



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

SOMMER-SALATE

Frische, knackige Salate mit hausgemachtem Dressing.
Unsere Salate sind auch als kleine Portion erhältlich.

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit original Caesar Dressing,
krossem Bacon, Croutons und Parmesan

€ 9,90

+ mit gebratener „Kikok“ Hähnchenbrust

€ 16,50

+ mit Garnelenspieße

€ 16,00

Steinhoffteller

Frischer Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
krossen Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier

€ 13,00

Salat Garnelenspieß

Gegrillter Romanasalat, Gurkenstreifen mit gerösteten Erdnüssen,
Garnelenspieße und Erdnussdip

€ 16,00

Salat Ziege

Frischer Zupfsalat mit geflammtem Ziegenkäse,
Lavendelhonig und Blaubeeren

€ 14,50

Antipasti

Eingelegtes, gebratenes Gemüse, cremige Buratta,
Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Knusper-Grissini

€ 18,00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

€ 12,00

Flammkuchen Ziegenkäse

mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Aprikosen, Lavendelhonig

€ 13,50

Flammkuchen Curry-Huhn

mit Sauerrahm, Curry, Ananas und Hähnchenbrust

€ 13,50

Flammkuchen Camembert

mit Sauerrahm, Camembert, Preiselbeeren und Spinatsalat

€ 13,50

SUPPEN

Unsere leckeren, frischen Suppen sind auch als kleine Portion erhältlich.

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumöl (Vegan)

€ 7,50

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit geräucherten Holsteiner Mettenden

€ 8,50

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

Aubergine

gebratene Auberginenscheiben an Süßkartoffelpüree und Sesamdip

€ 16,00

HAUPTGÄNGE

Roastbeef

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

Hähnchenbrust

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit grünem Spargel,
geröteten Cashewkernen, Rucola und Linguine in Rahm € 19,50

Kalbsfleischfrikadellen

Hausgemacht mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Bratensoße und Zupfsalat € 17,00

Currywurst

mit fruchtigem Curryketchup und Pommes frites, Majo oder Ketchup € 9,50

FISCHGERICHTE

Labskaus

mit Rote Bete, Gewürzgurke, Rollmops und Spiegelei € 16,00

Gebratene Heringe

Frisch gebratene Heringe mit krossen Bratkartoffeln und Zupfsalat € 16,50

Eingelegte Heringe

Süß-sauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebeln,
krossen Bratkartoffeln und Zupfsalat € 16,50

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

** Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln angerichtet.*

DESSERT

Zwetschgenröster

mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne

€ 7,50

Hot Brownie

mit Vanilleeis und Karamellsoße

€ 6,00

Vanillecreme

mit Beeren und Crumble im Glas

€ 6,00

Eine Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Mango

€ 2,00

Portion Sahne

€ 1,20

EXTRAS

Zupfsalat	€ 4,00
Bratkartoffeln	€ 4,50
Pommes frites	€ 3,50
Ketchup/Mayo/Senf	€ 0,50
Remouladensoße	€ 1,50
Hausfrauensoße	€ 2,00



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.