Vorspeisen / Appetizers

Süppchen von Sonnengereiften Tomaten 8€
Sour Cream / Kräuteröl / Gemüsecrunch
tomato soup /sour cream / herbal oil / vegetable crunch

Gemischte Vorspeise / auch Vegetarisch 19€
Mediterranes Grillgemüse / Parmaschinken / Lachs / Knuspergarnele / Wakamealgen / Oliven / Büffelmozzarella / Vitello Tonnato / Brusketta
Mixed grilled vegetables / parma ham / salmon
Shrimp / olives / buffalo mozzarella / Vitello Tonnato / Brusketta (also vegetarian)

Für 2 Personen */for 2 persons* 35€

Zusätzlich:
eine Rosenberggarnele in Limonen-Knoblauch-Öl gegrillt 8€
grilled king prawn / lime-garlic-oil
oder eine gegrillte Jakobsmuschel in der Schale 8€
1 grilled sallop

Brusketta Tomate / Thunfischcreme / Oliventapenade 9€
Brusketta / tomatoes / tuna cream / olive cream

Italienischer Büffelmozzarella Salat von alten Tomaten 12/16€
Basilikum / Bio Olivenöl / Balsam
Buffalo mozzarella / cherry tomatoes / basil oive oil / balsam

Vitello Tonnato ZoeClassic 14/18€
Zartes Kalbfleisch / feine Thunfischcreme / Zitronenfilets / Kapernfrüchte / Balsam / Baby leaf
Vitello Tonnato of Veal / tuna cream / lemonfilets / caper

Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch „Tokio Style" 21/29€
Asiatische Gewürze / Koriander / Ingwer / Wakame Algen roter Weißkrautsalat / Wasabi Creme / Sprossen / Kresse
Yellowfin tuna tartar "Tokio style" / asian spices / coriander ginger / wakame algae / red cabbage / wasabi cream / sprout / cress

Carpaccio vom irischen Angusrinderfilet geschnitten 17/21€
Rucccola / Bioolivenöl /gehobelter Parmesan /geröstete Pinienkerne / grober Pfeffer / Limone
Carpaccio of Angus fillet / arugula / parmesan / pepper / roasted pine nuts / lemon

Salate

Knackiger Gartensalat
mit **Streifen vom Angusrinderfilet /** Parmesanspänen 27€
Crunchi garden salad with strips of angus fillett / parmesan

mit **karamellisiertem Ziegenfrischkäse /** Gemüsecrunch 18€
or with vegetarian with caramelized goat cheese / vegetale crunch

oder mit **gegrilltem Gemüse /** Parmesan / Gemüsecrunch
or with grilled vegetables / vegetable crunch / parmesan

oder mit **gegrillter Hähnchenbrust** / Croutons / Parmesanspäne
or with strips of chicken breast / parmesan / croutons

Kleiner knackiger Beilagensalat 7,50€
smal crunchi garden salad

zu allen kalten Gerichten, Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Steinofenbaguette

Hauptgänge

Weidener Fischeintopf / Fischfilets / Gambaretti 14/22€
Gemüse / frische Kräuter / Tomatensud / Krabbenbrot
Fishstew / fish filet / prawn / tomato stock / vegetables

Tagliatelle Gamba / frische Pasta / Baby-Gambas / 25€
Knoblauch / Spinat / Parmesan / Pesto
Tagliatelle Shrimps / shrimps / garlic / spinach / parmesan / pesto

Veggi: Mediterrane Gemüsepasta / frische Pasta / fruchtiger 18€
Tomatenrahm / Grillgemüse / Junger Spinat / Pesto / Parmesan
Mediterranean vegetable pasta / spinach / tomato sauce / pesto

Veggi: Fruchtiger Tomatenbulgur / Gartengemüse im 21€
Tempurateig kross gebacken / Kräuterhollandaise /
Veggi: fruity tomato bulgur / garden vegetables baked crispy in tempura batter / herb hollandaise / pesto

Maishähnchen Supreme asiatisch / asiatisches Gemüse 26€
Glasnudeln / Rote Erdnuss-Currys Soße (scharf)
Chicken breast supreme / asian vegetables / glass noodles / red curry sauce (spicy)

Geschmorte Ochsenbäckchen vom oberpfälzer Rind 28€
In Barolo geschmort / Mediterranes Gemüse / Trüffelstampf
Cheek of Angus-Ox braised / grilled vegetables / balsamicojus / mashed potatoes with truffle

Burger vom Lückenriether Auerochsen / half £ Chili Cheese 26€
Burger / Zoe's Spezialsauce / Heumilch Bergkäse Jalapeños
Bacon / karamellisierte Zwiebeln / roter Weißkrautsalat
Sour Cream / Süßkartoffelfritten
half £ wild beef burger / Zoe`s special sauce / cheese / *jalapenos / bacon onions / red cabbage / sour cream / bag sweetpotato fries*

Original Wienerschnitzel / Schnitzel vom Kalbsrücken 26€
in Brezenbrösel paniert / in Butterschmalz gebraten
Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffelgurkensalat
Origin Wiener-Schnitzel from saddle of veal brezelcrumbed and Butterfried / warm potato cucumber salad / mountain cranberries

Pulled Bavarian Ochs vom Lückenriether Auerochsen 27€
22h bei 55° im Holzofen gegartes, zerzupftes Ochsenfleisch Hirtenkäse / Kirschtomaten / roter Weißkrautsalat / Sour Cream / Süßkartoffelfritten
Pulled Bavarian Ox from the Lückenriether Ox / cooked for 22h at 55° feta cheese / cherry tomatoes / red cabbage / sour cream /weetpotato fries

Dreierlei Medaillons vom Grill 31€
Angusrinderfilet / Strohschweinefilet / Hähnchenbrust
mit Kräuterkruste überbacken / Speck-Bratkartöffelchen
Barolosoße
Mixed medaillons / beef / pork / chickenbreast / herb crust / fried potatoes / barolosauce

Filetsteak vom Irischen Weide-Angusrind
mediterranes Grillgemüse / Gourmetbutter / Rosmarinkartöffelchen
180 g / 38€ // 250 g / 49€ // 300 g / 56€
Irish-angus-beef-filletsteak / grilled vegetables / rosemary potatoes / gourmet butter

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit schmelzendem Herz 14€
Beerenkompott / hausgemachte Eiskrem
warm chocolate cake / berry compote /homemade ice cream

Vanille Panna Cotta / Erdbeermark / frische Beeren 9€
vanilla panna cotta / strawberrysugo / berrys

Dunkle Mousse von der Valhrona Schokolade 12€
Mousse au chocolat

Zoe´s Tiramisu / frische Früchte 13€
Zoe´s tiramisu / fresh fruit

Dessertvariation / Schokomousse / Tiramisu / kleiner Schokokuchen / Panna Cotta / hausgemachte Eiscreme /

Mousse au chocolat / tiramisu / chokolat cake
vanilla panna cotta / homemade ice cream

17€
Für 2 Personen/*for 2 Persons* *29€*

Hausgemachtes Eis & Sorbet aus unserer Patisserie
homemade ice cream & sorbet of our patisserie

Eine Kugel hausgemachtes Eis 5€
one ball homemade ice cream

Zwei Kugeln hausgemachtes Eis 8€
two balls homemade ice cream

Drei Kugeln hausgemachtes Eis 11€
three balls homemade ice cream