

Zwockelsbrück Menü

Gazpacho

Gazpacho von gegrilltem Pfälzer Gemüse mit Senfsaat

Jakobsmuschel / Blutwurst

Gegrillte kleine Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Apfel

Ei / Shiitake

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Petersilie und Shiitake

Perlhuhn / Pfifferling

Perlhuhn Brust mit Pfifferlingen a la nage und gegrilltem Frühlingslauch

Zwockelsbrück im Glas

Eingelegten Erdbeeren mit gebackener Käsekuchencreme

5 gang 56 € / 4 gang 49 €

Vorspeisen und Suppen

Salatherzen / Serrano

Cesar Salat "Zwackelsbrück" Serrano Schinken und Parmesan 9 €

Ei / Shiitake

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Petersilie und Shiitake 9 €

Jakobsmuschel / Blutwurst

Gegrillte kleine Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Apfel 16 €

Gazpacho

Gazpacho von gegrilltem Pfälzer Gemüse mit Senfsaat 7 €

Pfifferling

Schaumsuppe von Pfifferlingen 8 €

Matjes / Aal

Matjes und geräucherter Aal mit kleinem Kartoffelsalat und Meerrettich 12 €

Hauptgänge

Scholle / „Paella“

Schollenfilet mit „Paella Risotto“, Flusskrebse und Krustentierschaum 23 €

„Paella Risotto“ vegetarisch 15 €

Lachs / Gurke

Gewürz Lachs mit „Schmor-Gurken“ und Safran Beurre Blanc 22 €

Perlhuhn / Pfifferling

Perlhuhn Brust mit Pfifferlingen a la nage und gegrilltem Frühlingslauch 22 €

Iberico / Mais

Rückensteak vom Joselito mit geröstetem Mais und Salzzitrone 25 €

Rinderfilet / Waldpilze

Rosa Medaillons vom Rinderfilet

mit Kartoffel-Parmesan Lasagne und Waldpilzen 29 €

Dessert und Käse

Blauschimmelkäse / Feige

Creme vom Blauschimmelkäse mit glasierten Feigen 9 €

Schokolade / Honigmelone

Weißer Schokolade mit Honigmelone und Holunderblüten Aromen 8 €

Zwockelsbrück im Glas

Eingelegten Erdbeeren mit gebackener Käsekuchencreme 8 €

Sorbet Variation

3 verschiedene Sorbets 7 €

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel haben.

Gerne beraten wir Sie auch bei Laktoseintoleranz.

Alle in dieser Karte enthaltene Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer

BLACK SOUL COFFEE, VERSTEHT KAFFEE IN DER PHILOSOPHIE DES WEINBAU.
KAFFEE MIT REGION UND LAGE.

JEDE ERNTE VON KAFFEEKIRSCHEN HAT EIN EIGENES GESCHMACKSPROFIL.

GRUNDSÄTZLICH WIRD BEVORZUGT FAIR UND MEIST SOGAR DIREKT GEHANDELTER, ROHKAFFEE
AUS NACHHALTIGEN MISCHKULTUREN VERWENDET.

BLACK SOUL COFFEE – BLACK VELVET
SINGLE ESTATE – GRAND CRU
100 % CANEPHORA (ROBUSTA) AUS KAMERUN

BLACK SOUL COFFEE GEGRÜNDET DURCH DEN **NEUSTADTER KAI DIETRICH**,
DER DEN KAFFEE IN **LANDAU** PRODUZIERT RÖSTET UND VERPACKT!

HEIßGETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁹	2,70 €	CAPPUCCINO ⁹	3,30 €
ESPRESSO ⁹	2,60 €	MILCHKAFFEE ⁹	3,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	3,70 €	GLAS TEE	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2,90 €	GRÜN, SCHWARZ, PFEFFERMINZ, KAMILLE...	

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt,
6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel,
12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz