

## Por und Spiele

### Carpaccio vom fränkischen Weiderind mit Sommerkräutern,

zweierlei vom Pfifferling & Wildkräutern

Unser Carpaccio wird hauchdünn geschnitten, mit Zitronensaft, Abrieb von der Zitrone und einem lauwarmen Pfifferlingssalat serviert. Das besondere: Durch einen Hauch an Buchenrauch bekommen unsere Pfifferlinge einen ganz besonderen Charakter der perfekt zum Rind passt!

11,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja

\*\*\*

### Rehsülzerl mit Pfifferlings- Musik,

Baiersdorfer-Krenschmand, krossem Kartoffelrösti und knackigen Wildkräutersalaten mit Essblüten

Zeegendorfer Sommerreh als sommerlicher Franken-Klassiker. Perfekt für einen heißen Sommertag in unserem Garten an der Wiesent!

8,50

Weintipp: Banfi`s La Pettegola, Toskana

\*\*\*

### Pegrillte Jakobsmuscheln & Garnelenfrühlingsrolle mit dreierlei Aromaten

In Aromaöl gebratene Jakobsmuschel mit saisonalen Aromaten, hausgemachten Chutneys und knackigen Wildkräutern.

Saisonale Ideen & geschmackliche Überraschungen für Ihren Gaumen.

11,90

Weintipp: Brennfleck`s Grauburgunder, Franken

\*\*\*

# Suppen und Schaumsläger

## Tagessuppe

täglich wechselnde kreative Suppenidee!

4,90

\*\*\*

## Pifferlingsschaumsuppe

mit kross gebackenem Pilz Wan Tan, Kräuterschmand und frischen Gartenkräutern

5,90 €

\*\*\*

## Zweierlei Gazpacho

Grün & Rot

Sommertomate & Gartengurke, mit Kräutern,  
Gewürzen & Geschmacksuberraschungen

5,90

kleiner Tipp...

Wenn Sie eine Allergie plagt, fragen Sie mich ruhig. Wenn es meine Zeit zulässt, koche ich Ihnen gerne etwas, das Sie ruhigen Gewissens genießen können. Für alle Nahrungsmittelunvertraglichkeiten und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nutzen Sie unsere Allergiekarte! Die meisten Gerichte können wir auf Ihre Bedürfnisse abwandeln!

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

## Haupt und Sachen

### Drei Tage bei 60 °C geschmortes Ochsenschäufel

unter der Pfifferlingskruste, dazu glaciertes „Knoblauchsländer“ Gemüse,  
krossen Kartoffelkrapfen und kräftige Portweinjus

Seit 6 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! Bester Geschmack steckt in unserer Rinderschulter,  
die wir in drei Tagen „Sous Vide“ zu Ihrem geschmacklichen Höhepunkt garen. Durch die lange  
Zeit und die niedrige Temperatur schmelzen wir das Bindegewebe in unserem Fleisch.

Früher zäh, heute Geschmack pur!

18,90

Weintipp: Ugarte Crianza – Rioja, Spanien

\*\*\*

### Lackierte Barbarie Entenbrust & gegrillter Weinbergpfirsich

mit Feigen- Pecorino Ravioli, Pflaumenjus und tasmanischem Pfeffer

Kräftig gegrillte Entenbrust mit der Süße von vollreifen Pfirsich & reduzierter Pflaume. Der Lange  
Pfeffer unterstützt die kräftige Ente, die Zitronen Noten passen perfekt zur Frucht!

22,90

Weintipp: Gemei Rosso Veronese IGT

\*\*\*

### Dry Age Roastbeef aus unserem Reifeschrank!

Mit Black BBQ Salz, gebratenen Pfifferlingen, gefüllter Grilltomate  
und krossen Schweizer Rösti

23,90

Weintipp: Banfi's Centine Rosso, Italien

\*\*\*

### Rückenfilet vom Zeegendorfer Wildschwein

mit Salbei, Parmaschinken Chips, Pfifferlingsravioli, gebratenen Pfifferlingen und  
glaciertes Sommergemüse

Frisch aus dem eigenen Jagdrevier kommt unser Wildschwein direkt aus der Region!

