

# Speisen- und Getränkekarte



**Unser vegetarischer Tipp!**

**EC-Zahlung (PIN) ab 25 Euro Rechnungsbetrag – Keine Kreditkartenzahlung**

**[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)**

**Allergene und Zusatzstoffe:**

Eine Speisekarte mit den detaillierten Angaben zu allen unseren Artikeln halten wir für Sie bereit – Bitte fragen Sie uns!

# Suppen in der Löwenkopfterrine serviert



## Tomatencrèmesuppe

mit Sahnehaube

 5,00 €

## Fischsuppe mit Käsecroûton

mit viel Fisch und  
Meeresfrüchten: oh, là là!

 9,50 €

## Zwiebelsuppe

unsere hausgemachte,  
im Ofen mit Käse gratiniert

6,50 €

## Leckereien

### Knoblauchbaguette

knuspriges Baguette, mit unserer  
hausgemachten Kräuterbutter überbacken

 4,00 €

### Tomatenbaguette

mit Olivenöl nappiert, mit Basilikum  
und mit Mozzarella leicht übergrillt

 6,00 €

### Bruschetta

geröstete Weissbrotscheiben mit  
gehackten Tomaten, Kräutern  
und einem Hauch Balsamessig

 5,00 €

### Dipp un Dat

unsere eingelegten Oliven, Knoblauch, Olivenöl,  
grobes Meersalz von der Ile d'Oléron, Flûte unseres  
Lieblingsbäckers MAURER aus Herrensohr

 5,50 €

## Entrées

Dazu reichen wir 2 Scheiben leckeres Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer  
(wenn's nicht reicht, gib't gern ein Körbchen mit 4 Scheiben zum Selbstkostenpreis von 50 Cent)

### Champignonpfännchen

mit Dürffleisch und Tomaten-  
würfeln in Kräuterbutter und  
mit einem Schuss altem Balsamico

6,80 €  
gross 10,20 €

### Tomaten mit Mozzarella

mit frischem Basilikum,  
kaltgepresstem Olivenöl  
und Balsamicoessig

 8,50 €

### Schafskäse gebacken

mit Peperoni, Oliven,  
frischen Tomaten, Knoblauch  
und Kräutern der Provence

 7,30 €  
gross 10,90 €

### 1/2 Dtzd. Schnecken

mit unserer leckeren Kräuterbutter,  
im Steingutpfännchen überbacken

8,00 €

zusätzlich mit Roquefort 9,00 €

### Gegrillte Champignonköpfe

mit Schafskäse gefüllt und  
mit Knoblauchbutter überbacken

 7,70 €  
gross 11,50 €

### Schnecken auf Elsässer Art

mit Knoblauch in Riesling-Sahne,  
in der Deckel-Kasserolle

10,50 €

### Champignonköpfe Chèvre

mit Ziegenkäse gefüllt, in  
Tomatenjus mit frischem Basilikum

 7,90 €  
gross 11,80 €

### Schneckenpfännchen

mit Pfifferlingen in Tomatensahne,  
mit Parmesan im Ofen gratiniert

12,00 €

### Garnelentöpfchen

mit mediterranen Kräutern und Knoblauch-Crostino


9,90 €

# Salate

Dazu reichen wir 2 Scheiben leckeres Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer (wenn's nicht reicht, gibt's gern ein Körbchen mit 4 Scheiben zum Selbstkostenpreis von 50 Cent)

Dazu unsere leckeren Bratkartoffeln...?

(mit Speck und Zwiebeln) 4,50 €


**Salatteller** (KNOBLAUCHSAHNE)  9,90 €  
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

**Specksalat** (KNOBLAUCHSAHNE) 11,50 €  
Blattsalate der Saison mit knusprigen Brotcroûtons und ausgelassenen Speckwürfeln

**Salat Brebis** (KRÄUTER-VINAIGRETTE)  12,40 €  
mit sommerlichen Würfeln von Schafskäse, Gurke, Paprika und Tomate mit Oliven


**Salat Chèvre** (KNOBLAUCHSAHNE) 13,40 €  
3 würzige Ziegenkäse-Crostini auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten:  
bitte beachten Sie dabei, dass unser Ziegenkäse ein Naturerzeugnis mit kräftigem Aroma ist.  
Honig gefällig? 0,50 €

