

Por und Spiele

Ceviche

von frischen Edelfischen mit Holunderblüte, Avocado und Rettich

11,90

Weintipp: Kunterbunt! Scheurebe

Burrata, Tomate, Erdbeere

mit hausgemachtem Dry Age Williams Schinken und gebackenem
Artischocken Zigarillo

11,90

Weintipp: La Petegola, Banfi, Italien

Wilde Variation

Feinste Köstlichkeiten aus dem Zeegendorfer Jagdrevier!
Kulinarische Überraschungen von dem, was wir im Wald gejagt haben!

11,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Spanien

Rumfort

#Vertrauenssache... #Creatividee

11,90

Suppen und Schaumsläger

Zollhaus Tagessuppe

jeden Tag eine neue kreative Suppenidee!
Fragen Sie unseren freundlichen Service !

5,90

Eiskalte Wassermelonen- Tomatensuppe

mit Basilikum- Sauerrahm und Garnelenspieß

6,90

Pfifferlingscremesuppe

mit roh gebeiztem Limetten- Kräuterreh

6,90

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 Nahrungsmittelunverträglichkeiten 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 Ochsenhäuferle

unter der Pfifferlingskruste auf glaciertem Gemüse, Portweinscharlotten
und krossen Kartoffelkrapfen

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!

17,90

Weintipp: Ugarte Crianza - Rioja, Spanien

Medaillon vom Reh

mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel- Salbei Baumkuchen und
glacierten Mairübchen

25,90

Weintipp: Gemei - Kellerei Ottella

Lammrückenfilet vom Grill

mit gefüllter Grilltomate, krossen Trüffel Pommes und Rosmarinjus

24,90

Weintipp: Centine Rosso, Kellerei Banfi, Toscana

Poulardenbrustrollchen gefüllt mit getrockneter Tomate

auf Fregola Sarda, Blattspinat und sautierten Tomaten

17,90

Weintipp: Rosa Munde - Ludwig Knoll, Franken

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Loup de Mer Filet

auf Pfifferlings- Kräuter Tagliarini und glaciertem grünen Spargel

23,90

Weintipp: La Pettegola, Kellerei Banfi, Toskana

Seeteufelfilet & Knurrhahn

aus dem schwarzen Olivenöl, krosser Rosmarinpolenta und fruchtigem
Mittelmeergemüse an Parmesanschaum

22,90

Weintipp: Kunterbunt! Für Genießer und Menschen die gutes tun möchten!

Lachsforellenfilet auf mediterranem Nudelrisotto,

Aprikosen- Tomatensalsa und frischem Blattspinat

20,90

Weintipp: Rosa Munde, Ludwig Knoll, Franken – Bio!

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 | 14,90 |
| - Gegrilltes Entrecote | 16,90 |

Fleisch und Los

Gegrillte Rosmarinpolenta mit marinierten Wildkräutern, Pilzen,

Ziegenfrischkäse, Tomate und Aprikose
16,90

Weintipp: Weissburgunder Brennfleck, Franken

Vegan!

Kross gebackene Kartoffelröstis mit gebratenem Spargel,

confierten Tomaten und Erdbeer Wildkräutersalat
leichte Frühlingsküche ohne tierische Erzeugnisse. Wohlfühlküche!
16,90

Weintipp: Rosa Munde, Ludwig Knoll, Franken - Bio!

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Süß und Sünde

Hausgemachte Pina Colada Brûlée

in der Kokosnussschale mit weißem Kokos Zigarillo
und Mojito Espuma

7,90

Unser Männerdessert

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

7,90

Chocolate Cheesecake mit Erdbeer- Balsamico Eiscreme

Pistazienespuma und Espresso Gel

8,90

Zollhaus Eisbowl ... so schmeckt echtes Eis!

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit marinierten
Beeren & Holunder Limettenespuma

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

Burrata, Tomate, Erdbeere

mit hausgemachtem Dry Age Williams Schinken und gebackenem
Artischocken Zigarillo

Duett von unseren Sommersuppen

heiß & kalt

Medaillon vom Reh

mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel- Salbei Baumkuchen und
glacierten Mairübchen

Chocolate Cheesecake mit Erdbeer- Balsamico Eiscreme

Pistazienspuma und Espresso Gel

Als Viergang Menü

50

Als Dreigang ohne Vorspeise

39

Als Dreigang ohne Suppe

43

Weinset

20