Selbst erlegt, gereift in unserem Reifeschrank und in unserer Küche zubereitet!

Alles aus einer Hand!

21,90 €

Weintipp: Banfi's Cum Laude, Toskana

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch und Meer

### Wolfsbarschfilet auf Pfifferlings- Kirschtomaten Ragout

und Feigen-Frischkäse Ravioli an Weißweinschaum

Süße von Feige & Tomate.

Der Wolfsbarsch glasig und weich in der Textur. Der lauwarmer Pfifferlings Tomatensalat bekommt durch einen Tropfen Rauchöl eine besondere Note.

19,90

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

\*\*\*

### Seeteufelfilet & Knurrhahnfilet

mit fruchtigem Mittelmeergemüse & gegrillter Wassermelone, dazu tasmanischer

Pfeffer und krosse Kartoffelzigarre

Das Gemüse knackig und „medium rare“ gegrillt gibt ein tolles Mundgefühl. Der Seeteufel & zarte Knurrhahn wird durch den kräftigen Pestogesmack perfekt in Szene gesetzt.

20,90

Weintipp: Cantine Bianco – Banfi, Toskana

\*\*\*

## Salate

### Bunte Wildkräutersalate im gebackenen Frühlingsrollenkorb

in unserem Hausdressing, dazu knackige Kirschtomaten, Paprikaschoten, Gartengurken und feine Sprossen, dazu gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

10,90

### Knackige Sommersalate mit Essblüten, Parmesan & Kirschtomaten

mit gegrillter Entenbrust & Pfifferlingen

15,90

## Pegi!

### Knackige Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, gegrillter Wassermelone

und Weinbergpfirsich, dazu hausgebackenes Brotkorb

12,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fleisch und Los

### Frische Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödeltürmchen,

Gartenkräutern und knackigen Sommersalaten der Saison

15,90

Weintipp: Castello Banfi's Centine Bianco, Toskana

\*\*\*

### Zweierlei Ravioli mit gegrilltem Weinbergpfirsich,

gefüllter Grilltomate und knackigem Rucola Salat an Weißweinschaum

15,90

Weintipp: Brennflecks Grauburgunder, Franken

\*\*\*

## Vegan!

Gefüllte Zucchini mit Rararouille Gemüse, krossen Schweizer Rösti und gebratenen Pfifferlingen, dazu knackiger Rucola – Tomatensalat

15,90

## Süß und Sünde

### Tonkabohnen Creme Brulleê

mit Petersilien- Bananeneis und Schokoladen Zigarillo

8,90

\*\*\*

### Unser Männerdessert

Mozarteiscreme, ein Gläschen fränkischer Obstbrand nach Wahl,  
eine Tasse Espresso

7,90

\*\*\*

### Waldbeerenterrine

mit weißem Pralineneis, Sanddorn- Espuma und Bananen Crumble

9,50

\*\*\*

### Zollhaus Eisbowl ... so schmeckt echtes Eis!

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit marinierten  
Waldbeeren, Sanddornschaum und karamellisiertem Strudelteig

7,90

\*\*\*

### Dessertwein:

Dindarello – Maculan

Strohgelb, einnehmendes Aroma von Pfirsich und Holunderbeeren  
und aromatischen Kräutern – Ein MUSS!

0,1 Ltr.

5,70

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Menü Ambition

*Gegrillte Jakobsmuscheln & Garnelenfrühlingsrolle mit dreierlei Aromaten*

Weintipp: Brennfleck- Grauburgunder

\*\*\*

*Pfifferlingsschaumsuppe*

*mit kross gebakener Pilz Ligarrillo, Kräuterschmand und frischen Gartenkräutern*

Weintipp: Castello Banfi's Cantine Bianco

\*\*\*

*Seeteufelfilet & Knurrhahnfilet*

*mit fruchtigem Mittelmeergemüse & gegrillter Wassermelone, dazu tasmanischer*

*Pfeffer und krosse Kartoffelzigarre*

Weintipp: Banfi's La Pettegola, Toskana

\*\*\*

*Desservariation „Summer“*

Dessertwein: Dindarello – Maculan

Als Viergang Menü

45

Als Dreigang ohne Vorspeise

34

Als Dreigang ohne Suppe

40

Weinset

18