**Toskanischer Brotsalat** (KNOBLAUCHSAHNE) 12,40 €  
mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Zwiebeln und Oliven in Balsamico-Knoblauch-Sahne

**Salat Paysan** (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 13,90 €  
Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten Streifen vom **Eifeler Landschwein** mit Apfelspalten, und Walnüssen, in Calvados geschwenkt 

**Salat Zwickel** (KNOBLAUCHSAHNE) 13,90 €  
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate mit Stücken von der Putenbrust und gerösteten Walnuskernen

**Salat Boeuf** (KNOBLAUCHSAHNE) 15,40 €  
gebratene Streifen von der Rinderhüfte auf frischen Markt- und Rohkostsalaten mit Roquefort

**Grillsalat** (KNOBLAUCHSAHNE) 16,90 €  
3 kleine Steaks von Rind, **Eifeler Landschwein** und Pute, dazu Grilltomate und Kräuterbutter auf Salatbouquet der Saison 

**Fischvariation** (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 16,40 €  
Salatbouquet der Saison mit Filets von Lachs, Kabeljau und Rotbarsch

**Salat Gamba** (KNOBLAUCHSAHNE) 17,90 €  
Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von frischen Markt- und Rohkostsalaten

## Unsere Dressings wahlweise:

KNOBLAUCHSAHNE (Hausdressing),  
KRÄUTER-VINAIGRETTE,  
HIMBEERESSIG-VINAIGRETTE,  
BALSAMICO-VINAIGRETTE

# Rustikales und Mehr

Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.

**Omelette**  11,40 €  
mit frischen Champignons und Salat

**Spiegeleier mit unseren frischen Bratkartoffeln** 11,40 €  
und Salatgarnitur, faschd wie dehemm!

**Wurstsalat mit frischen Bratkartoffeln** 11,90 €

**Lyonerteller** 11,90 €  
mit Kräutern gefülltes und überbackenes Stück vom Lyonerring mit Bratkartoffeln

**Froschschenkel** 12 Stück 17,00 €  
auf provenzalische Art

# Aus dem Ofen



**Unser Eifeler Landschwein:**  
- aromatischer Geschmack  
- reifes und zartes Fleisch  
- aus der deut. und belg. Eifel

## PFANNERLEI

**Lyonerpfanne** 12,40 €

unser Klassiker: Scheiben vom Lyonerring mit Bratkartoffeln und frischen Champignons, in der Stielkasserolle mit Käse überbacken

**Putenpfanne** 14,40 €

zart gebratene Streifen von der Putenbrust auf Bratkartoffeln und gemischten Gemüsen, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, in der Pfanne serviert

**Ragoût pfanne** 18,40 €

saftiges Steak vom **Eifeler Landschwein** mit geviertelten Champignons und Ragoût Fin überbacken, dazu Käsekartoffeln und knackiges Gemüse, in der Pfanne serviert

**Grillpfanne** 20,90 €

3 kleine Steaks von Rind, **Eifeler Landschwein** und Pute mit Grilltomate, Speckbohnen und Käsekartoffeln

## ALLES IN FORM

**Combinazione „al forno“** 11,40 €

Spaghetti und Tagliatelle mit unserem hausgemachten Bolognese-Sugo, mit Käse überbacken

**Kartoffelgratin** 11,40 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

## VOM BLECH

**Flammkuchen „Elsass“** 9,00 €

mit Zwiebeln und Speck

**Flammkuchen „Landei“** 11,00 €

mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Schinken

**Flammkuchen „Munster“** 11,50 €

mit Zwiebeln und Munsterkäse

**Flammkuchen „Die See“** 12,50 €

mit Zwiebeln, Knoblauch, Krabben und Muscheln

**Pizza** ab 9,00 €

unsere hausgemachte, nach Ihrer Wahl belegt:

