

Por und Spiele

Frischer Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesanspänen, Speck & Zwiebeln

in weißem Balsam Dressing, dazu hausgebackenes Brot

7,90

Weintipp: Grauburgunder, Hugo Brennfleck- Franken

4 x Fisch & Meer

Mini Tom Yam, Garnele, Jakobsmuschel und hausgebeizter Lachs
mit allerlei winterlichen Aromen und Salaten

11,50

Weintipp: Gewürztraminer - St. Anna, Pfalz

Dry Age Hirschrücken mit Hagebutte,

Wildkräuter & Kräutersaidling , dazu gebackenen Steinpilz Wan Tans

10,90

Weintipp: Gemei Rosso- Veronese IGT

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Suppen und Schaumsläger

Anti Erkältung!

Tom Yam Suppe

Thailändische klare Garnelensuppe mit Gemüse,
rotem Curry und Zitronengras

6,80

Weintipp: Gewürztraminer Sankt Anna, Pfalz

Maroni Cremesuppe mit Kirschwasser – Espuma

geräucherte Entenbrust und kalt gerührte Preiselbeeren

6,80

Weintipp: Gemei Rosso Veronese IGT

Dayli

täglich wechselnde Suppenidee

...fragen Sie unseren freundlichen Service!

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.

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Haupt und Sachen

Drei Tage bei 60 °C geschmortes Ochsenschäufel

unter der Cranberry - Gewürzkruste, dazu kross gebackene Kartoffelkräpfen,
glaciertes Gemüse und kräftige Portweinglace

Seit 8 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

Rosa gebratene Medaillons vom Zeegendorfer Reh

auf glaciertem Aromagemüse, Hagebutte und cremigem Topinambur

Kein Gen Futter, kein Antibiotika, kein Stress im Schlachthof! Von der Jagd, über die Verarbeitung
bis zur Reifung in den eigenen Kühllhäusern. DAS ist gutes Fleisch!

Mehr Bio und natürlicher werden Sie Fleisch kaum schmecken!

25,90

Weintipp: Cum Laude, Castello Banfi, Toskana

Lackierte Entenbrust, zart rosa gebraten,

auf dreierlei Aroma Gemüse und glacierten Deli- Kartoffelgnocci
und Zitronengras- Sternanisjus

22,90

Weintipp Vina Sardasol - Navarra, Spanien

Mindestens 6 Wochen gereiftes Roastbeef- Black BBQ

aus unserem hauseigenen Dry Ager! mit karamellisierten Portweinschalotten,
glaciertem Gemüse und krossen Kartoffelrösti

Zartes kräftiges Rindfleisch mit süßen Portweinschalotten, hausgemachten Kartoffelrösti aus
fränkischen Anna Bell Kartoffeln und Saisongemüse

24,90

Weintipp: Centine Rosso, Banfi, Toskana

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Adlerfischfilet auf der Haut gebraten, auf Orangenfenchel,

geschmorter Spitzpaprika und Scamozza- Trevisano Ravioli
Mittelmeerfisch trifft beste Pasta aus Italien! Rauchig, kräftig, soft, knusprig. Perfekt.

20,90

Weintipp: Weissburgunder, Hugo Brennfleck, Franken

Thai Lachs

glasig gebratenes Lachsfilet im Sesam Mantel auf Steckrübengemüse- süß sauer,
glaciertem Thai Spargel und Zuckerschoten, dazu cremige Reistagliatelle

Euro- Asiatische Küche. Alte Gemüsesorte trifft Asien. Schönen Urlaub!

19,90

Weintipp: Gewürztraminer Sankt Anna, Pfalz

Seafood Mix

Lachsfilet, Adlerfisch, Jakobsmuschel & Garnele mit glaciertem Wintergemüse und
cremigen Süßkartoffelgnocci

Für alle die sich nicht entscheiden können... einmal alles frisch aus dem Meer!

23,90

Weintipp: Grauburgunder, Hugo Brennfleck- Franken

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleisch und Los

Ziegenkäse im Quinoa - Pop - Mantel

mit hausgemachter Feigenpasta, Passionsfrucht- Tomaten und Orangenfenchel
softer Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert, dazu sous vide gegarter Fenchel und süß saure
Tomaten, perfekt zur Pasta !

16,90

Weintipp: Gewürztraminer - Sankt Annaberg

Zwei mal Pasta, 2 mal Soße, 1zig - artig Lecker

Ravioli von Feige und Pecorino mit Pflaumen;
Steinpilz Ravioli mit Kirschtomaten und gebratenen Pilzen,
dazu zweierlei Soßen und Rucola
Zweierlei rustikal, handgemachte Pasta mit ziemlich leckere Füllung, für alle denen
einmal keinmal ist.

16,90

Weintipp: Banfi's Cantine Rosso, Toskana

Vegan!

Thai Curry mit sautierten Reis Tagliatelle und Passionsfrucht- Wildkräutersalat
Euro- Asiatische Küche. Perfekt um mit Aromen zu spielen und ein
leckeres veganes Gericht zu zaubern!

16,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Süß und Sünde

Dessertvariation „Zollhaus“

süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie. Immer wieder neue saisonale Ideen.
Surprise Surprise!

10,90

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit dunklem Schokoladensorbet & Portweinespuma

9,50

Zollhaus Eisbowl ... so schmeckt echtes Eis!

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit marinierten
Rumfrüchten, Portweinespuma und Schokoladenerde

7,90

Lady's Dessert!

Ein Glas Champagner, eine Kugel selbstgesuchtes Schlehensorbet & ein Espresso

10,90

Unser Männerdessert

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

7,90

Dessertwein:

Dindarello - Maculan

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

0,1 Ltr.

5,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü Ambition

4 x Fisch & Meer

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

Maroni Cremesuppe mit Kirschwasser – Espuma

geräucherte Entenbrust und kalt gerührte Preiselbeeren

Weintipp: Valle D'Oro Montepulciano DOC

Rosa gebratene Medaillons vom Leegendorfer Reh

auf glaciertem Aromagemüse, Hagebutte und cremigem Topinambur

Weintipp: Cum Laude, Castello Banfi

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit dunklem Schokoladensorbet & Portweinespuma

Weintipp: Dindarello, Maculan

Als Viergang Menü

49

Als Dreigang ohne Vorspeise

37

Als Dreigang ohne Suppe

43

Weinset

21