

*Restaurant  
„Zum Alten Zollhaus“  
Christopher Kraus  
Hauptstraße 4  
91301 Forchheim*

*Telefon (0 91 91) 97 09 90  
Telefax (0 91 91) 97 09 00  
E-Mail [info@zollhaus-forchheim.de](mailto:info@zollhaus-forchheim.de)  
Web [www.zollhaus-forchheim.de](http://www.zollhaus-forchheim.de)*

*Bankverbindung  
Konto 8 573 545  
Sparkasse Forchheim  
BLZ 763 510 40*

Liebe Gäste,

anbei finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Genau die richtige Auswahl an winterlichen Menüs um bei Ihrer Weihnachtsfeier kulinarisch aufzufallen.

Der besondere Kick am Gaumen, das möchten wir Ihnen geben. Vergessen Sie nicht Papier ist sehr geduldig. Verlassen Sie sich bei Ihrer Weihnachtsfeier auf Ihren guten Geschmack!

Ein kleiner Tipp bei der Auswahl Ihres Weihnachts Menüs... Gerne können Sie sich ein Wunschmenü für Ihre Veranstaltung zusammen stellen.

Wir bitten um Verständnis das wir pro Veranstaltung nur **EIN** Menü kochen können. Die Mindestpersonenanzahl beträgt 15 Personen.

Für die passende Weinauswahl, den Aperitif zum Anstoßen oder ein Glühweinempfang im Garten... sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

Ihre Gastgeber  
Christopher Kraus & Cinja Fabry-Kraus

## WEIHNACHTSMENÜ I

### *Vorspeise:*

Samtige Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Trüffel und Parmesan

\*\*\*

### *Hauptgang zur Wahl:*

Gänsebrust auf hausgemachtem Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln,  
Bratapfel und Thymianjus

oder...

Lachsforellenfilet auf cremigem Auberginen- Kartoffelpüree, Tomatenschaum  
und Grilltomate

oder...

Wokgemüse & Shi Take Pilze mit Zitronengras- Limettenreis  
im Strudelteigblatt serviert

\*\*\*

### *Dessert:*

Fest-flüssiges Lebkuchensoufflee mit Apfelstrudeleiscreme und  
Rotwein- Pflaumen

## WEIHNACHTSMENÜ II

### *Vorspeise:*

Vorspeisenvariation „Zollhaus“  
feine Köstlichkeiten „nach Lust und Laune des Küchenchefs“

\*\*\*

### *Hauptgang zur Wahl:*

Drei Tage geschmorte Rinderschulter  
in kräftiger Portweinsoße mit karamelierten Schalotten, dazu zweierlei Knödel  
und Vanille-Apfelkraut

oder...

Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf glaciertem Wintergemüse und  
gratinierten Kartoffel-Basilikumgnoccis

oder...

Kartoffelgnoccis gefüllt mit Steinpilzen, dazu glaciertes Gemüse und frischer Rucola

\*\*\*

### *Dessert:*

Dreierlei winterliche Desserttapas

## WEIHNACHTSMENÜ III

### *Vorspeise:*

Feldsalat aus dem „Knoblauchsland“ mit Speck-Kartoffeldressing und Sherry-Honigcroutons

\*\*\*

### *Hauptgang:*

Schweinefilet im Ganzen gebraten, auf getrüffeltem Rahmkraut mit  
gebratenen Schupfnudeln und Brokkoli

oder...

Edelfischröllchen gefüllt mit grünem Spargel, getrockneter Tomate und  
gelber Paprika auf cremigem Champagner- Rahmkraut,  
dazu Feigen- Pecorino Ravioli

oder...

Ravioli vom Kürbis mit mediterranem Gemüse, Parmesanschaum und Spänen

### *Dessert:*

Dessertdreierlei

## WEIHNACHTSMENÜ IV

### *Vorspeise:*

Getrüffelte Kartoffelsuppe aus dem „Bamberger Hörnchen“ mit Majoran  
und Croutons

\*\*\*

### *Hauptgang zur Wahl:*

Brust von der Bauerngans mit Apfel-Vanilleblaukraut, dazu zweierlei Knödel und  
feine Orangen-Thymiansoße

oder...

Steinbeißerfilet auf Safran- Orangenrisotto, gebratenem Blumenkohl  
und Silvanerschaum

oder...

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrolle auf gebratenen Sesam- Pilzen und  
dreierlei Dip Soßen

\*\*\*

### *Dessert:*

Crème Brûlée vom Lebkuchen mit Pflaumen-Zimteiscreme

**WEIHNACHTSMENÜ V**

Dreierlei aus Fluss & Meer

\*\*\*

Steinpilz- Ravioli mit gehobeltem Trüffel, Parmesan und Champagnerschaum

\*\*\*

Roastbeef aus unserem Dry Ager 8 Wochen gereift!  
Dazu servieren wir Ihnen Meersalz- Rosmarin Kartoffeln, Portweinzwiebeln  
und deftiges Pfannengemüse

\*\*\*

Winterliche Dessertvariation  
mit feinsten Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

oder...

Kleiner Käseteller vom Affiner Waltmann