

# ZÓCALO

KAFFEE & TEE  
BISTRO  
RESTAURANT  
BAR

## KENNZEICHUNG VON ALLERGENEN

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind wie beschrieben gekennzeichnet. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion, können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen. Bitte weisen Sie deshalb unser Service-Personal gezielt auf Ihre Allergie hin, damit wir ganz besonders darauf achten können!

A. glutenhaltiges Getreide	F. Soja	K. Sesamsamen
B. Krebstiere	G. Schalenfrüchte	L. Lupinen
C. Eier	H. Kuh-Milch	M. Schwefeldioxid und Sulfite
D. Fisch	I. Sellerie	N. Weichtiere
E. Nüsse/Erdnüsse	J. Senf	

## SUPPEN

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen geröstetes Landbrot.

### Karotten-Curry-Suppe

mit einer Note von Kokos und Ingwer

6,50

### Sellerie<sup>l</sup>-Apfel-Suppe

mit gerösteten Speck <sup>H,I</sup>

6,50

## VORSPEISEN

### Bruschetta „Classico“

mit Basilikum-Pesto <sup>G</sup> und Salatbouquet

7,50

### Rote Bete Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenkäse und Salatbouquet

13,00

### Aromatisch marinierte Birnenspalten

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Safran, Rosmarin und frischem Salatbouquet

11,50

### Feines Risotto mit frisch gebratenen Pilzen

dazu Tomaten, Parmesan und Weißweinsauce <sup>H,I</sup>

13,50

## „FÜR ZWISCHENDURCH“

<b>Vegetarische Tapas-Variation</b>	<b>16,50</b>
Tagessüppchen, Bruschetta, gefüllte Champignons, marinierte Safran-Birne/Ziegenkäse, Bete Carpaccio/Ziegenkäse, Blätterteig-Pastete gefüllt mit mediterranem Gemüse, Oliven, Pesto Salatbouquet und Dips	
<b>Tapas-Variationen „Zócalo“</b>	<b>17,50</b>
Tagessüppchen, gefüllte Dattel im Speckmantel <sup>M</sup> Safran-Birne/Ziegenkäse, Bruschetta, Garnelen-Spieß, Hähnchenspieß, Erdnuss-Sauce <sup>E</sup> , Oliven, Pesto, Salatbouquet und Dip's	
<b>Hähnchensaté-Spieße mit Erdnuss-Sauce<sup>E</sup></b>	<b>16,50</b>
Süßkartoffel-Pommes und Salatbouquet	
<b>Flammkuchen klassisch nach „Elsässer Art“</b>	<b>12,00</b>
mit Sauerrahm <sup>H</sup> , Schinkenspeck <sup>M</sup> und roten Zwiebeln	
<b>Flammkuchen „Mediterran“</b>	<b>14,00</b>
mit Bauernkäse <sup>H</sup> , jungem Spinat und Tomaten	

## FRISCHES GRÜNES & CO.

<b>Bunte Salat-Beilage</b>	<b>5,00</b>
Frische Salate der Saison mit gerösteten Mandeln	
<b>Frische Blattsalate der Saison</b>	<b>17,50</b>
mit kross gebratene Hähnchenbrust und hausgemachten Basilikumpesto	
<b>Bunte Salat-Varianten mit herzhaft gerösteten, frischen Pilzen</b>	<b>16,50</b>
verschieden Kräutern und gerösteten Mandeln	
<b>Salat „Zócalo“</b>	<b>18,50</b>
Gebratene Rindfleischstreifen in Knoblauch-Salbeibutter mit bunten Blattsalaten der Saison	

## CRESPELLE

**Feine, pikante Kartoffel-Pfannkuchen  
mit bunten Gemüsen der Saison, feiner Käse-Crème, Dreierlei Bohnen  
und Crème Fraîche gratiniert, dazu eine feine Salsa aus Tomaten**

<b>„Crespelle vegetarisch“</b> <sup>CAH</sup>	<b>15,00</b>
<b>„Crespelle Hähnchenbrust“</b> <sup>CAH</sup>	<b>16,00</b>

## PASTA, REIS, COUSCOUS & CO.

<b>Spaghetti al Pesto</b>	<b>12,50</b>
mit hausgemachtem Pesto, Sahne <sup>H</sup> , Kirschtomaten und Kräutern	
<b>Pasta Pappardelle</b> <sup>A</sup> „viva Italia“	<b>14,50</b>
eine Kombination aus Bauernkäse, <sup>H</sup> Kirschtomaten, Blattspinat und Weißweinsauce <sup>H,I</sup>	
<b>Pasta Spaghetti</b> <sup>A</sup> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,	<b>16,50</b>
mit Zucchini, getrockneten Feigen, Chili und frischen Kräutern	
<b>Pasta Spaghetti</b> <sup>A</sup> mit gegrillten Garnelen,	<b>17,50</b>
dazu Gemüsestreifen, Kirschtomaten und feine Safransauce	
<b>Tomaten-Curry Couscous</b> <sup>A</sup>	<b>16,00</b>
mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Bauernkäse <sup>H</sup>	
<b>Feines Risotto mit Filetspitzen vom Schwein</b>	<b>20,50</b>
dazu junger Blattspinat, Kräuter, Tomaten und Weißweinsauce <sup>H,I</sup>	

## VOM LAND UND AUS DEM WASSER

<b>Gebratene Kalbsleber</b>	<b>22,50</b>
mit karamelisierten Apfel, Pastinakenpüree <sup>H</sup> , Sherryjus und Röstzwiebeln	
<b>Rumpsteak 220 g</b>	<b>29,00</b>
mit Speckbohnen <sup>M</sup> , Schnittlauch-Kartoffel-Püree <sup>H</sup> und Rotweinjus	
<b>Feine, kross gebratene Schnitzel vom Schweinefilet</b>	<b>21,50</b>
mit Röstkartoffeln, frischen Rahm-Champignons <sup>H</sup> und bunter Salatvariation	
<b>Zanderfilet</b>	<b>24,50</b>
auf jungem Blattspinat, Risotto, Rote Bete, und Weißweinsauce <sup>H,I</sup>	

## FÜR UNSERE JÜNGEREN GÄSTE

( Bis 12 Jahre )

<b>Pasta mit Tomatensauce</b>	<b>7,50</b>
<b>Hähnchensaté</b>	<b>9,50</b>
mit Erdnussauße <sup>E</sup> und Süsskartoffel-Pommes	
<b>Gebratene Schnitzel vom Schweinefilet</b>	<b>12,50</b>
mit Röstkartoffeln und Salat	

## SÜSSE VERSUCHUNG

<b>Crème brûlée<sup>H</sup></b>	<b>8,50</b>
mit einer Kugel Schokoladen-Eis, Fächten und Fruchtsaucen	
<b>Mousse au chocolat <sup>H</sup></b> von belgischer Kuvertüre mit frischen Früchten	<b>8,50</b>
<b>Eiscreme <sup>H</sup> ( Oldenburger Manufaktur )</b>	<b>3,50</b>
mit frischen Früchten ... (je weitere Kugel + 2,50 €)	
<b>Dessert-Variation „Zócalo“</b>	<b>11,00</b>
Eine Auswahl an Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen ...	