

# Speisekarte Zills Tunnel

Historisches Gasthaus, urig, sächsisch, gemütlich

---

## Kleine Speisen

Zarter Räucherlachs mit Honig-Dillsoße und Röstitalern, Salatbukett	11,50 €
Feines Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken	7,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,90 €

## *Schwedenteller*

vier Baguettes belegt mit Räucherlachs, Thunfisch, Matjesfilet und Dillhappen mit Ei garniert, Salatbukett	14,70 €
--	---------

## *Gähsebredd midd Fedd*

Zills Käsebrett – verschiedene regionale und internationale Käsesorten mit einem Bukett aus frischem Obst, Schmalztöpfchen und Brotkorb	13,50 €
---	---------

## Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen	5,60 €
Leipziger Linsensuppe mit Blutwurst	5,60 €
Kraftbrühe mit Streifen von Kräutereierkuchen und Leberklößchen	5,60 €
Russische Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm	5,80 €

## Für den Herren zum Biere

Ofenwarmer Speck-Zwiebelkuchen mit einem Klecks Sauerrahm	8,20 €
---	--------

## Frische Salate

Kleiner marktfrischer Salat mit Hausdressing	5,90 €
--	--------

## *Großer Salatteller*

verschiedene Blattsalate mit frischem Gemüse und zweierlei Dressing belegt mit...

...knusprigen Backhähnchenstücken und Ananas	13,60 €
--	---------

...gebratener Kalbsleber und Apfelspalten	13,90 €
---	---------

Dazu reichen wir ofenwarmes Knoblauch-Parmesanbaguette.

### *Bauernsalat*

Würfel von Tomate, Gurke und Paprika mit Balkankäse, Oliven und Baguette	11,40 €
Ofenwarmes Knoblauch-Parmesanbaguette, pro Portion	3,90 €

### **Fischgerichte**

#### *Häring nach Mudder`n*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurke, Zwiebeln und Salzkartoffeln	14,20 €
--	---------

#### *Gebräbeldes Wasserdier of Erdäbbelmuhs*

gebratenes Zanderfilet „Baseler Art“ auf Kartoffelpüree mit gebratenen Champignons und angeschwenkten Zwiebeln, Salatbukett	18,40 €
---	---------

### **Hauptgerichte – was grohses zum Fuddern**

#### *Silze von gald`n Been*

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln, Salatbukett	13,60 €
---	---------

#### *Galdes Been midd saurem Graud un Meierahn- Zwibbelbriehe*

Eisbein mit Majoran, Zwiebelsoße, Sauerkraut, Sahnemeerrettich und Klößen	14,80 €
---	---------

#### *Ä scheenes schdügge Flesch midd Schwarde*

Gefüllter Schweinskrustenbraten mit Kümmelsauce, Sauerkraut und Klößen	14,60 €
--	---------

#### *Banierde Fleschscheibe*

Großes Schweineschnitzel mit frischem Salat und Petersilienkartoffeln	14,90 €
---	---------

#### *Ne Fleschrolle midd was drinne und Gullererbsen*

Gefüllte Rinderroulade mit zarten Buttererbsen und Petersilienkartoffeln	16,40 €
--	---------

#### *Säggscher Sauerbradn midd Rodgraud un Gles`n*

Sächsischer Sauerbraten in Reibekuchensoße mit Apfelrotkraut und Klößen	16,90 €
---	---------

#### *Gefliecheldes vom Federviech*

Knusprige 1/4 Ente mit Apfelrotkohl und Klößen	14,90 €
--	---------

#### *Eingeschnorzeldes Lammben midd Schbeggbohn*

Deftige Lammhaxe mit Rosmarinsauce, gespeckten grünen Bohnen und Kartoffelklößen	16,10 €
--	---------

*Gefülltes Fleisch midd Gähse un Sching`n*

„Braumeistersteak“ ... paniertes Schweinerückensteak mit Schinken und Käse gefüllt, deftigen Bratkartoffeln, dazu frischer Salat 15,40 €

*Ne Fanne nach `m Werd Zill*

„Zills Grillpfanne“ ... 3 kleine Steaks auf deftigen Bratkartoffeln, mit gespeckter Grillwurst, angeschwenkten Majoran-Zwiebeln und gebratenen Champignons, in der Pfanne serviert 18,30 €

*Grosdidzer Gutscherschdeeg inner Wirzdidsche eingeleschd*

deftiges Kutschersteak ... großes Schweinenackensteak mit angeschwenkten Majoran-Zwiebeln und Bratkartoffeln, Salatbukett 14,10 €

**Nachspeisen**

Leipziger Lerche auf Apfelschaum 5,90 €

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis 6,40 €

Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, auf Holunderbeersöße, mit frischen Früchtchen und Sahne garniert 8,20 €