



Herzlich Willkommen

Lieber Gast,
wir begrüßen Sie ganz herzlich in
Zimmermanns Restaurant „Fisch & Steak“.

Genießen Sie bei uns in gemütlicher und familiärer Atmosphäre Gastlichkeit,
Lebensfreude und außergewöhnliche Grillerlebnisse
zu jedem Anlass.

Das Gute braucht nicht viel Drumherum. Wahre Klasse zeigt sich in der Frische
der Produkte, Einfachheit und der gekonnten Zubereitung, deshalb
konzentrieren wir uns in der Küche
auf das Wesentliche, auf reine Qualität – simpel, klar und überzeugend.

Bei uns gibt es saftig zarte Steaks aus Australien, Argentinien, Thüringen, frischen
Fisch aus Norwegen und Meeresfrüchte sowie knackiges Gemüse aus dem
Original Jospoer Grillofen – neben bester Qualität verleiht er den Speisen einen
einzigartigen Geschmack und ein unvergessliches Grillaroma. Die elegante
Kombination aus Backofen und Grill ist das Herzstück unserer Küche. Seine große
Hitze von über 450 Grad in einem geschlossenen System und die Verwendung
von Edelholz aus Paraguay garantieren ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Öffnungszeiten

Mo-So von 11:30 bis 22:00 Uhr
Küchenzeiten: 11:30-14:00 und 17:30-21:00 Uhr
(an Wochenenden durchgehend) Mittwoch: Ruhetag

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und guten Appetit!**

Unsere Spezialitäten und Klassiker

ausgewählte Produkte . alte Rezepte . frische Ideen

Vorspeisen

Datteln im Speck-Mantel auf mariniertem Wildkräutersalat	9,90
Lauwarmer Ziegenkäse auf Wildkräutersalat, gerösteten Pinienkernen und Feigensenf	9,90
Graved Lachs mit einer Honig-Senf-Sauce und frischem Meerrettich	9,90
Tatar vom Rind – Der Klassiker mit Kapern, Eigelb, Dijon Senf, Essiggurken und Zwiebeln	80 g / 11,90 140 g / 16,90

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse gratiniert	5,90
Karotten-Ingwersuppe mit Black-Tiger Riesengarnele	7,50

Salate

Gemischter Salatteller wahlweise mit Kräuter-Schmand-Dressing oder Vinaigrette	9,90
• mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	14,50
• mit gegrillten Garnelen	15,50
• mit gebratenen Tranchen vom Fisch	15,50
• mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen	16,50

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir zusätzlich Baguette.

Warme Speisen

Ofenkartoffel	11,90
mit sahnigem Kräuterquark, Graved Lachs, Honig-Senf-Sauce und Salatbeilage	
Linguine	14,90
mit gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan	
Linguine	15,50
mit Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Paprika und Zwiebeln	

klassisch und nicht wegzudenken:

Schnitzel Wiener Art	
mit knackig buntem Salat und Pommes	13,50
• mit Champignonrahm-Sauce	15,50
• mit würziger Paprika-Sauce	15,50
Cordon bleu	14,90
gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes und bunter Salat	

Vegetarisch

Zucchini-Möhren-Puffer	11,90
mit lauwarmen Ziegenkäse, Schmand-Dressing und Salatbeilage	
Linguine	10,90
mit Basilikum-Knoblauch Pesto, gerösteten Pinienkernen, Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	
Gegrillte Gemüsepfanne	10,90
mit Zucchini, Aubergine, Mais, Champignons und Paprika, dazu Kartoffelspalten und sahnigem Quark-Dip	

Fleisch und Steaks

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (ca. 200g) mit fruchtiger Currysauce, Basmatireis und buntem Salat	14,90
Karree vom Duroc Schwein (ca. 280g) mit hausgemachter Kräuterbutter, feinen Speck-Bohnen und deftigen Bratkartoffeln	16,90
Spare Ribs (ca. 500g) knusprig gegrillt mit hausgemachter, würziger BBQ-Sauce und Pommes	13,90
BBQ House Beef Burger mit krossem Bacon, Tomaten, Essiggurken, Salatbeilage und Süßkartoffel-Pommes	14,90
Australisches Rumpsteak vom Black Angus (ca. 230g) mit Kräuterbutter, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>(ein aus dem vorderen Rücken geschnittenes Steak mit klassischem Fett- rand)</i>	23,90
Australisches Rib Eye Steak vom Black Angus (ca. 300g) mit gegrilltem Maiskolben, hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit sahnigem Kräuterquark <i>(Entrecôte aus den mittleren Rippen geschnitten, kräftig im Geschmack)</i>	27,90
Argentinisches Tenderloin vom Black Angus (ca. 230g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Coleslaw Salat und Rosmarinkartoffeln <i>(zartes, saftiges Filet-Steak aus der Lende geschnitten, ist aufgrund seiner feinen Struktur und Zartheit das begehrteste und beste Stück vom Rind)</i>	27,90

