



S P E I S E K A R T E

ZIPPELHAUS KLASSIKER

Vorspeise

Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan und Croutons
9,50 EUR

mit gebratenen Putenstreifen
11,50 EUR

mit gebratenen Garnelen
13,50 EUR

Carpaccio vom Husumer Weiderind mit Avocado-Koriandervinaigrette,
lauwarmem Enokitake Salat und Curry Glasnudel Knusper
14,90 EUR

Suppe

Zippelsuppe mit Parmesancroute
6,50 EUR

Hauptgang – Vegetarisch

Tagliatelle aus dem Parmesanleib mit frischen Trüffeln und Trüffelsauce
Vorspeise 13,50EUR oder Hauptgang 19,50 EUR

Hauptgang – Fisch

Hamburger Pannfisch mit Pommery Senfsauce,
sautierten Blattspinat und Röstkartoffeln
23,50 EUR

Hauptgang – Fleisch

Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
18,90 EUR

S P E I S E K A R T E

Vorspeisen

Im Brickteig gebratener Ziegenkäse mit
Trauben- Zwiebelmarmelade und Portulak- Kressesalat
10,90

Mousse vom Hokkaidokürbis mit lauwarmem Flusskrebs,
Gewürzlauch und Tobiko Kaviar
13,90

„Zweierlei von der Vierländer Gänseleber“
Creme Brulèe von der Stopfleber und gebratene Gänseleber
mit Quittenconfit, Wallnussbrioche und Feldsalat
14,90

Suppen

Kraftbrühe von der Vierländer Bauerngans
mit Gemüseperlen und einem Wan Tan von der Gans
7,50

Maronen- Kürbiscremesuppe
mit Moosbeeren- Pancettastrudel und Nussöl
7,90

Fischsuppe „Zippelhaus“ mit Safran Fenchel
und Edelfischen
8,90

S P E I S E K A R T E

Hauptgänge – Vegetarisch

Mit Waldpilzen und Spinat gefüllte Maultasche
auf Schwarzwurzeln „a la creme“
und Brunnenkresseschaum
17,90

Hauptgänge – Fisch

Zanderfilet „Winzerin Art“ auf Champagnerrahmkraut
und gebratenen Serviettenknödel
21,90

Gebratenes Seeteufelmedaillon
auf einem Risotto von Blaubeeren und
schwarzem Knoblauch mit Krustentierschaum
und gefüllten Mini Patissons
24,90

Steinbuttfilet unter einer Risotto- Zwiebelkruste
mit geschmorter Vanille- Steckrübe und Kartoffelterrinen
25,90

S P E I S E K A R T E

Hauptgänge – Fleisch

Kross gebratene Vierländer Entenkeule
mit Senfkörnersauce, Gewürzrotkohl,
glasierten Maronen und Kartoffelkloß
20,90

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Schokoladen- Himbeeressigjus,
karamellisierten Rosenkohlblättern
und getrüffelten Kartoffel- Mandelbällchen
23,90

US Prime Beef Entrecote vom Grill
mit Portobello Pilzen, Röstzwiebeln,
gebackene Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

200g 26,90

300g 32,90

S P E I S E K A R T E

Desserts

Sorbet des Tages mit Prosecco
4,90

Rote Grütze mit Vanilleeis
6,90

Parfait vom Lebkuchen und Valrhona Schokolade
mit Gewürzorange und Krokant
8,90

Mit braunen Rum parfümierter Mini Gugelhupf,
Eierlikörspuma und Espressokirschen
9,90

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
klein 8,90
groß 12,90

S P E I S E K A R T E

„In 80 Töpfen um die Welt“

Vorspeise

~

Sashimi vom Wild Lachs auf Koriander Sprossensalat
und Curry Zitronengras Mayonnaise

Suppe

~

Weißer Strauchtomaten Suppe
mit Basilikum Espuma

Hauptgang

~

Kalbsroulade gefüllt mit Oliven, Salbei
und sonnengetrockneten Tomaten
auf Bärlauchrisotto und leichter Madeirajus

Dessert

~

Lau warmer New York Cheese Cake
mit marinierten Minz Beerenfrüchten

Preis 3-Gang-Menü mit der Suppe
26,50 EUR

~

Preis 4-Gang-Menü
33,50 EUR

Nur auf Vorbestellung. Ab 8 Personen.



S P E I S E K A R T E

Gans(z) weihnachtlich im Restaurant Zippelhaus

11.November. bis 23.Dezember 2011

Gans(z) weihnachtlich im Restaurant Zippelhaus

Ganze Vierländer Bauerngans am Tisch tranchiert
mit Apfel- Rotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

29 € pro Person -Buchbar ab 4 Personen.

Wir bitten um Reservierung bis spätestens 48 Stunden im Voraus.

ODER

Weihnachtsmenü

Kürbis- Maronensuppe mit Nussöl und
Pancetta- Moosbeerenstrudel

Brust und Keule von der Vierländer Bauerngans mit Senfkörnersauce, Gewürz-
Rotkraut, gefülltem Bratapfel und Kartoffelkloß

Parfait vom Lebkuchen und Valrohna Schokolade mit Zwetschgenröster

43 € pro Person

S P E I S E K A R T E

Opernloft

am zweiten Weihnachtstag, den 26.12.2011

Am 2. Weihnachtsfeiertag erwarten wir im Zippelhaus
– nach dem wunderbaren Erlebnis im letzten Jahr -
wieder den besinnlichen Auftritt der Sänger und Sängerinnen
des Jungen Musiktheaters Opernloft
mit klassischen Arien und Weihnachtsliedern

Zu diesem Anlass servieren wir Ihnen folgendes Menü

Dreierlei vom Gewürzlachs
(Tatar, Tranche und Praline)
mit Quitte-Chutney und Feldsalat

Maronen-Kürbissuppe
mit Moosbeeren- Pancettastrudel

Kalbsfilet im Wirsingmantel auf getrüffeltem Selleriepüree, glasierten
Schwarzwurzeln und Kartoffelbaumkuchen

Parfait vom Lebkuchen und Valrohna Schokolade
mit Zwetschgenröster

49,50€
pro Person

S P E I S E K A R T E

SILVESTERMENÜ 2011

Amouse Bouche
Geräucherter weißer Heilbutt
auf Orangen-Fenchel und Saiblingskaviar

Terrine von Bretonischem Hummer und Carabiniero
mit Pomelo und Estragon

Consommé von der Stockente
mit Blaubeer-Waldpilzravioli und Wachholderroyal

Crepinette vom Kalbsfilet und Stopfleber
mit Selleriepüree, Balsamico- Quitte
und Kartoffel-Trüffelbaumkuchen

Delice von Champagner und Williams Christ Birne
mit Gyandua Nougat und Eisenkraut

Menüpreis 49,50 Euro

Unser „All Inclusive“ Angebot bis 23.00 Uhr:
Wein, Bier, Softgetränke, Wasser und Kaffee soviel Sie mögen
79,00 Euro p. P.