

# Alles Cordon Bleu !

16.-25. Februar 2019

## Der Klassiker: Zipf's Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

**€ 10,00** (Kalb: € 15,00)

## Das Mediterrane Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Pesto

**€ 11,40** (Kalb: € 16,40)

## Das Königliche Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Champignonragout und Käse

**€ 10,50** (Kalb: € 15,50)

## Das Griechische Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit rohem Schinken, Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten

**€ 11,60** (Kalb: € 16,00)

## Cordon Bleu Primavera

Schweineschnitzel gefüllt mit Coppa vom Ibericoschwein, Blattspinat und Bergkäse

**€ 11,40** (Kalb: € 16,00)

## Cordon Bleu Roulade Saltimbocca

Schweineschnitzel gefüllt mit Salbei, Serranoschinken und Rouquette

**€ 11,20** (Kalb: € 20,80)

## Das Weinhof Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, roter Zwiebelmarmelade und Cambozola

**€ 10,80** (Kalb: € 15,80)

## Miltenberger Mafiatorte

Schweineschnitzel belegt mit Tomaten, gekochtem Schinken, Salami, Mozzarella und Bergkäse

**€ 12,00** (Kalb: € 17,00)

## Das Vegetarische Cordon Bleu

Zucchinischeiben gefüllt mit dreierlei Käse  
feine Bandnudeln und ein bunter Salat

**€ 14,00**

## Unser süßes Cordon Bleu

mit heißen Himbeeren und Vanilleeis

**€ 7,00**

## Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln 3,50 €

Süßkartoffel Fritten 3,00 €

Pommes Frites 3,00 €

Canarische Kartoffeln 4,00 €

Tomatennudeln 3,00 €

Champignon-Perlgraupen-Risotto 3,50 €

Portion Salat vom Markt 4,00 €

## Hier ohne Cordon Bleu

### Vorspeisen

Feldsalat in Balsamicodressing

mit Speckkrusteln, gerösteten Kernen und Croûtons

€ 8,00

### Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

5,00 €

Cremesuppe vom Karotte und Ingwer

6,00 €

### Hauptgerichte

Ofenfrischer Kümmelbraten

dazu Bayerisch Kraut und hausgemachte Semmelknödel

€ 13,00

## Scheiben vom geschmorten Ochsenbäckchen

auf einem Bett aus buntem Marktgemüse  
dazu reichen wir hausgemachte Kartoffelklöße  
18,00 €

## Entrecôte vom argentinischen Black Angus

in Burgundersoße mit getrockneten Tomaten, Peperoni und italienischer Salami  
angerichtet auf Pestonudeln  
21,00 €

## Frisch gebackener Gemüsestrudel

auf frischen Pilzen in Kräuterrahm  
dazu ein bunter Marktsalat  
€ 14,00

## Bunter Salatteller

mit Putenbruststreifen und Stangenweißbrot  
13,00 €

## Steak vom Thunfisch

auf einem frisch gerührten Perlgrauenrisotto mit grünem Pesto und Tomatensugo  
18,00 €

## Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransauce und Shrimps  
18,00 €

## Dessert

### Allerlei aus der süßen Küche

lassen Sie sich überraschen  
€ 8,80

Unsere Küchenmannschaft kocht gerne für Sie in der Zeit:

von 11.30 bis 13.45 und von 17.30 bis 21.30 Uhr

Preise incl. Bedienung und 19% MwSt

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00€ weniger vom Preis

**Leider sind keine Umbestellungen möglich**

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin  
Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.  
Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.