

<p>KESSLER SEKT HOCHGEWÄCHS 0,11 ... 6,00 €</p> <p>KIR MIT WEISSWEIN UND CASSIS 0,11 ... 5,00 €</p> <p>DUNKLES LAGER VOM FASS 0,31 ... 3,50 €</p>

<p>HAUSGEMACHTE INGWER ODER HOLUNDER LIMONADE 0,331 ... 4,50 €</p>
--

WEISSWEINE

0,11

Cocovino Assemblage Weiß	4,00
Galler, Pfalz	
Riesling	4,50
Andreas Laible, Durbach, Baden	
Heugumber Gutedel	4,50
Ziereisen, Baden	
Weißburgunder	5,50
Alexander laible, Durbach, Baden	

ROTWEINE

0,11

Cocovino Assemblage Rot	4,50
Galler Pfalz	
Ventoux AOC	4,50
Maison Délas, Rhôneetal, Frankreich	
Alta Río Rioja Reserva	5,50
Consejo de La Alta, Spanien	
Pinot Noir	5,50
Eblin Fuchs, Alsace, Bio Demeter	

Alle Weine, Champagner & Sekte enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

KLEINE SACHEN

serviert mit unserem geröstetem Bauernbrot aus der Z-Backstube

GUACAMOLE

mit Blutwurst-Chips
6,00 €

PAK CHOI

gebraten, grünes Blattgemüse
4,00 €

HUMMUS & JOGHURT

4,00 €

MARINIERTE ARTISCHOCKE

in Olivenöl, Kräuter
und Knoblauch
5,00 €

ANGEMACHTE CHAMPIGNONS

4,00 €

ROTE-LINSEN-SUPPE

(leicht scharf, vegan)
Ingwer, Kokos, Zitronengras
6,00 €

OFENKARTOFFELN

MIT SAUERRAHM
4,00 €

HEISSE PFEFFERBEISSER

MIT PEPERONI
5,00 €

BEEF BALLS

in Paprika-Sauce
100% Rind
6,00 €

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Cranberries
6,00 €

REIFER ZIEGENKÄSE

mit Feigensenf
5,00 €

KRAUTSALAT

2,00 €

CEVICHE

tagesfrisches rohes Fischfilet
mit Gemüse-Chilie und
Koriander-Marinade
8,00 €

ENDINGER FENCHELSCHINKEN

frisch mit der Berkel
aufgeschnitten
9,00 €

SPARE RIBS

mit Honig und Ingwer
8,00 €

SALAT
als Beilage
4,50 €

HAUPTGERICHTE

SELBSTGEMACHTE GNOCCHI
mit Gorgonzola und Brokkoli
14,00 €

BRUST UND KEULE VOM PERLUHN
mit Gemüsecurry und Reis
16,00 €

PULLED PORK
mit Süßkartoffelpüree
16,00 €

MEER-SABLINGS-FILET
auf Kartoffelpüree mit Blattspinat
19,00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit grünem Salat und Petersilienkartoffeln
21,00 €

FLEISCH!

serviert mit Bratkartoffeln und Rotweinjus,
Kräuterbutter, Paprika-Tomaten-Dip oder Senf-Majo

LANDSCHWEIN-KOTELETT
aus Endingen
19,00 €

RINDERKOTLETT
schön gereift, ab zwei Personen
aus Endingen
pro Person 32,00 €

FLANKSTEAK
US-Cut, mariniert
19,00 €

FILETSTEAK
gut abgehangen
32,00 €

GEMÜSE
on top
3,00 €

DESSERTS

FLOATING ISLAND

oder anders gesagt

ÎLES FLOTTANTES

oder auf gut badisch

OMA'S SCHNEEBÄLL IN VANILLESOSS

6,00 €

AUF DEN TISCH FÜR ALLE

FRISCH GEBACKENE TARTE TATIN

Tarte Tatin, in Paris auch tarte du chef oder tarte des demoiselles Tatin genannt, ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der meist als Dessert gereicht wird. Typisch für die Tarte Tatin ist eine Karamellschicht, die beim Backen auf dem Kupfer- oder Keramikboden der Tarteform entsteht.

12,00 €

WER MAG:

Unser selbstgemachtes Vanille-Eis on top

2,50 €

UNSER SELBSTGEMACHTES Z-EIS & SORBET

**Vanille, Schokolade, Blutorange
oder Cassis (schwarze Johannisbeere)**

je 3,00 €

CRÈME BRÛLÉE

5,00 €

mit Kirschwasser am Tisch flambiert

7,00 €