Zweizack

Restaurant | Café | Veranstaltungen

Unsere Sommer-Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag
Dienstag bis Donnerstag: 12:00 Uhr - 19:00 Uhr
Freitag und Samstag: 12:00 Uhr -22:00 Uhr
Sonntag: 12:00-19:00

- Küche bis 18:00 bzw. 21:00 -

Vorspeisen

Bruschetta (4 Stück)
Röstbrot mit marinierten Tomatenwürfel und Rucola € 8,00

Knackiger Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanchips € 8,00

Gezupfte Burrata
an Bärlauch-Frischkäsecreme, geröstete Focaccia und Strauchtomaten € 12,00

Ziegenkäse im Speckmantel
an Rucolasalat in Rote Bete-Sesamdressing und
karamellisierten Walnüssen € 12,00

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Sauerrahm und Speckwürfel
€ 8,00

Karotten-Ingwersuppe
mit Kokosmilch und Zitronenöl € 7,50

Rielmanns Kartoffelsuppe
mit Kartoffelwürfel und Holsteiner Mettenden
Tasse € 7,50
Löwenkopfterrine € 9,50

Flammkuchen

Flammkuchen Speck
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel und Frühlingslauch € 13,00

Flammkuchen Ziege
mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Aprikosen, Honig, Rucola € 14,50

Flammkuchen Burrata
mit Sauerrahm, Tomaten, Burrata, Pesto und Rucola € 14,50

Sommersalate

Caesar Salat
Knackiger Romanasalat mit originalem Caesar Dressing,
krossem Bacon, Croutons und Parmesan € 9,90

+ mit gebratener Kikokhähnchenbrust € 16,50

Salat Ziege
Knackiger Rucolasalat mit geflämmtem Ziegenkäsemedaillons,
karamellisierten Walnüssen und Apfelchutney € 15,50

Steinhoffteller
Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
krossen Bratkartoffeln* und zwei Spiegeleier € 15,50

Salat Fisch
Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse und
dreierlei gebratenen Fischfilets und Pesto von getrockneten Tomaten € 17,50

Salat Kikok
Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse, Wassermelone und Sesam
mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen € 16 ,50

Vegetarisch und Vegan

Fettuccine
in Pfifferling-Rahmsoße mit Erbsen, Rucola und Bergkäse € 19,50

Gebratenes Gemüse (Vegan)
in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten Cashewkernen
und Basmatireis € 17,50

Limetten-Basilikumravioli
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan € 17,50

Hausgemachte Semmelknödel
auf Pilzragout mit Rucola und Bergkäse € 17,50

Fleischgerichte

Holsteiner Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, krossen Bratkartoffeln
und kleinem Zupfsalat € 21,50

Hausgemachte Rindfleischfrikadellen
vom Highlander Cattle aus Lütjendorf
an dunkler Soße, Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Zupfsalat € 23,00

Roastbeef
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt“
mit hausgemachter Remouladensoße, krossen Bratkartoffeln*
und kleinem Zupfsalat € 24,00

Cordon Bleu von der Kikok-Hähnchenbrust
gefüllt mit Bergkäse und gekochtem Wildkräuterschinken,
dazu Vanillemöhren und Kartoffelpüree € 28,00

Fischgerichte

Pannfisch
gebratene Streifen vom Steinbeißerfilet auf krossen Bratkartoffeln*
und körniger Senfsoße, Zupfsalat € 24,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Äpfel in Sahnemayonnaise dazu krosse
Bratkartoffeln* und kleinem Zupfsalat € 18,00

Kabeljau Pretzel Bites
Knusprige Kabeljaunuggets mit Kräuterremoulade
und Kartoffel-Gurkensalat € 15,50

Duett von Lachs- und Zanderfilet
auf Kaiserschoten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree € 26,00

Snacks

Pommes Frites Pommes frites mit Ketchup oder Mayo	€ 4,50
Süßkartoffelpommes mit Sourcreme	€ 6,50
Currywurst (140g) mit fruchtiger Currysoße und Pommes frites	€ 10,00

Extras

Zupfsalat als Beilage	€ 4,00
Bratkartoffeln	€ 4,50
Hausfrauensoße	€ 2,50
Remouladensoße	€ 2,00
Ketchup/Mayo/Senf	€ 0,50

