



UNSERE SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist Ruhetag
Dienstag – Sonntag: 12:00 Uhr – 22:00 Uhr
(Küchenschluss: 21:00 Uhr)



Tel: 04361 / 620 21 51
www.restaurant-zweizack.de



Ostermenü I

VORSPEISE

Tomaten-Rucolasalat
mit roten Zwiebeln, Pinienkernen und cremige Burrata

HAUPTGANG

Geschmorte Lammhaxe
(mit Knochen) auf mediterranem Gemüse
und Kartoffel-Speckkrapfen

DESSERT

Schokoladencreme
im Blätterteig und Eierlikör-Vanillesoße

39 €



Ostermenü II

VORSPEISE

Cremesuppe von der Pastinake
mit Croutons und Petersilienöl

HAUPTGANG

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kartoffel-Lauchragout mit Dijon-Senf,
halbgetrockneten Kirschtomaten und Lauchstroh

DESSERT

Passionsfrucht Panna Cotta
mit Schokolade und Honigkresse

39 €



VORSPEISEN

Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen und Parmesan	€ 8,00
Geflammtem Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Lavendelhonig und Blaubeeren	€ 13,50
Tomaten-Rucolasalat mit roten Zwiebeln, Pinienkernen und cremiger Burrata	€ 10,00
Gebratene Garnelen an Spinatsalat mit Tomatensugo und geröstetem Focaccia	€ 14,00

SUPPEN

Rielmanns Kartoffelsuppe mit geräucherten Holsteiner Mettenden	€ 9,00
Cremesuppe von Pastinaken mit Croutons und Petersilienöl	€ 8,00

VEGAN UND VEGETARISCH

Gebratenes Gemüse in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten Cashewkernen und Basmatireis	€ 16,50
Limetten-Basilikum-Ravioli mit Ricottafüllung mit Rucola und Pinienkernen	€ 16,50

FISCH

„Pannfisch“ - Streifen vom Seelachsfilet an körniger Senfsoße auf krossen Bratkartoffeln* und kleinem Zupfsalat	€ 21,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Lauchragout mit Dijon-Senf, halbtrockneten Kirschtomaten und Lauchstroh	€ 25,00
Matjesfilets „Hausfrauen-Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken in Sahne-Mayonnaise dazu krosse Bratkartoffeln und kleinem Zupfsalat	€ 16,50
Eingelegte Bratheringe „Süß-sauer“ mit krossen Bratkartoffeln und Zupfsalat	€ 16,50

FLEISCH

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße, kleinem Zupfsalat und krossen Bratkartoffeln*	€ 21,50
Gebratene Hähnchenbrust auf Linguine in Tomatensoße mit Rucola und Parmesan	€ 17,00
Geschmorte Lammhaxe (mit Knochen) auf mediterranem Gemüse und Kartoffel-Speckkrapfen	€ 25,00
Rosa gebratene Lammhüfte auf grünen Bohnen, confierte Oliven und Kartoffel-Speckkrapfen	€ 27,00

* Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

DESSERT

Eine Kugel Eis (verschiedene Sorten) Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht	€ 2,00
Zwetschgenröster mit zwei Kugeln Walnusseis und Sahne	€ 7,50
Schokoladencreme im Blätterteig und Eierlikör-Vanillesoße	€ 9,00
Passionsfrucht Panna Cotta mit Schokolade und Honigkresse	€ 9,00



Frische, regionale Küche in Oldenburg

Unsere Inhaberin und Küchenmeisterin ist übrigens auch ausgebildete Diätköchin und kann bei bestehenden Unverträglichkeiten oder gesundheitlichen Anforderungen diese kompetent berücksichtigen.