

Speisen- und Getränkekarte



Unser vegetarischer Tipp!

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

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

 5,70 €

Fischsuppe mit Käsecroûton

mit viel Fisch und Meeresfrüchten: oh, là là!

 10,30 €

Zwiebelsuppe

unsere hausgemachte, im Ofen mit Käse gratiniert

7,20 €

Leckereien

Knoblauchbaguette

knuspriges Baguette, mit unserer hausgemachten Kräuterbutter überbacken

 4,50 €

Tomatenbaguette

mit Olivenöl nappiert, mit Basilikum und mit Mozzarella leicht übergrillt

 7,50 €

Bruschetta

geröstete Weissbrotscheiben mit gehackten Tomaten, Kräutern und einem Hauch Balsamessig

 6,00 €

Dipp un Dat

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

 6,50 €

Entrées

Dazu reichen wir 2 Scheiben leckeres Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer (wenn's nicht reicht, gibt's gern ein Körbchen mit 3 Scheiben zum Selbstkostenpreis von 70 Cent)

Champignonpfännchen

mit Dürffleisch und Tomatenwürfeln in Kräuterbutter und mit einem Schuss altem Balsamico

8,00 €
gross 12,00 €

Tomaten mit Mozzarella

mit frischem Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig

 9,50 €

Schafskäse gebacken

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

 8,50 €
gross 12,70 €

1/2 Dtzd. Schnecken

mit unserer leckeren Kräuterbutter, im Steingutpfännchen überbacken

9,00 €

zusätzlich mit Roquefort 10,00 €

Gegrillte Champignonköpfe

mit Schafskäse gefüllt und mit Knoblauchbutter überbacken

 9,00 €
gross 13,50 €

Schnecken auf Elsässer Art

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

11,50 €

Champignonköpfe Chèvre

mit Ziegenfrischkäse gefüllt, in Tomatenjus mit frischem Basilikum

 9,50 €
gross 14,50 €

Schneckenragout

mit Pfifferlingen in Tomatensahne, mit Parmesan im Ofen gratiniert

13,50 €

Garnelentöpfchen

mit mediterranen Kräutern und Knoblauch-Crostino

11,00 €

Salate

Dazu reichen wir 2 Scheiben leckeres Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer (wenn's nicht reicht, gibt's gern ein Körbchen mit 3 Scheiben zum Selbstkostenpreis von 70 Cent)

Dazu unsere leckeren Bratkartoffeln...?

(mit Speck und Zwiebeln) 5,00 €

Salatteller (KNOBLAUCHSAHNE) Blattsalate der Saison und Rohkostsalate	 10,50 €	Salat Zwickel (KNOBLAUCHSAHNE) Blattsalate der Saison und Rohkostsalate mit Stücken von der Putenbrust und gerösteten Walnusskernen	16,40 €
Specksalat (KNOBLAUCHSAHNE) Blattsalate der Saison mit knusprigen Brotcroûtons und ausgelassenen Speckwürfeln	12,90 €	Salat Boeuf (KNOBLAUCHSAHNE) gebratene Streifen von der Rinderhüfte auf frischen Markt- und Rohkostsalaten mit Roquefort	17,90 €
Toskanischer Brotsalat (KNOBLAUCHSAHNE) mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Zwiebeln und Oliven in Balsamico-Knoblauch-Sahne	 14,40 €	Grillsalat (KNOBLAUCHSAHNE) 3 kleine Steaks von Rind, Eifeler Landschwein und Pute, dazu Grilltomate und Kräuterbutter auf Salatbouquet der Saison	19,40 € 
Salat Chèvre (KNOBLAUCHSAHNE) 3 Ziegenfrischkäse-Crostini auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten Honig gefällig?	 15,40 € 0,50 €	Fischvariation (BALSAMICO-VINAIGRETTE) Salatbouquet der Saison mit Filets von Lachs, Kabeljau und Rotbarsch	19,90 €
Salat Paysan (KRÄUTER-VINAIGRETTE) Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten Streifen vom Eifeler Landschwein mit Apfelspalten, und Walnüssen, in Calvados geschwenkt	16,40 € 	Salat Gamba (KNOBLAUCHSAHNE) Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von frischen Markt- und Rohkostsalaten	20,90 €

Unsere Dressings wahlweise:

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

Rustikales und Mehr

Omelette mit frischen Champignons und Salat	 12,40 €	Lyonerteller mit Kräutern gefülltes und überbackenes Stück vom Lyonerring mit Bratkartoffeln	13,90 €
Spiegeleier mit unseren frischen Bratkartoffeln und Salatgarnitur, faschd wie dehemm!	12,90 €	Froschschenkel auf provenzalische Art	12 Stück 18,50 €
Wurstsalat mit frischen Bratkartoffeln	13,40 €		

Aus dem Ofen



PFANNERLEI

Lyonerpfanne 14,40 €

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

Putenpfanne 16,40 €

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

Ragoûtpfanne 20,40 €

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

Grillpfanne 21,90 €

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

ALLES IN FORM

Combinazione „al forno“ 14,40 €

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

Kartoffelgratin  14,40 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

VOM BLECH

Flammkuchen „Elsass“ 10,90 €

mit Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Landei“ 12,40 €

mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Schinken

Flammkuchen „Munster“  13,90 €


mit Zwiebeln und Munsterkäse

Flammkuchen „Die See“ 14,90 €

mit Zwiebeln, Knoblauch, Krabben und Muscheln

Flammkuchen „Saumon“ 16,90 €

mit mit frischem Lachs und Lauch

Pizza  ab 10,90 €

unsere hausgemachte, nach Ihrer Wahl belegt:

Bitte Wahlzettel ausfüllen!

