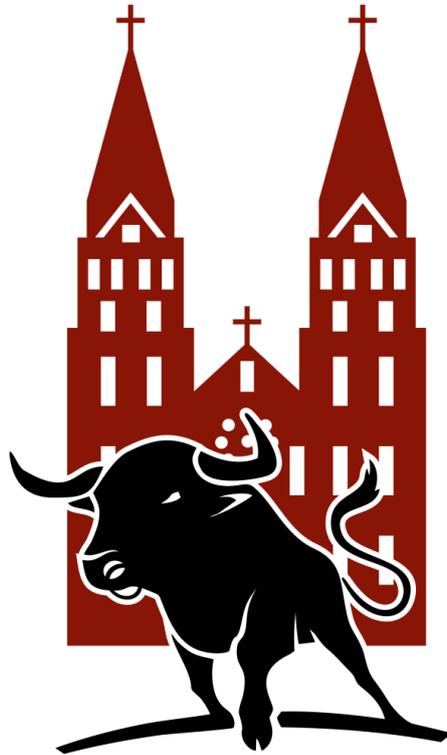


# Gaststätte Zum Zien



Wir bedanken uns bei unseren regionalen Partnern  
Metzgerei Schneider, Metzgerei Titz, Bäckerei Neuss,  
Obst/Gemüse Jan Knorth, Feinkost Stolle und Getränke Silvia Schmitz

---

## Rumpsteaks

---

*Regionales Fleisch vom Rind Belge Bleu, 250g, Rare, Medium oder Welldone. Wahlweise mit Fritten oder Kroketten, sowie Salat vom Salatbuffet. Alternativ mit Folienkartoffel für 2€ Aufschlag.*

Rumpsteak natur<sup>g</sup> 28,60

mit Kräuterbutter

Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln<sup>g</sup> 31,50

Rumpsteak mit Pfeffer Cognac Soße<sup>g</sup> 30,90

Rumpsteak mit Monschauer Ursensoße<sup>g,i</sup> 30,90

Rumpsteak mit gebratenen Paprika, Zwiebeln und Champignons 31,50

Rumpsteak mit Sauce Bernaise 30,90

---

## Burger

---

*Hausgemachte Burger mit 200g Rinder Patties. Aufpreis für Fritten oder Kroketten als Beilage: 3,90 €*

Hamburger<sup>1,6,7,a,k</sup> 12,20

Cheeseburger<sup>1,6,7,a,g,k</sup> 13,30

Baconburger<sup>1,6,7,a,k</sup> 13,30

Baconburger Cheese<sup>1,6,7,a,g,k</sup> 14,00

"Zien" Burger<sup>1,6,7,a,c,k</sup> 14,70

mit Speck, gebratenen Zwiebeln und Spiegelei

 Veggieburger<sup>1,6,7,a,k</sup> 13,10

BBQ Burger<sup>1,6,7,a,k</sup> 13,30

mit Rucola, Zwiebeln und Speck

---

## Vorspeisen

---

Rindfleischsuppe mit Brot<sup>i</sup> 6,50

 Tomatensuppe mit Sahne und Brot<sup>g,i</sup> 6,50

---

## Salate

---

*Wählen Sie als Dressing: Kräuter, Caesar, Honig-Senf (g) oder Joghurt (g)*

Thunfischsalat<sup>d</sup> 14,90

Thunfisch, Zwiebel, Ei

Caesar Salat<sup>e</sup> 14,50

Putenstreifen, Parmesan

 "Zien" Salat<sup>a,f,g</sup> 15,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

 Beilagensalat vom Salatbuffet 5,30

---

## Schnitzel

---

*Schweinefleisch aus der Region. Wahlweise mit Fritten oder Kroketten, sowie Salat vom Salatbuffet. Alternativ mit Folienkartoffel für 2€ Aufschlag.*

Schnitzel "Wiener Art" <sup>a</sup> 16,50

Schnitzel mit hausgemachter Jägersoße <sup>a,i</sup> 19,60  
mit Champignons, Zwiebeln, Speck

Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße <sup>a</sup> 19,60  
mit Paprika, Zwiebeln, Gurke, pikant

Schnitzel Bernaise <sup>a,g</sup> 20,20

Schnitzel mit Monschauer Ursensoße <sup>a,g,j</sup> 20,20

Schnitzel mit hausgemachter Pfeffer Cognac Soße <sup>a,g</sup> 19,60

Schnitzel "Holsteiner Art" <sup>a,c</sup> 20,00  
mit Zwiebeln und 2 Spiegeleiern

Schnitzel "Hawaii Art" <sup>a,g</sup> 20,80  
mit Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren und Sauce Bernaise

---

## Puten – Gerichte

---

*Putenfleisch aus Freilandhaltung. Wahlweise mit Fritten oder Kroketten, sowie Salat vom Salatbuffet. Alternativ mit Folienkartoffel für 2€ Aufschlag.*

Putenbrust mit Kräuterbutter 17,40

Putenbrust "Hawaii" 21,70  
mit Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren und Bernaise Sauce

# Senioren- und Kinderkarte

*Alle Senioren- und Kindergerichte in kleineren Portionen. Wahlweise mit Fritten oder Kroketten, sowie Salat vom Salatbuffet.*

Schnitzel mit hausgemachter Monschauer Ursensoße <sup>a,g,i</sup> 14,00

Schnitzel "Wiener Art" <sup>a</sup> 12,50

Schnitzel mit hausgemachter Jägersoße <sup>a,i</sup> 14,00

mit Champignons, Zwiebeln, Speck

Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße <sup>a</sup> 14,00

mit Paprika, Zwiebeln, Gurke, pikant

Schnitzel mit hausgemachter Pfeffer Cognac Soße <sup>a,g</sup> 14,00

Schnitzel "Holsteiner Art" <sup>a,c</sup> 14,00

mit Zwiebeln und Spiegelei

Schnitzel "Hawaii Art" <sup>a,g</sup> 14,90

mit Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren und Sauce Bernaise

Pasta Bolognese <sup>a,c,g,i</sup> 11,50

mit Parmesan und Salat

---

## Mediterranes aus der Pfanne

---

Pfannengyros 16,70

mit Tzatziki, Fritten und Salat

 Mediterraner Gemüseteller 16,20

mit Folienkartoffel und Salat

---

## Nudelgerichte aus frischer Pasta

---

Pasta "de Beef" <sup>a, c, g</sup> 18,90

mit Rindfleisch, Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Sahne

Pasta "de Roma" <sup>a, c, e, g</sup> 16,20

mit Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln, Rucola, Parmesan, Pesto und Salat

Pasta Bolognese <sup>a, c, g, i</sup> 15,10

mit Parmesan und Salat

---

## Kleine Bier-Happen

---

Fritten / Kroketten 3,90

Bratwurst mit Fritten 8,50

Currywurst mit Fritten <sup>i</sup> 10,00

Hähnchen Nuggets mit Fritten <sup>5, 10</sup> 7,30

 Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>9</sup> 8,80

---

## Dessert

---

Mousse au chocolat <sup>g</sup> 5,00

Gemischtes Eis mit Sahne <sup>a,g</sup> 6,70

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne <sup>g,a</sup> 7,80

Schokotörtchen <sup>a,g</sup> 8,50

mit Vanilleeis und Sahne

---

## Heissgetränke

---

Kaffe klein 2,50

Kaffee groß 3,20

Espresso 2,50

Milchkaffee 4,00

Cappucino 3,50

Latte Macchiato 4,00

Chococino 4,00

Tee 2,50

Kakao 3,50

Kakao mit Amaretto 4,50

---

## Bier vom Fass

---

	0.2 l	0.3 l	0.5 l
Bitburger	2,10	3,20	5,00
Zwickel	2,20	3,30	
Hoegaarden	3,90		7,20
Lefte dunkel	4,30		
Früh Kölsch	2,10	3,20	
Radler	2,10	3,20	
Bier mit Zitronenlimonade			
Schuss	2,10	3,20	
Bier mit Malzbier			
Benediktiner Weissbier		3,30	5,50
Bananen-Weizen		3,50	5,80

