

# Zinzers Flämmle Speisekarte

 **Bärlauchsüpple** mit Lachsforellenroulade 7,5

**Bunter Salat** mit Rohkost-Zupfsalaten und knusprigen Brotchips 5

 **Bärlauch trifft Spargel** Lachsmaultasche an weißem Stangenspargel mit feiner Bärlauchcreme 22,5

 **Schwäbisches Vitello**, zarte Kalbsfleischscheiben mit Räucherforellencreme und kleinem Salatbouquet 11,5

**Zweierlei vom Lamm** mit Kartoffelgratin, Bärlauchbutter und mediterranem Gemüse 27,5

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** aus dem Ländle **raffiniert** mit Rotweinzwiebeln oder **klassisch** mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle 24,5

 **Flämmle Leibgericht** Landschweinfilet und kleiner Zwiebelrostbraten mit Soßenduett, Schupfnudeln, Spätzle und Maultäschle 23,5

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

Schwäbisches Ochsenbäckle in Lembergersöble geschmort mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse 23,5

 **Winterkabeljau** paniert oder natur auf schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade 17,50

 **Gebratenes Schwarzwälder Saiblingsfilet** mit Sesam, Kräuterkartoffeln und buntem Marktgemüse 26,5

**Jägerlatein** Hirschbraten mit Trollingerbirne, Spätzle und Blattsalaten 25,5

**Paniertes Landschweinschnitzel** mit Pommesfrites und kleinem Salat 17,5

 **Grün und Weiß** Bärlauchspätzle mit weißem Spargelrahm & Bärlauchpesto 18,5

 **Grötzingers Spargel** mit Flädle oder Kartoffeln und Bärlauchsoße/Hollandaise 18,5  
dazu  
gekochter Schinken von Reinwald + 4,5  
paniertes Landschweinschnitzel + 6,5  
Rindersteaks + 9,5

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

Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

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

GL=Gluten, Ei=Eier, ER=Erdnüsse, CA=Cashewnüsse, MI=Milch, SL=Sellerie, SE=Sesam, LU=Lupinen, KR=Krebstiere, FI=Fisch, SJ=Soja, SC=Schalenfrüchte, SO=Schwefeldioxid, SF=Senf, WE=Weichtiere, 1=Farbstoff, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=koffeinhaltig, 11=Süßungsmittel

# Indische Speisekarte

## Vorspeise

**Suppe** Tharkari nariyal (vegane Gemüse-Kokos-Suppe) 6,5

**Duett** Suppe + shakarkand Tiki (Süßkartoffel Kotelett mit grünem Chutney) 9,5

## Hauptgerichte

### Zweierlei Köstlichkeiten

Murgh makahani (beliebtes Butterhähnchen) & Goan (Goa Hähnchencurry) mit Reis und Paratha 21,5

**Machli & Meen** (Kerala Lachscurry und gegrillter nordindischer Lachs) mit Reis und Paratha 24,5

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

**Dreierlei Vegetarisch/Vegan** Kadai sabzi (Gemüse und Paprika), Ennai kathirikai (Aubergine), Dal Do Gajaar (zweierlei Linsen mit Karotten) mit Reis und Paratha 19,5

## Dessert

Mousse von der Rubyschokolade (alkoholfrei) 7,5

 Creme brulée und hausgemachtes Sorbet 7,5

Mango Lassi (ca. 185 ml) 4,5

## 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

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

GL=Gluten, EI=Eier, ER=Erdnüsse, CA=Cashewnüsse, MI=Milch, SL=Sellerie, SE=Sesam, LU=Lupinen, KR=Krebstiere, FI=Fisch, SJ=Soja, SC=Schalenfrüchte, SO=Schwefeldioxid, SF=Senf, WE=Weichtiere, 1=Farbstoff, 3=Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 9=koffeinhaltig, 11=Süßungsmittel