Fragen Sie nach unserem hausgemachten scharfen Pizzaöl!

Pasta

Dazu frisch geriebenen Parmesan oder Edamer...? 1,30 €

Spaghetti all'arrabbiata  11,90 €

mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

Spaghetti alla Verdura  13,40 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

Spaghetti Spinaci  13,90 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

Spaghetti alla Bolognese 13,40 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

Tagliatelle Zwickel  14,40 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

Tagliatelle alla Chef 15,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischnitten in pikanter Tomatensauce

Tagliatelle Maiale Ubriaco 16,40 €

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

Spaghetti Gourmand 18,40 €

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

Tagliatelle Salmone 18,40 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

Hot-Chili-Garnelen 17,90 €

mit Tagliatelle und scharfem mediterranen Basilikumgemüse

Spaghetti Écrevisse 19,90 €

mit Flusskrebsschwänzen in Weissweinsahne mit Hummerbutter

Fleisch

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



Das Zwickel-Steak (Rohgewicht 200 g) 19,90 €
(Rohgewicht 300 g) 23,90 €

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 200 g) 23,90 €
(Rohgewicht 300 g) 27,90 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Spaghetti und Salat

Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen
(Rohgewicht 200 g) 25,40 €
(Rohgewicht 300 g) 29,40 €

in Weissweinsahne, dazu Blumenkohlröschen,
Broccoli und Spaghetti

Rindergeschnetzeltes 20,40 €
in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

„Tafelspitz“ vom Ochs 19,40 €
in Meerrettichsahne mit Bratkartoffeln und Salat

Zürcher Geschnetzeltes 19,40 €
von der Putenbrust mit frischen Champignons
in Weissweinsahne und Tagliatelle

Putensteak „Café de Paris“ 19,90 €
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel 'Wien' 15,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel mit Pilz-Rahm-Sauce 18,90 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel mit Paprika-Rotweinsauce 18,90 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel „alla Parmigiana“ 20,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit Bolognese-Sugo und Parmesan
im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

Schweinerückensteak 18,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit Zwiebeln und Champignons,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Cordon-Bleu „Klassisch“ 20,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt,
mit Spaghetti in leichtem Tomatenjus und Salat

Cordon-Bleu „Alsace“ 20,40 €
vom **Eifeler Landschwein** mit deftigem
Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt,
dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

Fisch

Zanderfilet dazu Brokkoli-Röschen, 19,90 €
überzogen mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelspalten

Lachssteak auf Champagnersahne 22,40 €
mit Spaghetti

Pannfisch Filets von Lachs, Kabeljau und Rotbarsch mit Pommerysenf-Sauce und Bratkartoffeln 20,90 €

Unsere Beilagen

Beilagensalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,00 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Rohkostsalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,70 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Kräuterbutter 2,00 €

Pasta (Spaghetti oder Tagliatelle) 4,50 €

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) 5,00 €

Pfannengemüse o. Beilagensgratin 6,00 €

Körbchen mit 3 Scheiben Flûte
unserer Bäckerei Maurer 0,70 €

Für jüngere Gäste (bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 1,00 €

Stibitzki-Teller (lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)	0,00 €	Kleiner Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	6,50 €
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce	 5,00 €	Kleines Schweineschnitzel vom Eifeler Landschwein  „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	10,50 €
Kleine Portion Spaghetti mit Bolognese-Sugo	7,00 €	Kleines Rahm-Schnitzel oder Geschnetzeltes vom Eifeler Landschwein  vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust	11,50 € + 2,00 €
Kleine Pizza mit Schinken oder Salami	6,50 €		

Süßes

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,00 €
Haselnusseis mit Karamellsauce, Schlagsahne und Amarettini	7,50 €
Himbeer-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	7,50 €
Kirsch-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen	7,50 €
Dame Blanche 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce	7,50 €
Heisser Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50 €
Süßer Flammkuchen kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt	8,00 €
Die Kugel Vanilleeis	2,30 €
Portion Schlagsahne	1,00 €



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 Speisereste in von Ihnen mitgebrachten Behältern oder zum Selbstkostenpreis von 50 Cent.