---

## Flaschenbier

---

	0.2 l	0.3 l	0.5 l
Jupiler	2,50		
Bitburger alkoholfrei		3,10	
Benediktiner alkoholfrei			5,10

---

## Wein & Sekt

---

	0.2 l
Weißwein	5,00
Rosé	5,00
Rotwein	5,60
Freixenet	5,60
Aperol-Spritz	6,50
Hugo	6,50
Lillet Wild Berry	6,50

# Alkoholfreie Getränke

	0.2 l	0.3 l
Cola <sup>3,12</sup>	2,10	
Cola Zero <sup>3,4,5,12</sup>	2,10	
Fanta <sup>3,6</sup>	2,10	
Sprite <sup>6</sup>	2,10	
Spezi <sup>3,6,12</sup>	2,10	
Selters Wasser Naturell (still)	2,10	
Selters Wasser Classic (m. Kohlensäure)	2,10	
Ice Tea <sup>6</sup>	3,00	
Schweppes	3,00	
Ginger Ale <sup>3</sup>	3,00	
Bitter Lemon <sup>3,13</sup>	3,00	
Tonic Water <sup>13</sup>	3,00	
Red Bull <sup>3,4,12</sup>	3,50	
Apfelsaft	3,00	
Orangensaft	3,00	
Vitamalz		3,00
Fassbrause Zitrone		3,00
Fassbrause Holunder		3,00

# Spirituosen

	2 cl	4 cl	0.2 l
Spirituosen (2cl) Els, Berliner Luft, Bols Banane, Korn	2,00		
Spirituosen (2cl) Fernet Branca, Tequila, Baileys, Bacardi Black, Amaretto, Cointreau, Wodka, Gin, Bacardi, Safari, Mariacron, Ramazotti, Williams Birne, Mirabelle, Malteser, Asbach uralt, Sambuca, Ouzo, Jägermeister	3,00		
Whisky (2cl) Jim Beam (Bourbon), Jack Daniels (Tennessee), Johnnie Walker (Red Label)	4,00		
Whisky (2cl) Chivas Regal (Scotch)	4,50		
Gin Tonic (0,2l) 2cl/4cl Mischung	4,50	6,50	
Longdrinks ( 0,2l) Wodka-Red-Bull, Whisky-Cola, Jägermeister Red-Bull, Wodka Lemon, Barcardi-Black -Cola			5,50
Longdrinks (0,2l) Asbach-Cola, Bacardi-Cola, Limo-Korn, Renn-Milch, Cuba-Libre, Safari-O, Bacardi Razz Sprite			4,50

## Allergene und Deklarationsnummern

<sup>1</sup> Phosphat<sup>2</sup> Konservierungsstoffe<sup>3</sup> Farbstoffe<sup>4</sup> Süßungsmittel<sup>5</sup> enthält Phenylalaninquelle<sup>6</sup> Antioxidationsmittel<sup>7</sup> Geschmacksverstärker<sup>8</sup> geschwärzt<sup>9</sup>  
Milcheiweiß<sup>10</sup> Geflügelanteil<sup>11</sup> Betacarotin<sup>12</sup> Koffeinhaltig<sup>13</sup> Chininhaltig<sup>14</sup> glutenhaltiges Getreide<sup>15</sup> Krebstiere<sup>16</sup> Eier<sup>17</sup> Fisch<sup>18</sup> Erdnüsse<sup>19</sup> Soja<sup>20</sup> Milchprodukte<sup>21</sup>  
Schalenfrüchte/Nüsse<sup>22</sup> Sellerie<sup>23</sup> Senf<sup>24</sup> Sesamsamen<sup>25</sup> Lupinen<sup>26</sup> Weichtiere