

Zinsers Flämmele




im Januar

Vorspeise

- Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße, Rösti-Sticks und Salatbouquet 11,5
Kartoffelsuppe mit krossem Bacon oder vegetarischem Gemüsestroh 6,5
Indisches Duett: Mulligatawany-Soup (vegane Linsen-Kokos-Suppe) + Shakarkand Tikki
(Süßkartoffel-Bällchen mit grünem Kräuter-Chutney) 9,5



Hauptgang

-  Cordon Bleu vom Landschwein, gefüllt mit Camembert, Schwarzwälder Schinken und Birne,
dazu Pommes Frites 21,50
-  Schwäbischer Rahmsauerbraten mit Blaukraut und Knödelduett (Semmel | Kartoffel) 22,5
-  Rinderfiletwürfel in Cognac-Rahm mit Steinchampignons und Bandnudeln 23,5
- Veggie- Teller mit Kartoffelgratin, Schupfis, Gemüse und Pilzrahmsoße 19,5



INDISCH

Indisches Zweierlei / Murgh Tikka Masala + Tharkari Khorma, gegrilltes Tandoori-Hähnchen mit Soße, gemischtes Gemüse in milder Mandel-Kokos-Soße mit Reis und Paratha 23,0

Dreierlei Vegetarisch / Tharkari Khorma (gemischtes Gemüse in milder Mandel-Soße), Manchurien (Kraut und Karotten-Bällchen in süßem Chili-Gewürz), Theen dal Fry (dreierlei Linsen-Gericht) 20,5

Indisches Allerlei / von allem etwas 28,0 | für 2 Personen: 55,0

Machli Combo, gegrillter Lachs nach südindischer Art, Gemüse und Reis 24,5



Nachtisch

Zweierlei / Apfelcrumble mit Vanilleeis + Ruby-Mousse 7,50



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel, a Weizen, b Krebstiere, c Eier, f Milch, h Haselnüsse, i Senf