Speisekarte ab 04.11.2026

Zweizack
Restaurant | Café | Veranstaltungen

Winter-Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag: Ruhetag
Mittwoch bis Freitag: 16:00 – 22:00 Uhr
Samstag und Sonntag: 12:00 – 22:00 Uhr

Vorspeisen

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse
Rote Bete | geflämmter Ziegenkäse |
Ziegenfrischkäsecreme | schwarze Walnüsse | Rucola — 13,50 €

Entenleber
Entelber | Balsamicosoße | Apfel-Lorbeerchutney | Feldsalat — 14,00 €

Black-Tiger-Garnelen (4 Stück.)
Black Tiger Garnelen | hausgemachte Aioli | Feldsalat | geröstete Focaccia — 15,00 €

Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)
Rote Bete | Ziegenkäse | Entenleber | Apfelchutney | Vitello Tonnato
Datteln im Speckmantel | Black-Tiger-Garnelen | Aioli
Feldsalat | geröstete Focaccia — p.P. 16,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe
Gemüse | Fleischklößchen | Kräuter-Pfannkuchenstreifen — 7,00 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Kürbis | Kokosmilch | karamellisierten Kürbiskernen | steierisches Kernöl — 7,50 €

Rielmanns Kartoffelsuppe
Gemüse | Kartoffeln | Holsteiner Mettenden
Tasse 8,50 €
Löwenkopfterrine 11,00 €

Vegetarisch und Vegan

Gebratenes Gemüse (Vegan)
Kaiserschoten | Karotten | Rote Paprika | Zucchini | Kräutersaitlinge |
Kokos-Currysoße | geröstete Cashewkerne | Basmatireis 17,50 €

Getrüffelte Fettuccine
frische Fettuccine | Trüffelsoße | gebratene Kräutersaitlinge |
Walnüsse | Rucolasalat | Parmesanchips 19,50 €

Serviettenknödel mit Pilzragout
Hausgemachte gebratene Serviettenknödel | Champignons |
Austernpilze | Kräutersaitlinge | Shiitake-Pilze | Rucola | Bergkäse 18,00 €

Fleischgerichte

½ Bauernente
Halbe krosse Bauernente | Entenrahmsoße | hausgemachter Apfelrotkohl |
Kartoffelklöße | Butterbrösel 29,90 €

Roastbeef
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt"| Remouladensoße
hausgemachte Remouladensoße | krosse Bratkartoffeln* | Zupfsalat 24,50 €

Panierte Schweineschnitzel „Holstein Art"
Schweineschnitzel | Spiegelei | krosse Bratkartoffeln | knackiger Zupfsalat 21,50 €

Saftiges Wildgulasch
Wildgulasch vom Dammwild | Preiselbeersahne | fruchtiger Apfelrotkohl |
hausgemachte Butterspätzle 27,50 €

Grünkohl
Grünkohl | Kohlwurst | Kasseler | Schweinebacke |
krosse Bratkartoffeln oder karamellisierte Kartoffeln 23,00 €

Fischgerichte

Pannfisch
Steinbeißerfilet | krosse Bratkartoffeln* | körnige Senfsoße | Zupfsalat 24,00 €

Kross gebratenes Doradenfilet
Dorade | Rosenkohlstampf | Speckschaum | Trüffelkroketten 29,00 €

Große Nordseescholle „Finkenwerden Art"
Scholle | Speckstippe | krosse Bratkartoffeln | knackiger Zupfsalat 28,00 €

Dessert

Zwetschgenröster
Zwetschgenröster | zwei Kugeln Walnußeis | Sahne 7,50 €

Hot Brownie
Browni | Walnüsse | Vanilleeis | Karamellsoße 7,00 €

Creme Brûlee
Hausgemachte Cremé Brûleé | Passionsfruchtsorbet 10,00 €

Pistazien Tiramisu
Hausgemachte Tiramisu | Pistazienmascarpone | Vanillesoße | Himbeergel 12,00 €

Eine Kugel Eis
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht 2,00 €

Portion **Sahne** 1,50 €