Weine offen

Weissweinschorle 0,20 l 4,00 €



Weiss

Domaine de Ribaute, 0,20 l 6,30 €
Chardonnay Grande Réserve 0,10 l 3,85 €
(Pays d'Oc/Frankreich),
trocken mit fruchtigen Aromen von
Birne und Nektarine

Grauer Burgunder 0,20 l 6,10 €
„Nenniger Schlossberg“ 0,10 l 3,75 €
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland)
feinherb und saftig: ein Gedicht

Riesling „Haus Klosterberg“ 0,20 l 7,20 €
Markus Molitor, Bernkastel-Kues (Rheinland-Pfalz, Deutschland) 0,10 l 4,30 €
eleganter Riesling von den Steillagen der mittleren Mosel

Rosé

Domaine Montrose, 0,20 l 5,60 €
Vin de Pays d'Oc 0,10 l 3,50 €
(Languedoc, Frankreich)
Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

Rot

Merlot 0,20 l 5,20 €
unser Hauswein – 0,10 l 3,30 €
mild und ausgewogen

Primitivo I Tratturi 0,20 l 6,70 €
Feudi San Marzano IGT 0,10 l 4,05 €
(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) 20,50 €

Weiss

Domaine de Ribaute,
Chardonnay Grande Réserve
(Pays d'Oc/Frankreich) 23,00 €

Rot

Primitivo I Tratturi
Feudi San Marzano IGT
(Puglia/Italien) 24,60 €

Grauer Burgunder
„Nenniger Schlossberg“
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 22,30 €

Riesling „Haus Klosterberg“
Markus Molitor, Bernkastel-Kues
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 26,50 €

Liebe Weinfreunde!

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



Beachten Sie
auch unsere
Zusatz-
Weintafel.

Unser Service
nennt Ihnen gern
auf Nachfrage
die Jahrgänge
unserer Weine!

Crémant

Crémant d'Alsace

Glas	0,10 l	4,20 €
Flasche	0,75 l	26,00 €



Apéritifs

Martini rot	5 cl	3,80 €
Martini weiss	5 cl	3,80 €
Pastis	2 cl	3,50 €
Campari	2 cl	4,00 €
Campari-Soda		6,00 €
Campari mit Orangensaft		8,00 €
Tequila sunrise		8,00 €
Wodka-Tonic mit Henry's Tonic Water		7,50 €
Aperol-Spritz		6,00 €
Gin-Tonic Bombay Sapphire + Henry's Tonic		7,50 €



Biere

vom Fass

(auf der Terrasse als 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	3,25 €
	0,40 l	4,30 €
Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
König Ludwig Dunkel	0,30 l	3,75 €
	0,40 l	5,00 €

Hefe (Flasche)

Weizenbier Hefe hell	0,50 l	4,40 €
mit Cola oder Limo		+ 0,80 €

alkoholfrei (Flasche)

Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	4,40 €
mit Cola oder Limo		+ 0,80 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Gründel's Fresh	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Glas Wasser	0,30 l	2,50 €	Cola Zero	Flasche 0,33 l	3,95 €
Mineralwasser	0,30 l	2,80 €	Spezi	0,30 l	3,55 €
Mineralwasser	Flasche 0,70 l	6,00 €	Sprite	Flasche 0,33 l	3,95 €
Mineralwasser „naturell“	Flasche 0,70 l	6,00 €	Fanta	0,30 l	3,55 €
Cola	0,30 l	3,55 €	Henry's Tonic	Flasche 0,20 l	3,50 €

Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Apfelsaft naturtrüb	Glas 0,30 l	4,00 €	Orangensaft	Flasche 0,20 l	3,00 €
Apfel-Schorle	Glas 0,30 l	3,20 €	Orangenschorle	Glas 0,40 l	4,60 €
			Bionade Holunderschorle	Flasche 0,33 l	3,95 €

Heisse Getränke

Eine Tasse heisses Wasser	1,50 €	Cappuccino mit Sahnehaube	4,50 €
Kaffee	2,90 €	Eine Tasse geschäumte Milch	2,50 €
Espresso	2,90 €	Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,00 €	Tee	
Schokolade	3,00 €	Bitte Teeliste durchstöbern	
Heisse Milch von glücklichen Kühen mit Kakao von Sarotti®			
Schokolade mit Sahnehaube	4,00 €	Glühwein	Becher 0,25 l 4,75 €
Cappuccino	3,50 €	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 Lindenhof			
Mirabelle	2 cl	4,00 €	
von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône)			
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	6,50 €	



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)
unter **0 68 97 / 76 52 15**
Fragen Sie nach unseren leckeren
Flaschenweinen!

www.zwickel.info

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

www.zwickel.info

Durch die neue Verpackungsverordnung seit dem 1.1.2023 werden wir sukzessiv auf Verpackungen ohne Kunststoffanteile umstellen – wir berechnen dabei für jede grosse Box 50 ct und für jede kleine Box und Tüte 25 ct. Gern verpacken wir die Speisen in von Ihnen mitgebrachte Behälter und weisen Sie auf diese Möglichkeit bereits bei Ihrer Bestellung hin. Bitte unterstützen Sie uns dabei, Verpackungsmüll zu vermeiden!