

Speisen- und Getränkekarte



Unser vegetarischer Tipp!

EC-Zahlung (PIN) ab 35 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

 6,00 €

Fischsuppe mit Käsecroûton

mit viel Fisch und Meeresfrüchten: oh, là là!

 10,50 €

Zwiebelsuppe

unsere hausgemachte, im Ofen mit Käse gratiniert

7,50 €

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

 7,00 €

Entrées

Mit etwas Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer

(wenn's nicht reicht, gibt's gern ein Körbchen mit 3 Scheiben zum Selbstkostenpreis von 1 Euro)

Champignonpfännchen

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

8,50 €

Garnelentöpfchen

mit mediterranen Kräutern und Knoblauch-Crostino

11,00 €

Schafskäse gebacken

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

 9,00 €

Tomaten mit Mozzarella

mit frischem Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig

 9,50 €

Gegrillte Champignonköpfe

mit Schafskäse gefüllt und mit Knoblauchbutter überbacken

 9,50 €

1/2 Dtzd. Schnecken

mit unserer leckeren Kräuterbutter, im Steingutpfännchen überbacken

9,00 €

Champignonköpfe Chèvre

mit Ziegenfrischkäse gefüllt, in Tomatenjus mit frischem Basilikum

 10,00 €


zusätzlich mit Roquefort 10,00 €

Salate

Mit etwas Flûte unserer Lieblingsbäckerei Maurer
(wenn's nicht reicht, gibt's gern ein Körbchen mit 3 Scheiben
zum Selbstkostenpreis von 1 Euro)


**Dazu unsere leckeren
Bratkartoffeln...?**


(mit Speck und Zwiebeln) 5,50 €

Salatteller (KNOBLAUCHSAHNE)  12,90 €
Blattsalate der Saison,
Rohkostsalate, Champignons, Paprika

Specksalat (KNOBLAUCHSAHNE) 13,50 €
Blattsalate der Saison mit
knusprigen Brotcroûtons und
ausgelassenen Speckwürfeln


Toskanischer Brotsalat 15,30 €
(KNOBLAUCHSAHNE)
mit Brotcroûtons, Schinken- und Käsestreifen,
Tomaten, Zwiebeln und Oliven in
Balsamico-Knoblauch-Sahne

Salat Chèvre (KNOBLAUCHSAHNE)  17,40 €
3 Ziegenfrischkäse-Crostini
auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten
Honig gefällig? 0,50 €

Salat Paysan (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 17,40 €
Blattsalate der Saison mit kurz
gerösteten Streifen vom
Eifeler Landschwein
mit Apfelspalten, und Walnüssen,
in Calvados geschwenkt 

Salat Zwickel (KNOBLAUCHSAHNE) 17,40 €
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate
mit Stücken von der Putenbrust und
gerösteten Walnusskernen

Salat Boeuf (KNOBLAUCHSAHNE) 18,90 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte
auf frischen Markt- und Rohkostsalaten
mit Roquefort

Grillsalat (KNOBLAUCHSAHNE) 20,40 €
3 kleine Steaks von Rind,
Eifeler Landschwein
und Pute, dazu Grilltomate
und Kräuterbutter auf
Salatbouquet der Saison 

Salat Saumon (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 19,40 €
Salatbouquet der Saison mit Lachsfilet
und frittierten Meeresfrüchten

Salat Gamba (KNOBLAUCHSAHNE) 21,90 €
8 Riesengarnelen aus der Pfanne in
Knoblauch auf Bouquet von frischen
Markt- und Rohkostsalaten

Unsere Dressings wahlweise:

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

Rustikales und Mehr

Unsere leckeren Bratkartoffeln werden mit
Speck und Zwiebeln zubereitet, ganz wie dehemm.

