


Zinsens Flämmle Wochenkarte

Vorspeise

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto 8,5

 **Sommerliche Leckereien** Tomatensmoothie, buntes Gemüse mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel und Cantaloupe-Melone mit Reinwalds Heuchelbergsschinken 16,5

Suppenduett


Indisches Gemüsesüpple trifft gelbes Paprikasüpple mit Garnelenspieß 8,5

Hauptspeise

 **Bunte Zupf- und Rohkostsalate** mit Oma Inges Maultasche 16,5

Sommergarten schwäbisches Sommergemüse, Ofenkartöfelchen mit Kräutercreme und Blattsalate mit Honigsenf-Dressing 18,5

 **Meer trifft Erde** Räuchermaijes mit hausgemachter Marinade, Bratkartoffeln und Blattsalaten 19,5

 **Waldeslust** Rehbraten von der Keule und Rehschnitzel mit Preiselbeeren, Spätzle, Schupfi's und Blattsalate 28,5

Rosa gebratenes Bürgermeisterstückle mit Rosmarinkartoffeln, schwäbischem Sommergemüse und Kräutercreme 25,5

 **Maispouardenbrüste** unter der Haut gefüllt mit Nudeln, Kirschtomaten, Rauke und Limettensoße 24,5

Dryage Kotlett vom schwäbischen Landschwein mit Sesamkartoffeln und gebratenem Pak Choi 29,5

Dessert

Dreierlei Flämmle Leckereien

Joghurt-Schmandmousse mit Erdbeeren, Schoko Pana cotta und hausgemachtes Fruchtsorbet 9,5

Dreierlei Rohmilchkäse vom Ländle und Antons Liebe mit Feigensenf und Baguette 12,5

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