Alle Gewichtsangaben sind ca. Angaben und beziehen sich auf Rohgewichte, ca. 20 % Brat- und Garverlust.



Fisch und Meeresfrüchte

Fünf Black Tiger Garnelen	17,90
mit Knoblauch und frischem Rosmarin gegrillt, dazu hausgemachter Knoblauchdip und bunter Salat	
Gegrilltes Schwertfischsteak , ca. 200 g	19,90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salat	
Zanderfilet „Müllerin“ , ca. 200 g	17,90
an einer leichten Weißwein-Sauce, dazu Basmati Reis und bunter Salat	
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet , ca. 200 g	17,90
mit Kräuterbutter, mediterranem Pfannen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	

Extras

Pfefferbeeren-Sauce, Champignonrahm-Sauce, Paprikasauce, BBQ-Sauce, Knoblauchdip je	2,50
Bohnen, mediterranes Grillgemüse je	3,50
Maiskolben	3,50
Ofenkartoffel mit sahnigem Kräuterquark	4,50
Portion Süßkartoffeln	4,50
Ketchup/Mayo je	0,50
Umbestellung auf Bratkartoffeln, Aufpreis	1,50

Desserts

Gegrillter Ananasring	6,90
mit Waldfrucht-Joghurt-Eis	
Prosecco-Zitronen Sorbet	6,90
Lauwarmes Schokoküchlein	6,90

Getränke

Auf Ihr Wohl!

Aperitif

Prosecco, Cult Frizzante, IGT Bianca Vigna, Venetien	0,1 l	3,50
Campari Orange		3,90
Campari Soda		3,90
Aperol Sprizz		5,90
Ramazotti Aperitivo Rosato		5,90
Hugo		5,90
Lillet Berry		5,90
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,90
Sherry Lustau „Los Arcos“ Medium Dry	5 cl	4,50

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,90
Radeberger Alster	0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,90
Erdinger Weizen Urweisse	0,3 l / 0,5 l	2,70 / 3,90

Flaschenbiere

Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l	2,70
Erdinger, alkoholfrei	0,5 l	3,90
Krusovice, Tschechisches Schwarzbier	0,5 l	3,90
Schlösser Alt, Altbier	0,33 l	2,70
Kraftmalz, alkoholfrei	0,33 l	2,70

Alkoholfreie Getränke

Selters Naturell, Medium oder Classic	0,25 l / 0,75 l	2,40 / 5,90
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 Up	0,3 l / 0,5 l	2,60 / 3,80
Selters Apfelschorle	0,3 l / 0,5 l	2,60 / 3,80
Holunder Bionade	0,33 l	2,70
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale von Thomas Henry	0,2 l	2,60

Säfte von Vaihinger

Orangensaft	0,2 l	2,60
Multivitaminsaft	0,2 l	2,60
Ananassaft	0,2 l	2,60
Apfelsaft	0,2 l	2,60
Traubensaft	0,2 l	2,60
Johannisbeersaft	0,2 l	2,60
alle Säfte als Schorle	0,3 l	2,90

Warme Getränke

Pott Kaffee Crema von J. J. Darboven		2,60
Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,20
Espresso doppio		3,00
Cappuccino		2,30
Milchkaffee		2,70
Latte Macchiato		2,80
Kakao Cocaya von J.J. Darboven		2,50
Kakao mit Sahne		2,80

Eilles Tee

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Kamillenblüten, Pfefferminze, Rooibos Vanilla, Früchtetee	Glas	2,60
---	------	------

Heiße Spezialitäten

Schwarzer Tee mit Rum		4,50
Russische Schokolade mit Rum und Sahne		4,50
Kaffee mit Weinbrand und Sahne		4,90
Kaffee „Amsterdam“ mit Eierlikör und Sahne		4,90
Cappuccino mit Amaretto		3,90
Irish Coffee		4,90

