

Z I P P E L H A U S   K L A S S I K E R

---

**Vorspeise**

Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan und Croutons  
9,50 EUR

mit gebratenen Putenstreifen  
11,50 EUR

mit gebratenen Garnelen  
13,50 EUR

**Suppe**

Zippelsuppe mit Parmesancroute  
6,50 EUR

**Hauptgang – Vegetarisch**

Tagliatelle aus dem Parmesanleib  
mit frischen Trüffeln und Trüffelsauce

Vorspeise 13,50 EUR 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**

Gemischte Sommerliche Blattsalate mit Passionsfrucht Dressing,  
gegrilltem Gemüse und Rucola Pesto  
9,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Trüffel Limonen Creme,  
gebratenen Pfifferlingen, kleinem Wildkräutersalat  
und gehobeltem Parmesan 14,90

Bouillabaisse Sülze im Weckglas serviert mit Safranfenchel,  
Creme vom jungen Knoblauch und kleinem Wildkräutersalat  
12,90

Mit Rosmarin gegrillte Riesengarnelen,  
Mangochutney und Koriander Limonen Cous Cous  
13,90

**Suppen**

Kalte Gurken Suppe mit Flußkrebsschwänzen  
6,90

Pfifferlings Suppe mit krossem Speck Chip  
7,90

Geflügel Consommé mit Kerbelklößchen und Gemüsejulienne  
7,90

**Hauptgange Vegetarisch**

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce und frischem Trüffel  
Vorspeise 13,50  
Hauptgang 19,50

S P E I S E K A R T E

---

**Hauptgänge Fisch**

Lauwarm konfiertes Bio Lachsfilet mit Safran Vanille Schaum,  
kandierte Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
22,90

Gebratene Riesengarnelen mit Trüffelsauce,  
glasiertes Gemüse und Tagliatelle  
24,90

Filet vom Steinbutt auf Morchelragout,  
geschmorten grünem Spargel und crispy Kartoffelbonbon  
26,90

**Hauptgänge Fleisch**

Mit Zitronenhonig lackierte Maispoulardenbrust,  
Zuckerschoten Mangogemüse und crispy Kokos Chili Polenta  
21,90

Saltimbocca vom Kalb mit Gazpachogemüse  
und Kartoffel Rosmarin Stampf  
24,90

Entrecote mit Schmorzwiebeln,  
Bohnenbündchen im Speckmantel und Bratkartoffeln  
200g 23,90  
300g 26,90

D E S S E R T

---

Sorbet des Tages mit Prosecco  
4,90

Hamburger Rote Grütze  
mit Vanilleeis  
6,50

Zitronengras Creme Brulèe  
mit Cassissorbet  
7,90

Mille Feuille von der Feige  
mit Honigeis  
8,90

Duett von der Limone Tarte  
und Sorbet mit Meringe und Himbeercoulis  
9,90

Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf  
Klein 8,50  
Groß 10,90

---

SCHLEMMERSOMMER 15.Juni-15.August 2010

---

6 Gänge für 2 Gäste  
59,- Euro

Zweierlei Paprika Panna Cotta  
mit einer Infusion von altem Balsamico und Wildkräutersalat

\*\*\*

Sashimi vom Yellow Fin Tuna auf Salat von Avocado,  
Kirschtomaten und Gurken mit frischem Koriander

\*\*\*

Gazpacho mit Limonenöl  
und einem Olivencroute

\*\*\*

Lauwarm konfiertes Seesaibling auf Gemüse Polentaplätzchen  
und Safran Vanilleschaum

\*\*\*

Funky Surf & Turf  
Filet vom Jungrind mit gebratener Riesengarnele,  
kandierte grünen Spargel und crispy Kartoffelbonbon

\*\*\*

Duett von der Limone  
Tarte und Sorbet mit Meringe und Himbeercoulis

SPICY'S MENÜ 8. 6. - 24. 10. 2010

---

**„Dem Sultan hätt`s geschmeckt...!“**

**Eine kulinarische Reise durch den Orient**

**Vorspeise**

Im Kardamonsud konfierte  
Riesengarnele mit  
Aprikosen Cous Cous und  
kleinem Kräutersalat

**Suppe**

Karotten Ingwer Suppe mit  
Ras el Hanout und  
Dattelspieß

**Hauptgang**

Mit Safran geimpfte Maispoulardenbrust auf  
Früchte Ratatouille mit  
Curry Rosinen Reis

**Dessert**

Mille Feuille von der Feige  
mit Honigeis

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

Preis 4-Gang-Menü  
33,50 EUR

**Nur auf Vorbestellung. Ab 8 Personen.**