(Stand: 12.11.2026)

Kleine Karte

(bei KUZ-Veranstaltungen, wird unsere Speisenkarte leicht reduziert)

Vorspeisen

	Tasse (ca. 200ml)	Terrine (ca. 400ml)
Gulaschsuppe „Zille“ mit Baguette 1	5,50 €	9,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebaguette 1,7	5,40 €	9,40 €
Tomatensuppe, mediterran & mit Sahnehäubchen 7,	5,30 €	9,30 €
Kürbis-Creme-Suppe mit altem Balsamico	5,50 €	9,50 €

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

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.

Rinderrückensteak „Pfeffer-Rahm“ (ca. 220g) 7 — 29,90 €
mit pikanter „Pfeffer-Rahm-Sauce“, Pommes & Salat

Rinderrückensteak „Constantin“ (ca. 220g) 7 — 33,90 €
mit Schmorzwiebeln & Champignons, Pommes & Salat

„Knobi-Steak“ (ca. 220g) 7 — 29,90 €
feines Rinderrückensteak, in Knoblauchöl gebraten, mit Pommes & Salat

Schweinefiletspitzen „Calvados“ 1,7,10 — 22,90 €
zartes Schweinefilet, serviert in einer Apfel-Calvados-Sauce, mit Kroketten & Salat

„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



Weihnachtliche Gerichte



Geschmorte Gänsekeule *1,7,10* *31,90 €*
mit Rotkohl und Klöße

Hirschragout in Preiselbeer-Sauce *1,7,10* *29,90 €*
mit Champignons, dazu: Rosenkohl & Butterspätzle

Grünkohl *10* *18,90 €*
mit Kassler & Räuchermettwurst, dazu: Salzkartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckchen *1,7* *26,90 €*
zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl und Salzkartoffeln

Lachsfilet „Senf-Dill“ *1,4,7,9,10* *27,90 €*
serviert an pikanter Senf-Dill-Sauce mit Salzkartoffeln
dazu: ein kleiner Salat



Dazu unsere „Winter-Empfehlung heiß oder kalt“:



NEU !

„Weihnachts-Aperol“ ***-heiß-*** *B* *0,2l* *5,60 €*
(mit weißem Glühwein, Aperol, Zimtstange, Apfelsaft & Orange)

„Weihnachts-Spritz“ ***-kalt-*** *0,2l* *7,90 €*
(mit weißem Glühwein, Sekt, Grenadine & Orange)

Glühwein*, rot* *0,2l* *4,40 €*

Glühwein*, weiß* *0,2l* *4,90 €*

Glühwein*, rot, mit Cointreau* *0,2l* *6,70 €*

Glühwein*, weiß, mit Cointreau* *7,20 €*

Wie bei Mutta

Sauerbraten A, 1 — 21,90 €
mit Rotkohl & Klöße

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

Wirsingroulade 1,7,9,10 — 16,90 €
mit Specksauce & hausgemachtem Kartoffelpüree

Burger & Pulled-Pork

„Ruhrpott-Burger“ 1,3,7,9 — 17,90 €
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 — 17,90 €
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: 1,60 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salat 1,3,7 — 16,90 €

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

Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Pommes frites & Salat 1,3,7,9,B — 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 „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 — 26,90 €
angerichtet mit Olivenöl, Rucola, Cocktailtomaten und in Knoblauchöl gebratene Scampis, abgerundet mit einer feinen & leichten „Chili-Knoblauch-Note“, dazu: Grana Padano

Lachsfilet „Pikante“ 1,3,4,7,9,10,C — 27,90 €
serviert an Sauce-Pikante & Pommes, dazu: ein kleiner Salat

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 „Scampi“ 2,3,4,7,10,C — 26,90 €
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-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

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**	1,60 €
Salzkartoffeln	0,-- €	**Kartoffelpüree**	1,60 €	**Süßkartoffeln-Pommes**	1,90 €
Drillingen	1,60 €	**Wedges**	1,60 €	**Bulgur**	1,60 €
Klöße	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.