

Zinzers Flämme Speisekarte

 **Pastinaken-Birnensuppe** mit schwäbischen Coppa und Brotchips 6,5

Winterlicher Feldsalat mit Apfelscheiben, gerösteten Brotwürfeln, karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen 6,5

 **Schwäbische Leckereien** Hausener Linsensalat mit gebratener Lachsforelle,
Pastinaken-Birnensuppe mit Coppa und Kartoffelsalat mit Maultäschle 14,5 (**für 2 Pers. 16,5**)


Norwegischer Räucherlachs mit hausgemachten Röstisticks und Honig-Dijonsenfsoße an winterlichen Blattsalaten 10,5 (**für 2 Pers. 15,5**)

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

 **Waidmannsheil** Wildschweinbraten vom Heuchelberger Wald mit Spätzle und Wirsingroulade mit Gemüse gefüllt 26,5

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** aus dem Ländle **raffiniert** mit Rotweinzwiebeln oder **klassisch** mit Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 23

 **Flämme 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 Rieslingsöble, Bandnudeln, Petersilienpesto und Wurzelgemüse 24

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

 **Landschwein-Schnitzel** mit Bratkartoffeln und Feldsalat 17,5

 **Bayrischer Feldhasenbraten** mit Trollingerbirne, Spätzle und Apfelrotkraut 24,5

 **Flämme Wintergarten** mit Gemüse gefüllte Wirsingroulade, Schupfnudeln und Kartoffelgratin 15,5

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

 Trollingerbirne mit Kürbiskernparfait 7

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

 Bühlertaler Dorfkäse und Weinbauernkäse, beides Bio
aus der Dorfkäserei Greifertshofen und Brot 8,5

Mango Lassi (ca. 185 ml) 4,5

Saffran Sago Kheer (Pelsago Pudding mit Frucht) 6

Kaffee

Seeberger BioKaffee – die Schätze der Natur

Espresso 2,2

Latte macchiato, Milchkaffee 3,4

Espresso doppelt 3,2

Tasse Kaffee 2,5

Cappuccino 3,2

Tasse Tee 2,5