



ZWINGER-GESCHMACK
FÜR ZUHAUSE

Gültig ab 09.04.2021



Vorspeisen

Crostini
mit Gurken-Lachs-Tatar, Wachtelei
und Wasabischaum (6, 8, 17, 18, 21)

8,80 Euro

Frühlingsalat
mit gebackenem Hühnerei
und Hausdressing (8, 17, 26)

10,70 Euro

Salate

Kleiner Salatteller mit Hausdressing (15, 20)

4,50 Euro

Großer Salatteller mit Hausdressing (15, 20)

9,10 Euro

Suppe

Erbsen-Minz-Süppchen
mit hausgebeiztem Lachs
und Wasabischaum (12, 15, 18, 21)

5,60 Euro





Vegetarische Gerichte

Püree von grünen Erbsen und Ackerkarotten
dazu gegrillte Jakobsmuscheln und in
Knoblauchöl gebratene Garnelen (18, 22, 29)
18,70 Euro



Veggie-Burger
mit hausgemachtem Gemüse-Pattie, Gurke,
Salat und Burgersoße,
im Rote-Beete-Brioche (8, 26, 28)
11,40 Euro



Aus Fluss und Meer

In Zitronenöl gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel-Gemüseragout (15, 18, 26)
17,80 Euro

Gebratener Kabeljaurücken
auf Rahmsauerkraut, mit Erbsen-Minz-Püree
(8, 12, 18, 21)
17,80 Euro





Vom Lavasteingrill

Lammrücken, rosa gebraten
mit Rosmarinsoße, Speckböhnchen und
Bratkartoffeln (12)

22,80 Euro

Black-Angus-Rumpsteak
mit Cognacsoße und Steakhouse Pommes (8, 21, 23)

25,20 Euro

Aus Topf und Pfanne

Filetschnitzel vom Landschwein
mit Kräuterchampignons und Bratkartoffeln (8, 12, 17, 26)

17,90 Euro

Rinderstreifen in Teriyakisoße
mit Gemüse und Nudeln (11, 23, 27)

18,90 Euro

Zwinger Burger „Surf and Turf“
aus 100 % Rindfleisch,
mit Black-Tiger-Garnelen,
Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter
Burgersoße, im Brioche-Brötchen (8, 21, 22, 26, 27)

17,40 Euro





Hütes un Brüh

Thüringer Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen (2, 16, 19)

16,50 Euro

Braten von der Lammkeule, in Heu gegart
mit grünen Böhnchen und Thüringer Klößen (8, 21)

18,60 Euro

Gänsebrust in Beifußsoße

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen (8, 21)

17,50 Euro

Süßer Abschluss

Tonkabohnen-Mousse

in der Blätterteig-Hippe, mit Waldmeisteröl
und frischen Früchten (8, 17, 21, 26)

6,90 Euro



Liste der angegebenen Inhaltsstoffe

1. Farbstoffe
2. Schwefeldioxid
3. Geschmacksverstärker
4. Antioxidationsmittel
5. Konservierungsstoffe
6. Phosphat
7. Schwärzungsmittel
8. Milcheiweiß
9. Chinin
10. Koffein
11. Taurin
12. Nitritpökelsalz
13. gewachst
14. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
15. Süßungsmittel

Liste der angegebenen Hauptallergene

16. Sellerie
17. Eier
18. Fisch und Fischerzeugnisse
19. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
20. Senf und Senferzeugnisse
21. Milch einschließlich Laktose
22. Krebstiere wie Shrimps, Hummer, Garnelen
23. Soja & Sojaerzeugnisse
24. Schalenfrüchte wie z.B. Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse
25. Erdnüsse
26. Glutenhaltiges Getreide
27. Sesam
28. Lupinen
29. Weichtiere, z.B. Tintenfisch, Austern, Schnecken