Offene Weine

Weißweine aus Deutschland

Weißweinschorle	4,90
Grauer Burgunder trocken, Weingut Bischoffinger, Baden Ein toller, leicht kräftiger und würziger, klarer Burgundertyp mit erfrischendem Säurespiel am Gaumen. Schöne Fruchtigkeit und feiner Mineralität	5,50
Riesling trocken, Weingut Altenkirch, Rheingau Feine Mineralik und ein fruchtiges Bukett von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Orangenblüten. Ein geradliniger Riesling, der sowohl als Essensbegleiter als auch solo Freude bereitet.	5,50
Riesling halbtrocken, Weingut Altenkirch, Rheingau Die Aromen von Steinobst, Zitrusfrucht und Honig-Melone werden im Mund von einer dezenten Süße unterstrichen.	5,50
Scheurebe süß, Weingut Diehl, Pfalz Viele weiße Früchte in der Nase, süffige, feine Süße, niedriger Alkoholgehalt, sehr animierend.	5,00

Roséwein aus Deutschland

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kiefer, Baden Dezenter, feiner Duft nach frischen Beeren, im Geschmack eine klare Eleganz, feinfruchtige Struktur, feinerherber Nachhall.	5,00
---	------



Rotweine aus Deutschland

Dornfelder trocken, Weingut Fürst, Mosel 5,50

Ein leichter, unkomplizierter Rotwein für alle Tage und Gelegenheiten, mit vollem Aroma und fruchtig erfrischend am Gaumen.

Spätburgunder halbtrocken, Weingut Kiefer, Baden 5,00

Kräftige Farbe. Harmonisch. Feine, milde Säure mit zartsüßem Abgang.

Rotwein Cuvée lieblich, Weingut Diehl, Pfalz 5,00

In der Nase sommerliche Frucht von reifen Kirschen, eingelegten Pflaumen, Vanille und Sahnetoffees, ausladende Süße.

Rotwein aus Sizilien

Merlot IGT, Cusumano 5,70

Dichte rote Farbe, schöne Aromen nach Kirschen, feine frische Säure, eleganter und abgerundeter Körper, nobles Tannin.

Rotwein aus Italien

Primitivo IGT, Villa Carrisi, Puglia 5,50

Rubinrot mit violetten Reflexen, warmes Bukett mit Aromen von roten Früchten und Zimt, voll und körperreich, gute Struktur, fruchtig, elegant.

**Das Leben ist zu kurz
für einen schlechten Wein.**

(J. W. Goethe)

Longdrinks

Wodka Lemon	5,90
4 cl Absolut Wodka, Bitter Lemon	
Jim Beam Cola	5,90
4 cl Jim Beam, Pepsi Cola	
Bacardi Cola	5,90
4 cl Bacardi, Pepsi Cola	
Gin Tonic	5,90
4 cl Gordons Gin, Tonic Water	
Cuba Libre	5,90
4 cl Havana Club, Pepsi Cola	

Spirituosen (2 cl)

Whiskey

Jim Beam , Bourbon, USA	3,50
Blended , Johnnie Walker Red Label, Schottland	3,50
Single Malt , Singelton spey, Schottland	4,90

Gin

G'Vine	3,50
Monkey 47	5,50

Weinbrand, Brandy, Cognac

Asbach Uralt	3,50
Cardenal Mendosa	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	6,50

Tequilla

Agavita Platinum	2,90
Agavita Anejo	2,90

Bitter, Kräuter, Likör

Fernet Branca	2,90
Waldecker Tropfen	2,90
Jägermeister	2,90
Schweizer Appenzeller	3,50
Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Baileys Irish Cream	2,90
Amaretto	2,90
Ouzo 12	2,90
Sambuca	2,90
Malteser Aquavit	2,90
Linie Aquavit	2,90
Absolut Vodka	2,90
Beluga Vodka	3,90

Rum

Matusalem 15 J.	3,90
Don Papa	4,90

Grappa

Bimba , Berta, Piemont	4,90
Amarone , Barrique, Valpantena, Venetien	3,90
Lina , Barrique, Santa Barbara, Marche	6,50

Obstbrände

Ziegler Obstbrand	3,90
Pircher Williamsbirne	3,50
Scheibel Obstbrand	2,90
Scheibel Williams Birne	2,90
Scheibel Altes Pflümli	2,90
Pircher Mirabelle	3,50
Schladerer Himbeergeist	2,90

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.