet & Baguette		25,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ ^{3,7,10} mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree & Salat		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>	
Tafelspitz in Meerrettichsahnesauce, <small>1,3,7,9,10</small>	20,90 €
<i>dazu: Spinat & Röstkartoffeln</i>	
Sauerbraten <small>A, 1</small>	20,90 €
<i>mit Rotkohl & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln</i>	
Rinderrouladen (2 kleine) <small>1, 10</small>	20,90 €
<i>mit Rotkohl & Salzkartoffeln</i>	
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>	18,90 €
<i>Blutwurst und Apfelscheiben, gebraten mit Schmorzwiebeln, dazu: hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat</i>	
Schweinefiletspitzen in Cognacrahmsauce, <small>1,3,7,10,C</small>	20,90 €
<i>mit Champignons, dazu: Kroketten und Salat</i>	

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>	
„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 €
Schnitzel „Stroganoff“ Schweineschnitzel an Stroganoff-Sauce mit Champignons, Zwiebeln & Gewürzgurken, dazu: Pommes frites & Salat	17,90 €
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“ ^{1,2,4,7} 25,90 €
angerichtet mit Olivenöl, Rucola, Cocktailtomaten und in Knoblauchöl
gebratene Scampis, abgerundet mit einer feinen & leichten „Chili-
Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste ^{1,4,7} 25,90 €
auf Weißwein-Sauce & frischem Blattspinat

Matjesfilets in Sahnesauce, ^{3,4,7,10,C} 16,90 €
mit Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen und Apfelspalten,
dazu: knusprige Röstkartoffeln

Gebratene Schollenfilets ^{1,3,4,7,9,10} 16,90 €
mit Senfsauce, dazu: Petersilienkartoffeln & Salat

Eingelegte Bratheringe ^{1,4,10,B} 16,90 €
2 Bratheringe im Gemüsesud, dazu: Röstkartoffeln

Salate mit wat druff

Salat „Tonno“ ^{3,4,7,10,C} 16,50 €
gartenfrische Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebeln, Hirtenkäse & Oliven

Salat „Strünkede“ ^{3,7,10,C} 16,90 €
bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen & Kräuter-Dip

Salat mit Hähnchen-Sticks ^{1,3,7,10,C} 16,90 €
bunte Salatvariation mit panierten & hausgemachten Hähnchenfilet-Sticks &
Sweet-Chili-Dip

Salat „Scampi“ ^{2,3,4,7,10,C} 25,90 €
gartenfrische Salatvariation mit gebratenen „Knobi-Scampis“

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



Erfrischende Sommer-Empfehlung:



Maracuja-Minze Neu! 5,90 €
(alkoholfrei, mit Maracujasaft, Tonic Water, Sprudel & Minzblätter)

Maracuja-Minze Neu! 10,90 €
(mit Alkohol, mit Havanna-Rum (4cl), Maracujasaft, Tonic Water, Sprudel & Minzblätter)

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	
„Veggi-Teller“ (auch vegan erhältlich) 7	13,90 €
mit gebratenen Drillingen, Rosenkohl & Zwiebeln, verfeinert mit Cherrytomaten, Rucola & einer leichten „Chili-Knobi-Note“, 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.