Omelette  15,40 €
mit frischen Champignons und Salatgarnitur

**Spiegeleier mit unseren
frischen Bratkartoffeln** 13,90 €
und Salatgarnitur, faschd wie dehemm!

**Wurstsalat
mit frischen Bratkartoffeln** 14,40 €

Lyonerteller 14,90 €
mit Kräutern gefülltes und
überbackenes Stück vom Lyonerring
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Froschschenkel 12 Stück 20,50 €
auf provenzalische Art

Aus dem Ofen



PFANNERLEI

Lyonerpfanne 15,90 €

unser Klassiker:

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

Putenpfanne 17,90 €

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

Grillpfanne 3 kleine Steaks von Rind, 22,40 €

Eifeler Landschwein und Pute mit Grilltomate, Speckbohnen und Käsekartoffeln

ALLES IN FORM

Combinazione „al forno“ 15,10 €

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

Kartoffelgratin 15,10 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

VOM BLECH

Flammkuchen „Elsass“ 11,50 €

mit Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Landei“ 13,00 €

mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Schinken

Flammkuchen „Munster“ 14,50 €

mit Zwiebeln und Munsterkäse

Flammkuchen „Die See“ 15,50 €

mit Zwiebeln, Knoblauch, Krabben und Muscheln

Pizza unsere hausgemachte, ab 11,50 €

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 12,90 €

mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

Spaghetti alla Verdura 14,40 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

Spaghetti Spinaci 15,40 €

mit frischem Spinat und Pinienkernen in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

Spaghetti alla Bolognese 14,40 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

Tagliatelle Zwickel 15,40 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

Tagliatelle alla Chef 16,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischeiben in pikanter Tomatensauce

Spaghetti Gourmand 19,40 €

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

Tagliatelle Salmone 19,40 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

Hot-Chili-Garnelen 19,40 €

mit Tagliatelle und scharfem mediterranen Basilikumgemüse

Fleisch

Unsere leckeren Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet, ganz wie dehemm.



Das Zwickel-Steak (Rohgewicht 200 g) 20,90 €
(Rohgewicht 300 g) 25,40 €

saftige Scheibe von der Rinderhüfte
mit Bratkartoffeln und Salat

dazu wahlweise: Hausgemachte Kräuterbutter 2,30 €
Gebratene Zwiebeln 1,30 €
Gebratene Champignons 1,80 €

Rinderhüfte „al pepe“
(Rohgewicht 200 g) 24,90 €
(Rohgewicht 300 g) 29,40 €
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Spaghetti und Salat

Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen
(Rohgewicht 200 g) 27,40 €
(Rohgewicht 300 g) 31,90 €
in Weissweinsahne mit Spaghetti und Salat

Rindergeschnetzeltes 21,40 €
in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln
und Salat

Zürcher Geschnetzeltes 20,90 €
von der Putenbrust mit frischen
Champignons in Weissweinsahne,
Tagliatelle und Salatgarnitur

Putensteak „Café de Paris“ 21,40 €
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln
und Salat

Schnitzel 'Wien'
vom **Eifeler Landschwein** 16,40 €
Hausgeklopft, mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel mit Pilz-Rahm-Sauce
vom **Eifeler Landschwein** 19,90 €
Hausgeklopft, mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel mit Paprika-Rotweinsauce
vom **Eifeler Landschwein** 19,90 €
Hausgeklopft, mit hausgemachter Panade,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Schnitzel „alla Parmigiana“ 22,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
Hausgeklopft, mit Bolognese-Sugo und Parmesan
im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

Schweinerückensteak 21,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit Zwiebeln und Champignons, dazu kleiner
Kartoffelgratin und Salatgarnitur

Cordon-Bleu „Klassisch“ 22,40 €
vom **Eifeler Landschwein**
mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt,
mit Spaghetti in leichtem Tomatenjus und Salat

Cordon-Bleu „Alsace“ 22,90 €
vom **Eifeler Landschwein** mit deftigem
Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt,
dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

Fisch

Zanderfilet dazu Brokkoli-Röschen, 20,90 €
überzogen mit Sauce Hollandaise und Kartoffelwedges

Lachssteak auf Champagnersahne 24,90 €
mit Spinatspaghetti und Salatgarnitur

Pannfisch Filets von Lachs und Zander mit Pommerysenf-Sauce und Bratkartoffeln 22,40 €

Unsere Beilagen

Beilagensalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,50 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Rohkostsalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 5,20 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Kräuterbutter 2,30 €

Pasta (Spaghetti oder Tagliatelle) 5,00 €

Bratkartoffeln 5,50 €
(mit Speck und Zwiebeln)

**Pfannengemüse / Kartoffelwedges /
kl. Kartoffelgratin** 6,50 €

Körbchen mit 3 Scheiben Flûte
unserer Bäckerei Maurer 1,00 €

Für jüngere Gäste

(bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 1,00 €

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 7,00 €
mit Bolognese-Sugo

Kleine Pizza 6,50 €
mit Schinken oder Salami

Kleiner Flammkuchen 6,50 €
mit Speck und Zwiebeln

Kleines Schweineschnitzel  11,00 €
vom **Eifeler Landschwein** „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln

