

## Por und Spiele

Jäger, Sammler, Koch, Gastronom...

### Wilde DNA! Unsere Variation aus Wald & Feld

Kreativer Vertrauensvorschuss an unsere Küche! Wilde Kleinigkeiten mit saisonalen Aromen - Surprise, Surprise

11,90

Weintipp: Kerstin Laufer's Pinot Noir Rosé im Holzfass! - Mega!

\*\*\*

### Peru oder Forchheim- Hauptsache Lecker!

Ceviche

Frischer Fisch, Koriander, rote Zwiebel, Chili... dazu unser hausgebackenes Brot und viel Liebe... der Rest erklärt sich im Mund... hmmm

11,90

Weintipp: Banfi's La Pettegola, Toskana

\*\*\*

### Urlaub 2020

Burrataeiscreme, Trüffel - Olivenöl, Mittelmeergemüse, geflammte Tomaten, marinierte Pfifferlinge & warmes Brot  
geeister Burrata, frische Pfifferlinge und Tomaten, so schmeckt der Urlaub!!

11,90

Weintipp: Stahl's Drink Pink ! - Franken

# Suppen und Schaumsläger

## Tagessuppe

täglich wechselnde kreative Suppenidee

4,90

\*\*\*

## Schaumsuppe vom Pfifferling

Mit Croutons, Trüffelravioli und frischen Pfifferlingen

6,50

\*\*\*

## Pazpacho von der Strauchtomate und Wassermelone

Mit schwarzer Garnele und Tomatencrostini

6,50

### 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*

**Kalbsschäufelerle unter der Steinpilz -Pfifferlingskruste,**  
dazu glaciertes „Knoblauchsländer“ Gemüse, krosse Kartoffelkrapfen  
und süchtig cremige Madeirasoße

Schäufelerle, bekommt bei uns seit 13 Jahren einen besonderen Stellenwert! Das fränkische Nationalgericht finden Sie bei uns vom Schwein oder als drei Tage geschmortes Ochsenschäufelerle auf der Karte. Neu im Jahr 2020 bekommt unser Kalbsschäufelerle bei sanften 60 Grad und 36 Stunden Ruhe aus dem Ofen. Dazu gibt es was die Saison und Natur uns schenkt. Die ersten Steinpilze und Pfifferlinge passen perfekt zum zarten Kalb!

18,90

Weintipp: Ugarte Crianza DO, Rioja - Spanien

\*\*\*

**Dry Age Roastbeef vom argentinischen Angus mit Black BBQ Salz,**  
frischen Pfifferlingen und hausgemachten (Fränkische) Schweizer  
Kartoffelröstis und geschwenktem Grillgemüse

Unser Roastbeef reift bei uns mindestens 4 Wochen im Dry Ager. Danach darf unser Fleisch Sous Vide baden und kommt zum Schluss entspannt mit Aromaten in die Pfanne. Dazu ein roh geriebenes Rösti, wie es wohl nur die Schweizer, oder die aus der fränkischen Schweiz können...

22,90

Weintipp: Gemei Rosso Veronese IGT, Italien

\*\*\*

**Sanft rosa gebratener Lammrücken mit fruchtigem Mittelmeergemüse,**  
schwarzer Polenta, Olive und Grilltomaten

Das beste Stück vom Salzwiesenlamm, zart rosa Sous Vide gegart, dazu gegrillte Gartentomaten und kräftige Aromaten aus der Provence. So geht Frankreich in Franken!

25,90

Weintipp: Banfi's Cum Laude, Toskana

\*\*\*

**Rehmedaillons vom Grill**

auf cremigem Malz- Pfifferlings Risotto, Aprikose, Steinpilz  
und Fichten- Cassisjus

Frisch aus dem Wald aus der eigenen Jagd. Mehr Bio geht wohl kaum. Artgerecht & perfekt gereift kommt uns nur das Beste auf den Tisch.

26,90

Weintipp: Kerstin Laufer's Pinot Noir Rosé im Holzfass! - Mega!

