

BIO-CIDRE AUS DER NORMANDIE

0,11 ... 4,00 €

LAGER NATURTRÜB VOM FASS

0,31 ... 3,50 €

AMER-PICON

0,21 ... 3,00 €

HAUSGEMACHTE
LIMONADEN& EISTEES

Limette-Ingwer, Holunder oder
Rhabarber-Limonade

oder

Himbeer-Minze- oder Grüner
Eistee

0,331 ... 4,50 €

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

0,11

Kesslersekt Brut6,00

Esslingen am Neckar

Terroirs d'Ecueil Premier Cru10,00

Lacourte-Godbillion, Champagne, Frankreich

WEISS & ROSÉ

0,11

Cuvée Weiß- und Grauburgunder4,50

Fritz Wassmer, Bad Krozingen, Baden

Grüner Veltliner5,00

Diewald, Bio-Wein, Mittelburgenland/ Österreich

Grüner Silvaner VDP Demeter5,00

Brüder Dr. Becker, Rheinhessen

Spätburgunder Rosé4,50

Weingut Knab, Endingen am Kaiserstuhl/ Baden

ROT

0,11

Côtes Du Rhône AOC4,50

Domaine Croze-Granier, Rhôneetal/Frankreich

Laya Almansa D.O.5,00

Orowines Atalaya, Spanien

Spätburgunder „Granit“4,50

Weingut Franckenstein, Offenburg

Alle Weine, Champagner & Sekte enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

KLEINE SACHEN & VORSPEISEN

serviert mit unserem geröstetem Bauernbrot aus der Z-Backstube

SCHWARZBOHNEN-TAPENADE

mit **Chili und Koriander**
4,00 €

PIMENTOS DE PADRÓN

aus dem Ofen
an Olivenöl und Meersalz
4,00 €

REIFER ZIEGENKÄSE

mit **Feigensenf**
5,00 €

RINDERSPIESSCHEN

vom Flanksteak mit Knoblauch-
Chili-Olivenöl
7,00 €

GUACAMOLE

5,00 €

OFENKARTOFFELN

mit **Sauerrahm**
4,00 €

ROTE LINSENSUPPE

mit **Kokosmilch**
6,00 €

FLAMED GAMBAS

aglio e olio
7,00 €

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit **Cranberries**
6,00 €

GESCHMORTE

SCHWEINEBÄCKCHEN

auf **Kürbispüree**
12,00 €

CEVICHE

frischen Saibling
mit **Gemüse-Chili und**
Koriander-Marinade
12,00 €

Z-KLASSIKER

Z-CESAR-SALAD

Salate²⁾ der Saison mit kross
gebratenen Putenbruststreifen
14,90 €

SALAT²⁾ MIT GEBACKENEM

SCHAFSKÄSE

13,90 €

BADISCHER Z-BURGER

mit **geräuchertem Speck¹⁾,**
Senf²⁾-Majo und Kräuterkartoffeln
aus dem Ofen
12,90 €

MAMA'S FLEISCHKÜCHLE

2 schmackhafte Frikadellen
(Rind & Schwein), Rahmsoße und
Kartoffelpüree
12,90 €

SALAT
als Beilage
4,50 €

HAUPTGERICHTE

SELBSTGEMACHTE KÜRBIS-MAULTASCHEN
mit Pilzen und Salbei
18,00 €

WILDPFEFFER
vom Wildschwein
mit Kräuter-Chili-Kartoffeln
22,00 €

GESCHMORTE LAMMHAXE
mit Schmorgemüse und Thymiankartoffeln
21,00 €

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
mit Blattspinat, Limetten-Thymianbutter
und Kürbispüree
24,00 €

ZARTE GESCHMORTE
OCHSENBÄCKCHEN
mit Kartoffel-Nussbutterpüree,
und gebratenen Pilzen
24,00

FÜR FLEISCHLIEBHABER:

ENTRECÔTE
(ca. 250g)
mit Mandel-Brokkoli, unserer
Rotweinjus und
Kartoffelgratin
28,00€

ENTRECÔTE DOUBLE
(ca. 300g p.P.)
ab 2 Personen
mit Mandel-Brokkoli, Sauce
Béarnaise und Kartoffelgratin
pro Person 32,00 €

Bezüglich eventuell vorhandener Unverträglichkeiten spricht uns bitte an. Wir helfen gerne weiter.

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 MIT BIRNE

Tarte Tatin, in Paris auch tarte du chef oder tarte des demoiselles Tatin genannt, ist ein traditioneller französischer Birnenkuchen, 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, Nougat, Erdnussbutter,

Cookies, Erdbeere oder Mango

je 3,00 €

CRÈME BRÛLÉE

5,00 €

mit Kirschwasser am Tisch flambiert

7,00 €