**Bitte Wahlzettel ausfüllen!**

**Fragen Sie nach unserem hausgemachten scharfen Pizzaöl!**

## Pasta

Dazu frisch geriebenen Parmesan oder Edamer...? 1,00 €

**Spaghetti all'arrabbiata** 9,40 €

mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

**Spaghetti alla Verdura** 10,90 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

**Spaghetti Spinaci** 10,90 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

**Spaghetti alla Bolognese** 10,90 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

**Tagliatelle Zwickel** 12,40 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

**Tagliatelle alla Chef** 13,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischnitten in pikanter Tomatensauce

**Tagliatelle Maiale Ubriaco** 13,90 €

mit Streifen vom **Eifeler Landschwein** und Broccoliröschen in Whiskysahne

**Spaghetti Gourmand** 16,40 €

mit Streifen aus der Rinderhüfte und Champignons, in Cognac-Sahne geschwenkt

**Tagliatelle Salmone** 15,90 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

**Hot-Chili-Garnelen** 15,40 €

mit Tagliatelle und scharfem mediterranen Basilikumgemüse

**Spaghetti Écrevisse** 17,50 €

mit Flusskrebsschwänzen in Weissweinsahne mit Hummerbutter

# Fleisch

Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.



**Das Zwickel-Steak** (Rohgewicht) 200g 17,90 €  
(Rohgewicht) 300g 21,90 €

saftige Scheibe von der Rinderhüfte  
mit Bratkartoffeln und Salat

dazu wahlweise: Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 €  
Gebratene Zwiebeln 1,00 €  
Gebratene Champignons 1,50 €

**Rinderhüfte „al pepe“**  
(Rohgewicht) 200g 21,40 €  
(Rohgewicht) 300g 25,40 €  
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Spaghetti und Salat

**Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen**  
(Rohgewicht) 200g 22,90 €  
(Rohgewicht) 300g 26,90 €  
in Weissweinsahne, dazu Blumenkohlröschen,  
Broccoli und Spaghetti

**Rindergeschnetzeltes** 18,40 €  
in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

**Zürcher Geschnetzeltes** 17,90 €  
von der Putenbrust mit frischen Champignons  
in Weissweinsahne, dazu Tagliatelle und Salat

**Putensteak „Café de Paris“** 17,90 €  
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

**Schnitzel vom Eifeler Landschwein**  
mit hausgemachter Panade,  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
„Wiener Art“ 13,90 €  
mit Pilz-Rahm-Sauce 16,40 €

**Schnitzel „alla Parmigiana“** 17,90 €  
vom Eifeler Landschwein  
mit Bolognese-Sugo und Parmesan  
im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

**Schweinerückensteak** 16,40 €  
vom Eifeler Landschwein  
mit Zwiebeln und Champignons,  
dazu Bratkartoffeln und Salat

**Cordon-Bleu „Klassisch“** 18,40 €  
vom Eifeler Landschwein  
mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt,  
mit Spaghetti in leichtem Tomatenjus und Salat

**Cordon-Bleu „Alsace“** 18,40 €  
vom Eifeler Landschwein mit deftigem  
Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt,  
dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

## GESCHMORTES

**Boeuf Bourguignon** 17,90 €  
auf Tagliatelle mit kleinem Salat

# Fisch

**Zanderfilet** dazu Brokkoli-Röschen, 18,90 €  
überzogen mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelspalten

**Lachssteak auf Champagnersahne** 20,90 €  
mit Spaghetti und Salat

**Pannfisch** Filets von Lachs, Kabeljau und Rotbarsch mit Pommerysenf-Sauce und Bratkartoffeln 19,90 €

## Unsere Beilagen

**Beilagensalat** mit KNOBLAUCH-SAHNE 3,70 €  
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

**Rohkostsalat** mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,20 €  
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

**Nur Essig und Öl...?**  
Wir bringen Ihnen die Zutaten an den Tisch!

**Kräuterbutter** 2,00 €

**Pasta** (Spaghetti oder Tagliatelle) 4,50 €

**Bratkartoffeln** (mit Speck und Zwiebeln) 4,50 €

**Pfannengemüse o. Beilagensgratin** 5,50 €

**Körbchen mit Flûte**  
unserer Bäckerei Maurer 0,50 €

# Für jüngere Gäste

(bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 0,50 €

**Stibitzki-Teller** 0,00 €

(lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)

**Kleine Portion Spaghetti**  5,00 €  
mit Tomatensauce

**Kleine Portion Spaghetti** 6,00 €  
mit Bolognese-Sugo

**Portion Bratkartoffeln** 5,50 €  
mit 1 Spiegelei

**Kleine Pizza** 6,00 €

mit Schinken oder Salami

**oder kleiner Flammkuchen**

mit Speck und Zwiebeln

**Kleines Schweineschnitzel**  10,00 €

vom **Eifeler Landschwein** „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln

