(Stand: 05.07.2026)

Speisenkarte

Vorspeisen

	Tasse (ca. 200ml)	Terrine (ca. 400ml)
Gulaschsuppe „Zille“ mit Baguette 1	5,50 €	9,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette 1,7	5,30 €	9,30 €
Tomatensuppe, mediterran & mit Sahnehäubchen 7,	5,20 €	9,30 €

Zille-Tapas 1,7 — 6,90 €
3 hausgemachte „Dattel-Feta-Bällchen“, frittiert, mit Knoblauch & einem Chili-Preiselbeeren-Dip

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter oder mediterraner Tomatensauce 7, 14 — 7,90 €
6 Stck. Weinbergschnecken, überbacken mit Grana Padano

Scampi „Aioli“ 1,3,4,5,10,C — 16,90 €
gegrillte Scampis mit hausgemachten Aioli & Baguette mit einem „Pesto-Topping“
(Unser Pesto enthält Wallnüsse)

Baguette mit Aioli oder **Baguette mit Dattel-Dip** 7,3 — 5,50 €

„Grill-Ecke“

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

Rinderfilet „à la Hoffmann“ 1,7,9,10 — 39,90 €
Rinderfilet (ca. 250g) an Speckböhnchen, Kroketten & Pfeffer-Rahm-Sauce

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ 1,3,7,10 — 36,40 €
zarte Streifen vom Rinderfilet mit Stroganoff-Sauce (mit Champignons, Zwiebeln & Gewürzgurkenstreifen), dazu: Pommes & Salat

Rinderrückensteak „Constantin“ (ca. 250g) 7 — 33,90 €
mit Schmorzwiebeln & Champignons, Pommes & Salat

„Knobi-Steak“ (ca. 250g) 7 — 29,90 €
feines Rinderrückensteak, in Knoblauchöl gebraten, mit Pommes & Salat

Grillteller „Zille“ 1,7,9,10,A — 24,90 €
mit Kasseler, Rinderrückensteak, Hähnchenbrustfilet & Mini-Boulette,
an Pfefferrahm-Sauce, Krautsalat & Pommes frites

„Zille-Toast“ Rinderrückensteak (ca. 170 g) 1,7 — 25,90 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Salatbouquet & Baguette

Kalbsleber „Berliner Art“ 3,7,10 — 25,90 €
mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree & Salat

Steak-Karte

Stellen Sie Sich Ihr eigenes „Steak-Gericht“ zusammen!

Wir bieten Ihnen eine Auswahl bester und sorgfältig ausgewählter Steaks, ob zart, saftig, mit einer charakteristischen Marmorierung oder kräftig & intensiv im Geschmack.

Wir grillen Ihre Rindersteaks „medium“ und bei Änderungswünschen sprechen Sie bitte unseren Service, für Ihre perfekte Garstufe, an.

„English“ *(blutig gegrillt)* ***„Medium“*** *(rosa gegrillt)* ***„Well done“*** *(durchgegrillt)*

XL-Rib Eye Neu !

aus dem vorderen Rückenstück, zwischen der 5. und 12. Rippe des Rinds, mit einer charakteristischen Marmorierung, welche für Zartheit & den intensiven Geschmack sorgt

ca. 350g *36,60 €*

Rinderfilet

edles & fettfreies Teilstück aus der Rinderlende. Dieser Rücken-muskel des Rindes wird kaum beansprucht, weshalb das Fleisch besonders zart ist.

ca. 250g *33,80 €*

Rumpsteak

wird aus dem hinteren Rücken des Rinds, zwischen Hochrippe & Hüfte geschnitten. Sehr saftiges Stück Fleisch, ohne Fettrand.

ca. 250g *22,90 €*

Nackensteak Neu !

Stück Fleisch aus dem Nacken des Schweins, mit seiner unvergleich-baren Marmorierung, welche das Fleisch extrem zart & saftig hält, herzhaft mariniert.

ca. 250g *11,90 €*

Beilagen:

Crunch Pommes	*3,60 €* /	***Kroketten***	*3,60 €* /	***Röstkartoffeln*** *mit Speck & Zwiebeln*	*4,60 €*
Salzkartoffeln	*3,50 €* /	***Wedges***	*4,00 €* /	***Risolee-Drillinge*** *mit Speck & Zwiebeln*	*4,60 €*
Süßkartoffeln-Pommes	*4,90 €* /	***Kräuterbutter***	*1,50 €*		
Schmorzwiebeln	*4,40 €* /	***Spiegelei***	*1,50 €* /	***Champignons*** *geschmort*	*4,40 €*
Prinzessbohnen *mit Speck & Zwiebeln*	*4,40 €* /	***Blattspinat*** *mit Sahne & Knoblauch*	*4,40 €* /	***kl. Beilagensalat*** *oder* ***Krautsalat***	*4,50 €* *3,90 €*

