



Über unser Restaurant

Hier finden Sie ein paar interessante und wichtige Informationen zum Zweizack

Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag – Sonntag: 12:00 Uhr – 22:00 Uhr

(Küche schließt um 21:00 Uhr)

Speisekarte

Unsere Speisekarte orientiert sich an regionalen und saisonalen Gesichtspunkten. Wo immer es passt, verwenden wir natürlich gerne auch Produkte aus der Region.

Feierlichkeiten

Ob Geburtstag, Konfirmation, Taufe oder Trauerfeier – gern bieten wir Ihnen für Ihr Feierlichkeiten den passenden kulinarischen Rahmen. Wir verfügen über zwei Veranstaltungsräume. Der große Saal umfasst bis zu 70 Gäste, die gemütliche Weinstube bietet bis zu 24 Gästen Platz.

Über unsere Küche

Hier finden Sie ein paar Hinweise zu unserer Küche und unserer gastronomischen Ausrichtung.

Das Beste: Wir kochen immer frisch!

Bei uns werden alle Gerichte stets frisch zubereitet. Wir verwenden dabei, wo immer es passt, gerne regionale Produkte.

Allergien oder Unverträglichkeiten?

Da wir alles frisch kochen, wissen wir natürlich auch, was genau drin ist. Wenn es also etwas gibt, was Sie nicht so gut vertragen oder einfach nur nicht mögen, können wir das in den meisten Fällen weglassen. Sprechen Sie uns einfach an.

Wer bei uns kocht

Frau Michaela Rielmann ist seit mehr als 25 Jahren Küchenmeisterin. Gebürtig kommt sie aus Niedersachsen, quasi aus dem anderen Oldenburg. Als Küchenchefin und zugleich Inhaberin, hat sie unser Küchenteam fest in der Hand. So können wir Ihnen stets eine konstante Qualität unserer Gerichte bieten.

SALATE, SUPPEN

Als Vorspeise oder Hauptgang

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit originalem Caesar Dressing,
krossem Bacon, Croutons und Parmesan € 10,50

+ mit gebratener „Kikok“ Hähnchenbrust € 16,50

Steinhoffteller

Frischer Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
krossen Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier € 15,50

Salat Ziegenkäse

Knackiger Rucolasalat mit karamellisierten
Ziegenkäsemedaillons, Lavendelhonig
und Aprikosenragout € 15,50

Salat Fisch

Frischer Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
Pesto von getrockneten Tomaten und kross
gebratenem Doradenfilet € 16,50

Antipasti

Eingelegtes, gebratenes Gemüse mit Rucola, Parmesan,
Mozzarella und Grissini € 14,50

Cremesuppe von grünen Erbsen

mit Wasabi und gebratener Garnele € 9,00
Als Vorspeise € 6,70

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit geräucherten Holsteiner Mettenden € 8,50
als Vorspeise € 6,20

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet.
Bestehen Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns
einfach an. In der Regel können wir unkompliziert
auf Ihre Bedürfnisse eingehen.

FLEISCH

Roastbeef

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remouladensoße, krossen Bratkartoffeln und kleinem Zupfsalat € 21,50

Kikok -Hähnchenbrust

auf Maccheroni in Gorgonzolasoße mit Rucola und Walnüssen € 19,90

Kalbsfleischfrikadellen

hausgemacht mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Bratensoße und Zupfsalat € 21,50

Paniertes Kalbsschnitzel

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren € 28,00

** Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln angerichtet. Mögen Sie das nicht, sagen Sie uns Bescheid.*

FISCH

Zanderfilet

kross gebraten auf wilden Brokkoli, Mandeln und Kartoffelpüree € 25,00

Pannfisch

Gebratene Streifen vom Seelachsfilet auf krossen Bratkartoffeln und körniger Senfsoße, Zupfsalat € 21,50

Matjesfilet

zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Äpfel in Sahne-Mayonnaise, krossen Bratkartoffeln und Zupfsalat € 16,50

Nordseescholle

große Nordseescholle mit Speckstippe, krossen Bratkartoffeln und Gurkensalat € 24,50

Kapitänsteller

drei verschiedene gebratene Fischfilets mit gegrillten Salatherzen und Kartoffelpüree € 25,00

VEGETARISCH UND VEGAN

Gebratenes Gemüse (Vegan)

in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten
Cashewkernen und Basmatireis

€ 16,50

Ravioli

gefüllt mit Ricotta, Limette und Basilikum
getoppt mit Pinienkernen

€ 16,00

EXTRAS

Zupfsalat als Beilagensalat

€ 4,00

Bratkartoffeln

€ 4,50

Pommes frites

€ 3,50

Ketchup/Mayo/Senf

€ 0,50

DESSERT

Zwetschgenröster

mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne

€ 7,50

Hot Brownie

mit Vanilleeis und Karamellsoße

€ 6,50

Crème Brûlée

mit Himbeersoße und Passionsfruchtsorbet

€ 9,50

Eine Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht

€ 2,00

Portion Sahne

€ 1,20