**Kleines Rahm-Schnitzel**  11,00 €  
**oder Geschnetzeltes**

vom **Eifeler Landschwein** vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln

von der Putenbrust + 2,00 €

## Süßes

**Lauwarmes Schokotörtchen** mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,00 €

**Haselnusseis** mit Karamellsauce, Schlagsahne und Amarettini 6,00 €

**Himbeer-Becher** 6,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren

**Kirsch-Becher** 6,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen

**Dame Blanche** 6,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce

**Heisser Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,00 €

**Süßer Flammkuchen** 7,00 €

kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt

**Die Kugel Vanilleeis** 2,00 €

**Portion Schlagsahne** 0,50 €



## Liebe Gäste



### Haben Sie einen Sonderwunsch?

Umbestellungen berechnen wir mit einem Aufpreis von 1,50 €.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass je nach Sonderwunsch und Geschäftsbetrieb nicht jederzeit alles möglich ist.

**Wartezeiten?** ...lassen sich leider nicht immer vermeiden, weil alle unsere Gerichte aus frischen Zutaten à la minute zubereitet werden. Wir versuchen aber, Sie bereits bei Ihrem Eintreffen über zu erwartende aussergewöhnliche Verzögerungen zu informieren.

### Unsere Portionen waren Ihnen zu gross?

Gerne verpacken wir Ihre Reste zum Selbstkostenpreis von 0,25 €.

# Weine offen

---

Weissweinschorle 0,20 l 3,50 €



## Weiss

---

**Domaine de Ribaute,** 0,20 l 6,10 €  
**Chardonnay Grande Réserve** 0,10 l 3,75 €  
**(Pays d'Oc/Frankreich),**  
Fruchtige Aromen von  
Birne, Pfirsich und Nektarine

**Grauer Burgunder** 0,20 l 5,90 €  
**„Nenniger Schlossberg“** 0,10 l 3,65 €  
**Gregor Frank, Perl**  
**(Saar, Deutschland)**  
saftig und old-fashioned: ein Gedicht

**Riesling „Haus Klosterberg“** 0,20 l 7,00 €  
**Markus Molitor, Bernkastel-Kues (Rheinland-Pfalz, Deutschland)** 0,10 l 4,20 €  
eleganter Riesling von den Steillagen der mittleren Mosel

## Rosé

---

**Domaine Montrose,** 0,20 l 5,30 €  
**Vin de Pays d'Oc** 0,10 l 3,35 €  
**(Languedoc, Frankreich)**  
Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

## Rot

---

**Merlot** 0,20 l 4,90 €  
unser Hauswein – 0,10 l 3,15 €  
mild und ausgewogen

**Primitivo I Tratturi** 0,20 l 6,40 €  
**Feudi San Marzano IGT** 0,10 l 3,90 €  
**(Puglia/Italien)**  
Noten von Pflaumen, dunklen Kirschen sowie  
feinen Rosmarin- und Vanillenuancen



# Flaschenweine (0,75 l)



## Rosé

Domaine Montrose,  
Vin de Pays d'Oc  
(Languedoc, Frankreich) 19,30 €

## Weiss

Domaine de Ribaute,  
Chardonnay Grande Réserve  
(Pays d'Oc/Frankreich) 22,20 €

## Rot

Primitivo I Tratturi  
Feudi San Marzano IGT  
(Puglia/Italien) 23,30 €

Grauer Burgunder  
„Nenniger Schlossberg“  
Gregor Frank, Perl  
(Saar, Deutschland) 21,70 €

Riesling „Haus Klosterberg“  
Markus Molitor, Bernkastel-Kues  
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 25,75 €

## Liebe Weinfreunde!

Unsere Rotweine werden bei konstant 18° C  
gelagert und haben daher zu jeder  
Jahreszeit die optimale Trinktemperatur.





