

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN
LIMETTE-INGWER, HOLUNDER
ODER HIMBEER-MINZ-EISTEE
 0,331 ... 4,50 €

WEISSWEINE

0,11

- Cocovino Assemblage Weiß** 4,00
Galler, Pfalz
- Riesling** 4,50
Kirsten, Mosel
- Chardonnay Spätlese trocken** 5,50
Andreas Männle, Baden
- Weißburgunder Kabinett** 5,50
Bernhard Huber, Baden

ROTWEINE

0,11

- Cocovino Assemblage Rot** 4,50
Galler Pfalz
- Ventoux AOC** 4,50
Maison Délas, Rhôneetal, Frankreich
- Laya Almansa DO** 5,50
Orowines Atalaya, Spanien
- Spätburgunder** 5,50
Konrad Salwey, Baden

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

KLEINE SACHEN

serviert mit unserem geröstetem Bauernbrot aus der Z-Backstube

KRAUTSALAT

2,00 €

PIMENTOS DE PADRÓN

aus dem Ofen
an Olivenöl und Meersalz
4,00 €

HUMMUS & JOGHURT

4,00 €

ANGEMACHTE CHAMPIGNONS

4,00 €

GEBRATENE ORIGINAL LYONER

mit Senfmajo
5,00 €

ROTE-LINSEN-SUPPE

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

BLUTWURST

mit karamellisierten Äpfeln
5,00€

OFENKARTOFFELN

MIT SAUERRAHM

4,00 €

CHORIZO

MIT PEPERONI

5,00 €

REIFER ZIEGENKÄSE

mit Feigensenf
5,00 €

GUACAMOLE

mit Blutwurst-Chips
6,00 €

BEEF BALLS

in Paprika-Sauce
100% Weiderind
6,00 €

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Cranberries
6,00 €

ENDINGER FENCHELSCHINKEN

frisch mit der Berkel
aufgeschnitten
9,00 €

CEVICHE

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

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

mit Apfel
9,00 €

MARCOS SPARE RIBS

mit Honig und Ingwer
8,00 €

SALAT
als Beilage
4,50 €

HAUPTGERICHTE

SELBSTGEMACHTE
RICOTTA-BÄRLAUCH-MAULTASCHEN
auf Pastinakenpüree
14,00 €

SMOKED PULLED PORK
mit Süßkartoffelpüree
16,00 €

TAGESFRISCHES FISCHFILET
auf Kartoffelpüree mit Rahmlauch
19,00 €

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

LANDSCHWEIN-KOTELETT
aus Endingen
23,00 €

RUMPSTEAK
schön gereift, aus Endingen
24,00 €

RINDERFILET
schön gereift, aus Endingen
32,00€

CHÂTEAUBRIAND
ab 2 Personen
mit Sauce Béarnaise
pro Person 34,00 €

GEMÜSE
on top 3€

Châteaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets. Es wird vier Zentimeter dick geschnitten und wiegt etwa 400 - 600 Gramm.

jeweils serviert mit **Kartoffelwürfel** und **Rotweinjus**,
Kräuterbutter, **Paprika-Tomaten-Dip** oder **Senf-Majo**

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, Erdnussbutter
oder Cassis (schwarze Johannisbeere)

je 3,00 €

CRÈME BRÛLÉE

5,00 €

mit Kirschwasser am Tisch flambiert

7,00 €