Dessert

Zwetschgenröster mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne	€ 7,50
Hot Brownie mit Vanilleeis und Karamellsoße	€ 6,90
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Vanillesoße und Himbeersorbet	€ 9,50
Eine Kugel Eis Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht	€ 2,00
Portion **Sahne**	€ 1,50

Getränke

APERITIF (AUCH ALKOHOLFREI)

Prosecco DOC Frizzante-Maschio	0,1l	€ 5,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 7,50
Déjà vu Tonic Spritz - Grapefruit, Ingwer und Orientalische Gewürze*	0,2l	€ 7,50
Martini Vibrante Spritz - bittersüße Note mit Bergamotte, Pfirsich*	0,2l	€ 7,50
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5cl	€ 4,90
Sandemann Sherry Fino o. medium/sweet	5cl	€ 4,90
Sandemann Portwein, rot oder weiß	5cl	€ 4,90

* mit und ohne Alkohol erhältlich

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

St. Michaelis still / feinperlig	0,25l	€ 3,30	0,75l	€ 6,90
Tafelwasser (mit Kohlensäure versetzt)			0,5l	€ 4,50

Sinalco

Orange, Zitrone, Spezi, Cola, Cola Zero			0,33l	€ 4,20

Klindworth Säfte/Nektar/Schorle

Schorlen	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,90
Safte: Apfel, Orange, Johannisbeere	0,2l	€ 3,80	0,4l	€ 5,20
Nektar: Rhabarber, Maracuja, Kirsche, Banane,	0,2l	€ 3,80	0,4l	€ 5,20

Lütts Landlust Schorlen

Holunder, Rote Früchte, Schöne Helene	0,33l	€ 4,50

Bionade

Ingwer-Orange, Johannisbeere-Rosmarin. Kräuter	0,33l	€ 4,50

Bier vom Fass & Flaschenbiere

Flensburger vom Fass	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,50
Flensburger Radler	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,50
Flensburger „Alkoholfrei“			0,33l	€ 3,90
Flensburger „Radler alkoholfrei“			0,33l	€ 3,90
Flensburger „Malz“			0,33l	€ 3,90
Schneider Hefe-Weizen „Original“			0,5l	€ 5,50
Schneider Hefe-Weizen „Alkoholfrei“			0,5l	€ 5,50

Weißwein

Grauburgunder 2024 Rheinhessen – trocken, kräftig – Weingut Stefan Winter	0,2l	€ 7,50
Sauvignon Blanc 2024 Pfalz – trocken, frisch – Weingut Kitzer	0,2l	€ 7,50
Onkel Doktor 2024 (Cuvee aus Scheurebe und Riesling) Rheinhessen – halbtrocken, blumig-spritzig - Weingut Fogt	0,2l	€ 7,50
Riesling 2024 Pfalz - trocken – Weingut Gröhl	0,2l	€ 7,80
Chardonnay 2023 Pfalz - trocken – Weingut Pfaffmann	0,2l	€ 7,80

ROSÉWEIN

Rosé 2024 (Cuvee aus Merlot und Spätburgunder) Pfalz – trocken, fruchtig-Weingut Gröhl	0,2l	€ 7,50

ROTWEIN

Primitivo Puglia 2024 Italien - trocken – Chiave d´oro	0,2l	€ 7,20
Spätburgunder 2021 Rheinhessen – trocken – Weingut Sander	0,2l	€ 7,20
Rotspiel" 2023- trocken Rheinhessen - trocken – Weingut Sander	0,2l	€ 7,50
Malbec 2024 Mendoza Argentinien – trocken – Big Game	0,2l	€ 7,90

Eilles Tee und Kaffeespezialitäten

Verschiedene Sorten Rooibos Vanille, Sommerbeere, Kräutergarten, Darjeeling Royal, Earl Grey, Grüner Tee	€ 3,50
Kaffee Crema	€ 3,50
Kaffee Crema Pott	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macciatto	€ 4,50
Capuccino	€ 4,20
Espresso	€ 3,20
Espresso doppelt	€ 4,50
Espresso Macciato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 6,50
Chococchino	€ 6,50

*Als Alternative zur Kuhmilch bieten wir Hafermilch an

Digestif / Spirituosen

Fragen Sie nach unserer gesonderten Karte oder lassen Sie sich von unserem Servicemitarbeitern beraten