

SPRITZ DER WOCHE

0,21 ... 6,00 €

STRONGBOW CIDER VOM FASS

0,21 ... 3,50 €

AMER-PICON

0,21 ... 3,00 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN& EISTEES

Limette-Ingwer,
Holunderlimonade,
Himbeer-Minz-Eistee
und andere

0,331 ... 4,50 €

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Kessler Brut.....0,116,00

Kessler Sekt, Esslingen am Neckar

Terroirs d'Ecueil Premier Cru0,1110,00

Lacourte-Godbillion, Champagne, Frankreich

WEISS & ROSÉ

Riesling0,114,50

Sven Nieger, Varnhalt/Baden

Grüner Veltliner0,115,00

Diewald, Bio-Wein, Mittelburgenland/ Österreich

Grauburgunder.....0,114,50

Pieper-Basler, Offenburg/BAden

Spätburgunder Rosé0,114,50

Weingut Knab, Endingen am Kaiserstuhl/ Baden

ROT

Bordeaux AOC.....0,114,50

Château Haut-Moulin, Bordeaux/Frankreich

Cabernet Sauvignon.....0,115,00

Weingut Schwörer, Durbach/Baden

Spätburgunder „Granit“0,114,50

Weingut Schloss Ortenberg, Ortenberg Baden

UNSERE FLASCHENEMPFEHLUNG

Weißburgunder0,75l29,00

Weingut Kranz, Ilbesheim/Mosel

Zweigelt.....0,75l39,00

Weingut Franckenstein, Offenburg/Baden

KLEINE SACHEN & VORSPEISEN

serviert mit unserem geröstetem Bauernbrot aus der Z-Backstube

SCHWARZBOHNEN-TAPENADE &

GUACAMOLE

7,50 €

RINDERSPIESSCHEN VOM GRILL &

PIMIENTOS DE PADRON

8,50 €

BEILAGENSALAT

gemischt mit Rohkost der Saison

4,50 €

GEPÖKELTE SCHWEINEBÄCKCHEN¹⁾

auf lauwarmem Linsengemüse

9,50 €

GEGRILLTE GAMBAS MIT SAFRANMAJONNAISE

dazu frisches Grünzeug

9,50 €

CREMIGE SCHWARZWURZELSUPPE

mit Wintertrüffel

8,20 €

Z-KLASSIKER

Z-CESAR-SALAD

MIT PUTE

Salate²⁾ der Saison mit
Cesar-Dressing angemacht

14,90 €

SALAT²⁾ MIT GEBACKENEM

SCHAFFSKÄSE

Salate²⁾ und Rohkost der
Saison dazu Cranberries

13,90 €

BADISCHER Z-BURGER

mit geräuchertem Speck¹⁾,
Senf²⁾-Majo und Schwenkkartoffeln

12,90 €

MAMA'S FLEISCHKÜCHLE

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

12,90 €

enthält 1) Nitritpökelsalz 2) Antioxidationsmittel

HAUPTGERICHTE

SELBSTGEMACHTE KÜRBIS-MAULTASCHEN

mit Pilzen und Salbei
15,90 €

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

mit Rahmwirsing und breiten Nudeln
18,90 €

KABELJAU-LOIN AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Blattspinat, Limetten-Thymianbutter
und Kürbispüree
24,90 €

KALBSBLANKETT

vom Tafelspitz
mit Karotten und Bandnudeln
18,90 €

FÜR FLEISCHLIEBHABER:

wunderbar gereift

ENTRECÔTE

(ca. 250g)
mit grünen Bohnen, unserer
Rotweinjus und
Schwenkkartoffeln
27,90€

CÔTE DU BOEUF

für 2 Personen
mit grünen Bohnen,
Sauce Béarnaise und
Schwenkkartoffeln
pro Person 31,90 €

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

DESSERTS

SCHOKOKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern und unserem Vanilleeis
5,90 €

UNSER SELBSTGEMACHTES Z-EIS & SORBET

Vanille, Nougat, Erdnussbutter,
Cookies oder Cassis
je 3,00 €

CRÈME BRÛLÉE

5,50 €

mit Kirschwasser am Tisch flambiert
7,50 €

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.

12,90 €

WER MAG:

Unser selbstgemachtes Vanille-Eis on top
2,50 €

DAS DESSERT OHNE AUSREDE:

Mini-Creme Brûlée
2,50€

ODER HERZHAFT:

REIFER ZIEGENKÄSE

mit Feigensenf
7,90 €