

<p>KESSLER SEKT HOCHGEWÄCHS 0,11 ... 6,00 €</p> <p>BIO-CIDRE AUS DER NORMANDIE 0,11 ... 4,00 €</p> <p>DUNKLES LAGER VOM FASS 0,31 ... 3,50 €</p>
--

<p>HAUSGEMACHTE LIMONADEN& EISTEES</p> <p>Limette-Ingwer, Holunder oder Rhabarber-Limonade oder Himbeer-Minze- oder Grüner Eistee</p> <p>0,331 ... 4,50 €</p>

WEISS & ROSÉ

0,11

Cocovino Riesling	4,50
Galler, Pfalz	
Cuvée Weiß- und Grauburgunder	4,50
Fritz Wassmer, Bad Krozingen, Baden	
Grüner Veltliner	5,00
Diewald, Bio-Wein, Mittelburgenland/ Österreich	
Grüner Silvaner VDP Demeter	5,00
Brüder Dr. Becker, Rheinhessen	
Rosé Monarch	4,50
Weingut Freiherr von Franckenstein, Offenburg/Baden	

ROT

0,11

Cocovino Assemblage Rot	4,50
Galler, Pfalz	
Côtes Du Rhône AOC	4,50
Domaine Croze-Granier, Rhôneetal/Frankreich	
I Muri Primitvo Puglia IGT	5,50
Vigneti del Salento, Salento/ Italien	
Spätburgunder „M“	6,00
Weingut Fritz Wassmer, Bad Krozingen/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 €

MARINIERTES GRILLGEMÜSE

5,00 €

FLAMED GAMBAS

aglio e olio
7,00 €

TAGESFRISCHE SUPPE

der Saison
Sprecht uns darauf an!
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 €

RINDERSPIESSCHEN

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

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Cranberries
6,00 €

PULPO-SALAT

mit Wildkräutern
9,00 €

CEVICHE

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

ENDINGER FENCHELSCHINKEN

frisch mit der Berkel
aufgeschnitten
9,00 €

SALAT
als Beilage
4,50 €

HAUPTGERICHTE

PIFFERLING-RISOTTO
mit Parmesan
16,00 €

SELBSTGEMACHTE
PILZ-RICOTTA-MAULTASCHEN
mit Blattspinat und Kirschtomaten
14,00 €

SMOKED PULLED PORK
mit Süßkartoffelpüree
16,00 €

HEILBUTTFILET
mit Blattspinat, Pinienkernen und Knoblauchspaghetti
19,00 €

FÜR FLEISCHLIEBHABER:

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit Gurken- und Kartoffelsalat
21,00 €

FILETSTEAK VOM RIND
schön gereift
32,00€

KOTLETT VOM ENDINGER
LANDSCHWEIN
wunderbar abgehangen
23,00 €

GEMÜSE
on top?
3,00 €

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

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, Nougat, Erdnussbutter,

Cookies, Erdbeere oder Mango

je 3,00 €

CRÈME BRÛLÉE

5,00 €

mit Kirschwasser am Tisch flambiert

7,00 €

SCHALE FRISCHE ERDBEEREN

4,50 €