

# A B E N D K A R T E

## VORSPEISEN

### HAUSGEMACHTE KÜRBISCREMESUPPE 6.-

mit eigenen Kernen

### BRUSCHETTA 7.-

Geröstetes Bruschetta mit Tomaten, roten  
Zwiebeln & Basilikum

### CARPACCIO VOM RINDERFILET 14.-

Rauke, Grana Padano, Olivenöl extra vergine

### ANTIPASTI 12.-

von Aubergine, Zucchini, Chorizo  
,Champignons, Feta & Oliven



## FLAMMKUCHEN

### ELSÄSSER ART 12.-

mit Speck & Porree

### RÄUCHERLACHS 14.-

Räucherlachs & Honig-Senf-Dill  
Emulsion

### CHORIZO 14.-

mit pikanter Chorizo, Rucola & Honig



## MUSCHELN

Miesmuscheln gehören zu den beliebtesten Muschelarten. Mies heißt auf mittelhochdeutsch Moos.

Da die Miesmuschel sich wie Moos auf Steinen festsetzt, hat Sie daher Ihren Namen erhalten.

Muscheln sind Schalentiere und ein sehr wichtiger Bestandteil des Meeres.

In der Zeit von September bis Dezember sind Miesmuscheln im Rheinland  
eine vielgeessene Spezialität.

### " RHEINISCHE ART "

mit Schwarzbrot & Butter

14.-

### " ITALIENISCHE ART "

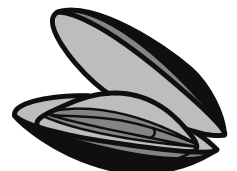
in Tomatensauce & Kräutern

15.-

### SPAGHETTI MIT MUSCHELN

in pikanter Tomatensauce & Kräutern

15.-



# A B E N D K A R T E

## SALATE

Bunter Sommersalat mit Honig-Balsamico-Senf-Dressing:

### **SWEET CHILLI 14.-**

SAUTIERTE PUTENBRUSTSTREIFEN  
"SWEET CHILLI"

### **FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE 14.-**

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG &  
THYMIAN

### **FIT FOR FUN 14.-**

SAUTIERTE PUTENBRUSTSTREIFEN,  
MUNGOBOHNEN, SOJASAUCE &  
SONNENBLUMENKERNÉ

### **BRATKARTOFFEL & SPIEGELEI 13.-**

BRATKARTOFFELN & 2 SPIEGELEIER

### **DREI REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS 14.-**

HONIG-SENF-DILL EMULSION, BEILAGEN GRÜN  
ODER MIT APFELMUS 11.-



## VEGAN

### **KÜRBIS & ZUCCHINI-CURRY 11.-**

MIT SOJAJOGHURT & BASMATIREIS

### **GEMÜSE & KARTOFFELPFANNE 11.-**

MIT WILDKRÄUTERPESTO & SESAM



## NUDELN

### **SPAGHETTI BOLOGNESE 12.-**

MIT GRANA PADANO

### **WOK NUDELN 15.- / VEGETARISCH 13.-**

MIT GEMÜSE, CURRY-KOKOSRAHM,  
PUTENBRUSTSTREIFEN

### **GEFÜLLTE STEINPILZRAVIOLI 15.-**

IN SALBEIBUTTER UND PARMESANCHIP

### **SPAGHETTI GAMBAS 18.-**

AGLIO E OLIO MIT SAUTIERTEN GAMBAS,  
CHILI & GRANA PADANO

### **PENNE MIT CHORIZO 14.-**

IN PIKANTER TOMATENSOSSE

### **SPAGHETTI MIT RUMPSTEAKSTREIFEN 17.-**

A.O.P MIT CHERRY TOMATEN & GRANA  
PADANO

## HAUPT

### **ZILLE CURRYWURST 12.-**

MIT HAUSEIGENER SAUCE, POMMES &  
SÜSS-SAUREM GURKENSALAT

### **SCHWEINESCHNITZEL 13.-**

POMMES, BEILAGEN GRÜN

### **WIENER KALBSSCHNITZEL 21.-**

MIT BRATKARTOFFELN UND SÜSS-SAUREM  
GURKENSALAT

### **OCHSENBÄCKCHEN 17.-**

MIT KARTOFFELPÜREE UND SPITZKOHL

### **SPECKPFANNEKUCHEN 12.-**

MIT GEWÜRZGURKE

### **ZILLE BURGER S. 11.- / XXL 15.-**

MIT 100% BEEF, CHEDDAR,  
SCHMORZWIEBELN, GEWÜRZGURKE,  
POMMES & BEILAGEN GRÜN

### **ZILLE FISCH BURGER 14.-**

VOM GEGRILLTEN LACHSFILET, AVOCADO,  
POMMERY-SENF-REMOULADE IM BRIOCHE  
BRÖTCHEN & POMMES

### **DÜSSELDORFER SENFROSTBRATEN 25.-**

VOM ROASTBEEF, ABB  
SENFKRUSTE, SPECKBOHNEN &  
BRATKARTOFFELN

### **RUMPSTEAK 200G 24.-**

VOM BLACK ANGUS, KRÄUTERBUTTER,  
OFENKARTOFFEL & SOUR CREAM,  
BEILAGEN GRÜN

### **DORADENFILET 17.-**

AUF MANGOLDGEMÜSE MIT  
SESAMDRILLINGEN MIT LIMETTENSOSSE

### **RINDERROULADE 17.-**

MIT SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND  
GURKENSALAT

### **GRÜNKOHL 13.-**

MIT METTWURST