


# Zinsens Flämmle Speisekarte

**Schwäbisches Sauerkrautsüpple** vom Filderkraut mit Nordseekrabben und gerösteten Brotwürfeln 6,5


 **Kleiner winterlicher Feldsalat** mit Apfelscheiben, gerösteten Brotwürfeln, karamellisierten Walnüssen und Kartoffeldressing 6,5

**Schwäbische Leckereien** geröstete Laugenstange mit bunte Bete, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, Sauerkrautsüpple mit Krabben und Kartoffelsalat mit Maultäschle 14,5 **(für 2 Pers. 16,5)**

**Schottischer Räucherlachs** mit hausgemachten Röstipommes und Honig-Dijonsensoße an winterlichen Blattsalaten 10,5 **(für 2 Pers. 13,5)**

 **Schwäbischer Rahmsauerbraten** vom Neipperger Yak mit Weckknödel/Kräuterspätzle und Apfelrotkraut 21,5

 **Waidmannsheil** Wildschweinbraten vom Heuchelberger Wald mit Spätzle und Rosenkohl 26,5

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** raffiniert mit Rotweinzwiebeln **oder** klassisch mit Röstzwiebeln aus dem Ländle mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle 23

 **Flämmle Leibgericht** Landschweinfilet und kleiner Zwiebelrostbraten mit Soßenduett, Schupfnudeln, Spätzle und Maultäschle 22,5

## **SWR 1 – Pfännle – Schmeck den Süden**

Schwäbisches Ochsenbäckle in Lembergersöble geschmort mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 23

**Gebratenes Lachsforellenfilet** mit Sesamkruste vom Forellenhof Zöttler mit Hummersoße, Basmatireis und frischem Marktgemüse 24

 **Entrecote** vom schwäbischen Landrind mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 25,5

**Cordon bleu** mit Emmentaler-Schwarzwälder Schinken-Füllung, Röstipommes und kleinem Salat 20,5

 **Landschwein-Schnitzel** mit Bratkartoffeln und buntem Salat 17,5

 **Flämmle Veggieteller** winterliches Gemüse, Schupfnudeln und Gemüsemaultäschle mit veg. Pilzrahmsöße 18,5

Die mit dem Löwen gekennzeichneten Gerichte werden ausschließlich aus Produkten unserer regionalen **Lieferanten** hergestellt.  
Die nicht gekennzeichneten fast ausschließlich von unseren regionalen Lieferanten.

Gerne geben wir Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe. Die Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

# Indische Speisekarte

## Vorspeise

**Zweierlei Vorspeise** Gajaar Adrak (Karotten-Ingwer-Suppe) & Tarkari Tikki (frittierte Gemüse-Sesambällchen) 9,5

## Hauptgerichte

**Zweierlei Köstlichkeiten** Murgh Mango (Mangohähnchen) & Kozhi sukka (gebratenes Würzhähnchen) mit Reis und Paratha 21,5

**Indisches Allerlei** verschiedene indische Köstlichkeiten (Vinoths Festmahl) 27 **(für 2 Pers. 50)**

**Dreierlei Vegetarisch/Vegan** Sambar (Linsen mit Kürbis), Paneer Kurchan (Rahmkäse mit Paprika und Zwiebeln),  
Porriyal (buntes Gemüse mit frischen Kokosraspeln) mit Reis und Paratha 19,5

## Dessert

Mousse von der Rubyschokolade mit Fruchtsorbet und Beerenspiegel (alkoholfrei) 7,5

*Himbeer-Rubyschokolade — ohne Aroma und ohne Farbstoffe*

Schwarzwälder Kirschtorte einmal anders 7,5

Mangogrütze mit weißer Mousse au chocolat (alkoholfrei) 6,5

Mango Lassi (ca. 185 ml) 4,5

Saffran Sago Kheer (Perlsago Pudding mit Frucht) 6

## Kaffee

Seeberger BioKaffee – die Schätze der Natur

Espresso 2,2

Espresso doppelt 3,2

Cappuccino 3,2

Latte macchiato, Milchkaffee 3,4

Tasse Kaffee 2,5

Tasse Tee 2,5