

Zinzers Flämme Wochenkarte

Vorspeise

Kürbiscremesüpple vom Schwaigener Hokkaido
mit Lauffener Kürbiskernöl und gerösteten Kernen ^{MI} 7,5

Herbstgruß zweierlei Bete mit gebratenem Ziegenkäse, Zupfsalate, Granatapfelkerne,
karamellisierten Walnüssen und Rotweinbirne ^{MI} 12,5

Hauptspeise – schwäbisch

Frische Pilze in Rahm mit zweierlei Knödel von Bete und Spinat mit kleinem Salat im Glas ^{GL, MI, EI, SF} 21

Jägerlust heimischer Rehbraten
mit Trollingerbirne, Preiselbeeren, Brezelknödeltaler und Apfelrotkraut ^{GL, MI, EI} 29

Entrecote vom Landrind 250 g
mit Grillkartoffeln, Kräutercreme und frischem Marktgemüse ^{MI} 27

 **Schwäbischer Rahmsauerbraten** vom Landrind mit Spätzle ^{GL, MI, EI} 22,5

Cordon bleu gefüllt mit Brie, geräuchertem Schinken und Birne dazu Kartoffelsticks ^{GL, MI, EI} 21

Rindersteakwürfel in Cognacrahm mit Steinchampignons, Kürbisspätzle und kleinem Salat ^{GL, MI, EI, SF} 25

Dessert

Schoko-Soufflé mit Vanilleeis und Mangosorbet und Früchte ^{GL, MI, EI} 8

Panna cotta von der Tonkabohne mit Cranberryragout ^{GL, EI} 7

Vanilleeis mit Lauffener Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen ^{MI} 6