Kleines Rahm-Schnitzel oder Geschnetzeltes  12,00 €
vom **Eifeler Landschwein** vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust + 2,50 €

Süßes

Affogato Kugel Vanilleeis mit Espresso und Haselnusskrokant 5,40 €

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,50 €

Himbeer-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren 8,00 €

Kirsch-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen 8,00 €

Dame Blanche 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce 8,50 €

Haselnusseis mit Karamellsauce, Schlagsahne und Amarettini 8,00 €

Heisser Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,00 €

Süßer Flammkuchen 9,00 €
kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt

Die Kugel Vanilleeis 2,50 €

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? Gern helfen wir mit einem Doggy-Pack zum Selbstkostenpreis von 50 Cent aus.



Weine offen

Weissweinschorle 0,25 l 5,00 €



Weiss

Domaine de Ribaute, 0,20 l 6,50 €
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 6,70 €
Weingut Bus 0,10 l 4,05 €
(Rheinland-Pfalz,
Deutschland)
feinherb und saftig: ein Gedicht

Riesling „Haus Klosterberg“ 0,20 l 7,90 €
Markus Molitor, Bernkastel-Kues (Rheinland-Pfalz, Deutschland) 0,10 l 4,60 €
eleganter Riesling von den Steillagen der mittleren Mosel

Rosé

Domaine Montrose, 0,20 l 6,00 €
Vin de Pays d'Oc 0,10 l 3,70 €
(Languedoc, Frankreich)
Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

Rot

Merlot 0,20 l 5,50 €
unser Hauswein – 0,10 l 3,45 €
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) 22,00 €

Weiss

Domaine de Ribaute,
Chardonnay Grande Réserve
(Pays d'Oc/Frankreich) 23,70 €

Rot

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

Grauer Burgunder
Weingut Bus (Rheinland-
Pfalz, Deutschland) 24,50 €

Riesling „Haus Klosterberg“
Markus Molitor, Bernkastel-Kues
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 29,00 €

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	4,40 €
Flasche	0,75 l	26,00 €



Apéritifs

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



Biere

vom Fass

(auf der Terrasse als 0,4 l)



Grosswald Zwickel	0,30 l	3,50 €
	0,40 l	4,70 €
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	4,60 €
mit Cola oder Limo		+ 0,80 €

alkoholfrei (Flasche)

Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	4,60 €
mit Cola oder Limo		+ 0,80 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Gründel's Fresh	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Mineralwasser		0,30 l	3,00 €	Spezi		0,30 l	3,55 €
Mineralwasser	Flasche	0,70 l	7,00 €	Fanta		0,30 l	3,55 €
Glas Wasser		0,30 l	3,00 €	Orangina	Flasche	0,25 l	3,75 €
Mineralwasser „naturell“	Flasche	0,70 l	7,00 €	Sprite	Flasche	0,33 l	4,10 €
Cola		0,30 l	3,55 €	Henry's Tonic	Flasche	0,20 l	3,50 €
Cola Zero	Flasche	0,33 l	4,10 €	Bionade Holunderschorle	Flasche	0,33 l	3,95 €

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 €

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®			Glühwein	Becher 0,25 l	4,75 €
Schokolade mit Sahnehaube		4,00 €	Mit unserem Merlot und Gewürzen frisch für Sie zubereitet		
Cappuccino		3,50 €			
Der Echte: geschäumte Milch und Espresso					

Eaux-de Vie

Obstbrände

von Pâpidoux: Calvados	2 cl	5,00 €
von Pircher: Mirabelle	2 cl	4,00 €
von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône):		
Williams	2 cl	4,00 €
Vieille Prune	2 cl	4,00 €
von Prinz:		
Alte Waldhimbeere	2 cl	6,00 €
Alte Marille	2 cl	6,00 €



Grappa

Grappa di Barbera	2 cl	6,00 €
--------------------------	------	--------

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 €	Unicum	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €	Marsala	2 cl	2,00 €
Doktor	2 cl	3,50 €	Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,00 €



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

Unsere neuen Takeaway-Verpackungen bestehen aus kompostierbarem Zuckerrohr und können im Biomüll entsorgt werden – 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!