Dips/Saucen:

Sauce Pikante	*2,70 €* /	***Pfeffer-Rahm***	*2,70 €* /	***Ajoli oder Dattel-Dip***	*2,70 €*
Salsa-Dip, pikant	*2,70 €*			***Jäger/Zigeuner-Sauce***	*2,70 €*

Wie bei Mutta

Geschmorte Ochsenbäckchen 7 — 25,90 €
zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln angebraten und Salzkartoffeln

Tafelspitz *in Meerrettichsahnesauce,* 1,3,7,9,10 — 20,90 €
dazu: Spinat & Röstkartoffeln

Sauerbraten A, 1 — 20,90 €
mit Rotkohl & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln

Rinderrouladen *(2 kleine)* 1, 10 — 20,90 €
mit Rotkohl & Salzkartoffeln

Wirsingroulade 1,7,9,10 — 15,90 €
mit Specksauce & hausgemachtem Kartoffelpüree

Bratwurstschnecke 1,3,7,9,10,A — 17,90 €
mit dicken Bohnen & Drillingen, gebraten mit Speck & Zwiebeln

„Himmel und Erde“ 1,3,7,10,A,C,D — 18,90 €
Blutwurst und Apfelscheiben, gebraten mit Schmorzwiebeln,
dazu: hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat

Schweinefiletspitzen *in Cognacrahmsauce,* 1,3,7,10,C — 20,90 €
mit Champignons, dazu: Kroketten und Salat

Pulled-Pork

„Ruhrpott-Burger“ 1,3,7,9 — 16,90 €
belegt mit zartem Pulled-Pork, Tomate, Gurke, Zwiebeln & Salat, verfeinert mit Sauce „Pikante“ & einem hausgemachten BBQ-Dip, dazu: Kartoffelecken

„Sweet-Pork“ 1,3,7,9 — 16,90 €
saftiges Pulled-Pork, mit Schmorzwiebeln & hausgemachten BBQ-Dip,
an Süßkartoffeln-Pommes, Jalapenos, Salatbouquet & Kräuter-Creme fráiche

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* 1,3,7 — *16,50 €*

„Feta-Schnitzel“ 1,3,5,7,8 — *18,60 €*
Schweineschnitzel, mit Tomaten & Feta überbacken & leichtem Pesto, dazu: Pommes, eine separate Tomatensauce & Salat

Schnitzel „Stroganoff“ — *17,90 €*
Schweineschnitzel an Stroganoff-Sauce mit Champignons, Zwiebeln & Gewürzgurken, dazu: Pommes frites & Salat

Jägerschnitzel *mit Pommes frites & Salat* 1,3,7,9,B — *17,90 €*

Zigeunerschnitzel *mit Pommes frites & Salat* 1,3,7,9,D — *17,90 €*

„Krüstchen“ 1,3,7,9,D
Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites & Salat — *17,90 €*

Zwiebelschnitzel *mit Pommes frites & Salat* 1,3,7,9,D — *18,90 €*

Schnitzel „Pikante“ 1,3,7,9,D — *17,90 €*
mit würzig, scharfer Hollandaise-Sauce, dazu: Pommes frites & Salat

„Pfefferschnitzel“ 1,3,7,9,D — *17,90 €*
mit Pfefferrahmsauce & Pommes frites & Salat

Zille´s dickes Ding

Folienkartoffel *an kleinem Salat-Bouquet mit Kräutercreme* 3,7,10,C — *11,90 €*

Folienkartoffel mit Matjesstipp 3,4,7,10,C — *15,90 €*
an kleinem Salat-Bouquet

Folienkartoffel „Pulled-Pork“ 3,7,10,C — *15,90 €*
gefüllt mit Pulled-Pork, Schmorzwiebeln & hausgemachtem BBQ-Dip, dazu: Kräuter-Creme & kleines Salat-Bouquet

Folienkartoffel „Chicken“ 3,7,10,C — *15,90 €*
mit Hähnchenbruststreifen & Kräuter-Creme an kleinem Salat-Bouquet

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

Ejal, ob veggi oder Hähnchen

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

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

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

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

„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.