# Crémant

## Crémant d'Alsace

Glas	0,10 l	4,00 €
Flasche	0,75 l	25,00 €



# Apéritifs



Martini rot	5 cl	3,50 €
Martini weiss	5 cl	3,50 €
Pastis	2 cl	3,10 €
Campari	2 cl	3,60 €
Campari-Soda		5,20 €
Tequila sunrise		6,50 €
Wodka-Tonic mit Henry's Tonic Water		6,50 €
Aperol-Spritz		5,50 €
Gin-Tonic Bombay Sapphire + Henry's Tonic		7,00 €



# Biere

## vom Fass

(auf der Terrasse als 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	3,00 €
	0,40 l	4,00 €
Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	2,40 €
	0,40 l	3,85 €
Krögenbräu „Blechhammer“ Schwarzbier	0,30 l	3,40 €
	0,40 l	4,50 €

## Hefe (Flasche)

Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	4,30 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €

## alkoholfrei (Flasche)

Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	4,30 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Gründel's Fresh	0,33 l	3,10 €
Malzbier	0,33 l	3,10 €

# Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Glas Wasser</b>	0,20 l	1,00 €	<b>Cola Zero</b>	Flasche 0,33 l	3,65 €
<b>Sprudel</b>	0,30 l	2,30 €	<b>Spezi</b>	0,30 l	3,25 €
<b>Mineralwasser</b>	Flasche 0,70 l	5,50 €	<b>Sprite</b>	Flasche 0,33 l	3,65 €
<b>Mineralwasser „naturell“</b>	Flasche 0,70 l	5,50 €	<b>Fanta</b>	0,30 l	3,25 €
<b>Cola</b>	0,30 l	3,25 €	<b>Henry's Tonic</b>	Flasche 0,20 l	3,00 €

# Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	Glas 0,30 l	3,90 €	<b>Orangensaft</b>	Flasche 0,20 l	2,85 €
<b>Apfel-Schorle</b>	Glas 0,30 l	3,05 €	<b>Orangenschorle</b>	Glas 0,40 l	4,30 €
			<b>Bionade Holunderschorle</b>	Flasche 0,33 l	3,65 €

# Heisse Getränke

<b>Eine Tasse heisses Wasser</b>	1,50 €	<b>Cappuccino mit Sahnehaube</b>	3,60 €
<b>Kaffee</b>	2,10 €	<b>Eine Tasse geschäumte Milch</b>	2,00 €
<b>Espresso</b>	2,10 €	<b>Latte Macchiato</b>	3,60 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,30 €	<b>Latte Macchiato Siroppo</b>	4,00 €
<b>Milchkaffee</b>	3,00 €	mit Haselnuss- oder Karamelsirup	
<b>Schokolade</b>	2,30 €	<b>Tee</b>	
Heisse Milch von glücklichen Kühen mit Kakao von Sarotti®		<b>Bitte Teeliste durchstöbern</b>	
<b>Schokolade mit Sahnehaube</b>	3,30 €	<b>Glühwein</b>	Becher 0,25 l 4,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,60 €	Mit unserem Merlot und Gewürzen frisch für Sie zubereitet	
Der Echte: geschäumte Milch und Espresso			

# Eaux-de Vie

---

## Obstbrände

---

von Pâpidoux			
Calvados	2 cl	4,00 €	
von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône)			
Mirabelle	2 cl	4,00 €	
Williams	2 cl	4,00 €	
Vieille Prune	2 cl	4,00 €	
von Bott Frères, Ribeauvillé (Alsace)			
Eau-de-Vie de Mirabelle „Grande Réserve“	2 cl	6,00 €	



## Grappa

---

Grappa S. Colombano	2 cl	4,50 €	Grappa di Barbera	2 cl	5,50 €
---------------------	------	--------	-------------------	------	--------

## Liqueur

---

Amaretto die Saronno	2 cl	3,50 €
Bailey's	4 cl	6,00 €

## Spirituosen

---

Ouzo	2 cl	3,50 €	Ramazotti	2 cl	3,50 €
Tequila weiss	2 cl	3,50 €	Jägermeister	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,00 €	Sambuca	2 cl	3,50 €
Linie	2 cl	5,00 €	Marsala	2 cl	2,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €	Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,00 €
Doktor	2 cl	3,50 €			



**Wussten Sie auch:**

**ZWICKEL**  
D U D W E I L E R  
B E E T H O V E N S T R A S S E

**HOLT'S EUCH AB!!!**  
**SCHÖN WARM VERPACKT!**

Bestellungen während unserer  
Öffnungszeiten ([www.zwickel.info](http://www.zwickel.info))  
unter **0 68 97 / 76 52 15**  
Fragen Sie nach unseren leckeren  
Flaschenweinen!

[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)

**Unsere komplette  
Speisen- und Getränkekarte  
finden sie als pdf-Datei  
auf unserer Internetseite!**

**[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)**