

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^l-Apfel-Suppe

mit gerösteten Speck ^{H,I}

6,50

VORSPEISEN

Bruschetta „Classico“

mit Basilikum-Pesto ^G und Salatbouquet

7,50

Rote Bete Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenkäse und Salatbouquet

13,50

Aromatisch marinierte Birnenspalten

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Safran, Rosmarin und frischem Salatbouquet

12,00

Feines Risotto mit frisch gebratenen Pilzen

dazu Tomaten, Parmesan und Weißweinsauce ^{H,I}

13,50

„FÜR ZWISCHENDURCH“

Vegetarische Tapas-Variation	17,50
Tagessüppchen, Bruschetta, gefüllte Champignons, marinierte Safran-Birne/Ziegenkäse, Bete Carpaccio/Ziegenkäse, Blätterteig-Pastete gefüllt mit mediterranem Gemüse, Oliven, Pesto Salatbouquet und Dips	
Tapas-Variationen „Zócalo“	18,50
Tagessüppchen, gefüllte Dattel im Speckmantel ^M Safran-Birne/Ziegenkäse, Bruschetta, Garnelen-Spieß, Hähnchenspieß, Erdnuss-Sauce ^E , Oliven, Pesto, Salatbouquet und Dip's	
Hähnchensaté-Spieße mit Erdnuss-Sauce^E	17,00
Süßkartoffel-Pommes und Salatbouquet	
Flammkuchen klassisch nach „Elsässer Art“	12,50
mit Sauerrahm ^H , Schinkenspeck ^M und roten Zwiebeln	
Flammkuchen „Mediterran“	14,50
mit Bauernkäse ^H , jungem Spinat und Tomaten	

FRISCHES GRÜNES & CO.

Bunte Salat-Beilage	5,50
Frische Salate der Saison mit gerösteten Mandeln	
Frische Blattsalate der Saison	18,00
mit kross gebratene Hähnchenbrust und hausgemachten Basilikumpesto	
Bunte Salat-Varianten mit herzhaft gerösteten, frischen Pilzen	17,00
verschieden Kräutern und gerösteten Mandeln	
Salat „Zócalo“	19,50
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**

„Crespelle vegetarisch“ ^{CAH} **15,50**

„Crespelle Hähnchenbrust“ ^{CAH} **16,50**

PASTA, REIS, COUSCOUS & CO.

Spaghetti al Pesto **12,50**

mit hausgemachtem Pesto, Sahne ^H, Kirschtomaten
und Kräutern

Pasta Pappardelle ^A „viva Italia“ **14,50**

eine Kombination aus Bauernkäse, ^H Kirschtomaten,
Blattspinat und Weißweinsauce ^{H,I}

Pasta Spaghetti ^A **mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,** **16,50**

mit Zucchini, getrockneten Feigen, Chili und frischen Kräutern

Pasta Spaghetti ^A **mit gegrillten Garnelen,** **17,50**

dazu Gemüsestreifen, Kirschtomaten und feine Safransauce

Tomaten-Curry Couscous ^A **16,50**

mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Bauernkäse ^H

Feines Risotto mit Filetspitzen vom Schwein **21,50**

dazu junger Blattspinat, Kräuter, Tomaten und Weißweinsauce ^{H,I}

VOM LAND UND AUS DEM WASSER

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

FÜR UNSERE JÜNGEREN GÄSTE (Bis 12 Jahre)

Pasta mit Tomatensauce	7,50
Hähnchensaté	10,50
mit Erdnussauße ^E und Süsskartoffel-Pommes	
Gebratene Schnitzel vom Schweinefilet	13,00
mit Röstkartoffeln und Salat	

SÜSSE VERSUCHUNG

Crème brûlée^H	8,50
mit einer Kugel Schokoladen-Eis, Fächten und Fruchtsaucen	
Mousse au chocolat ^H von belgischer Kuvertüre mit frischen Früchten	8,50
Eiscreme ^H (Oldenburger Manufaktur)	3,80
mit frischen Früchten ... (je weitere Kugel + 2,50 €)	
Dessert-Variation „Zócalo“	11,50
Eine Auswahl an Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen ...	