

Zinzens Flämme Wochenkarte

Vorspeise

Dreierlei von der Tomate Tomatensmoothie, Großmuttertomaten mit Burrata, Basilikumpesto, Tomatencreme und Baguette 10,5 GL, MI

Schwäbische Toskana

Bunte Zupfsalate und mediterranes Sommergemüse, bunte Ländletomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto, schwäbische Melone mit Reinwalds Heuchelbergschinken, dazu Baguette 16,5 GL, MI, SF

Toskanischer Brotsalat mit Gemüse, Ciabattachips und Parmesanspänen 9,0 GL, MI, SF

Hauptspeise - schwäbisch


Meer trifft Erde Matjes mit hausgemachter Marinade, Bratkartoffeln und buntem Blattsalat 19,5 FL, MI, SF

 **Sommergarten** erntefrisches Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln und buntem Blattsalat mit Kräutercreme 19,0 MI, SF

Landschweinsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln, Bacon und Pommesfrites 22,5 NI

 **Rinderhüftsteak** mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und buntem Blattsalat 25,5 MI, SF

Auf der grünen Wiese frische Pfifferlinge in Rahm mit Spinatspätzle und buntem Blattsalat 22,0 MI, GL, SF

 **Dryage Kotelett** von Buchwalds Freilaufschwein, (Halb Land - halb duro Schwein) mit Kartoffelgratin und Gemüse 26,5 MI

Hauptspeise - indisch

Bunte Blattsalate mit Tandoori-Hähnchenbrust, Mangodip und buntem Gemüse 21,5 MI, SF

Makhani-Butterhähnchen mit Basmatireis und Paratha 19,5 MI, GL, CA

Szabzi- und Linsengemüse mit Basmatireis und Paratha 18,0 GL

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Fruchtsorbet 8,5 GL, EI

Zweierlei hausgemachte Sorbet (vegan) mit sommerlichen Beeren 8,0

 **Adelegger** Bergkäse und Wildkräuterkäse mit Feigensenf und Baguette 9,5 MI

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