## Fisch und Meer

### Lachsforellenfilet auf Pfifferlings- Tomaten Ragout,

Feigen- Frischkäse Ravioli und grünes Karottenpesto

Das Lachsforellenfilet glasig und weich in der Textur. Der lauwarmer Pfifferlings Tomatenragout bekommt durch einen Tropfen Rauchöl eine besondere Note.

20,90

Weintipp: Beck's Freestyler, 100% Muskateller, Rheinhessen

\*\*\*

## Life Style!

...leichte Wohlfühlküche! Fit in den Sommer!

### Dreierlei Edelfische vom Grill

auf fruchtigem Mittelmeergemüse, gegrillte Wassermelone  
und schwarze Polenta

Reichlich Aromagemüse, gegrillte Melone und frischer Fisch und kräftig aromatische Polenta.

So schmeckt ein Urlaub am Mittelmeer

20,90

Weintipp: Colomba Bianca Zibibbo, Sizilien

## Salate

### Bunte Wildkräutersalate im gebackenen Frühlingsrollenkorb

in unserem Hausdressing, dazu knackige Kirschtomaten, Paprikaschoten,  
Gartengurken und feine Sprossen, Parmesan und Croutons

- |  |       |
|--|-------|
| - Salat pur mit einem Brotkorb serviert          | 8,90  |
| - Hähnchenbruststreifen in pikanter Hausmarinade | 11,90 |
| - Gegrillte Edelfische frisch vom Wochenfang     | 15,90 |

## Fleisch und Los

### Frische Rahmpfifferlinge mit Pesto Fettuchine,

Gartenkräutern und knackigen Sommersalaten der Saison

16,90

Weintipp: Banfi's La Pettegola, Toskana

\*\*\*

### Trüffelravioli mit gegrilltem Weinbergpfirsich,

gefüllter Grilltomate und grünem Karottenpesto

16,90

Weintipp: Brennfleck's Grauburgunder, Franken

\*\*\*

### Vegan!

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

15,90

Unsere Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Süß und Sünde

### Pegrillter Weinbergpfirsich, Zollhaus Honig, Ziegenkäse

mit marinierten Heidelbeeren & Basilikum - Sauerrahmeis  
8,90

\*\*\*

### Weiß gewürzte Pralinentarte mit Aprikosen,

Cassis- Holunder Eiscreme und dunkler Kakao Erde  
9,90

\*\*\*

### Unser Männerdessert

Mozarteiscreme, ein Gläschen fränkischer Obstbrand nach Wahl,  
eine Tasse Espresso  
6,90

\*\*\*

### Zollhaus Eisbowl

Drei Kugeln von unseren handgemachte Eisspezialitäten mit marinierten  
Gartenbeeren und Zitronenmelisse -Topfen Espuma  
6,90

\*\*\*

### Dessertwein:

#### **Rieslaner**

Christine Pröstler, - Neuentdeckung 2019!

Retzbach am Main, Franken

Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!

0,10 Ltr.

5,40 €

## Menü Ambition

### Peru oder Forchheim- Hauptsache Lecker !

#### Ceviche

Frischer Fisch, Koriander, rote Zwiebel, Chili... dazu unser hausgebackenes Brot und viel Liebe... der Rest erklärt sich im Mund... hmmm

Weintipp: Banfi's La Pettegola, Toskana

\*\*\*

#### Suppe x 2

Duett von unseren Sommersuppen

Weintipp: Beck's Freestyler, 100% Muskateller, Rheinhessen

\*\*\*

#### Rehmedaillons vom Grill

auf cremigem Malz- Pfifferlings Risotto, Aprikose,  
Steinpilz und Fichten- Cassisjus

Weintipp: Kerstin Laufer's Pinot Noir Rosé im Holzfass! - Mega!

\*\*\*

#### Weiße gewürzte Pralinentarte mit Aprikosen,

Cassis- Holunder Eiscreme und dunkler Kakao Erde

Weintipp: Rieslaner Christine Pröstler, - Neuentdeckung 2019!

Als Viergang Menü

47

Als Dreigang ohne Vorspeise

36

Als Dreigang ohne Suppe

41

Weinset

18