

Por und Spiele

Scharf angebratenes Tatar vom Thunfischfilet

mit Avocado, Limette, Wasabi, Gurke und Caviarsoße
11,90

Weintipp: Scheurebe „Kunterbunt“ - Dahms, Franken

Strammer wilder Max

Geröstetes, fränkisches Gewürzbrot mit Steinpilzen, Wachtelei
und hausgemachtem, luftgetrockneten Rehschinken
9,50

Weintipp: Centine Rosso - Banfi, Toskana

Gratinierter eingelegter Fetakäse

mit Oliven, Tomaten, Anti Pasti, Bärlauchcrostini
und den ersten frischen Wildkräutern
8,90

Weintipp: Tempranillo - Vina Sardasol, Navarra

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

Suppen und Schaumsläger

Zollhaus Tagessuppe

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

5,20

Ärlauch Cappuccino

mit Rehschinken und Wan Tan

6,50

Erbsenschaumsuppe mit Minze

und kleinem Lachstatar

6,50

Haupt und Sachen

Drei Tage bei 60 °C geschmorte Ochsenbacke

in kräftiger Portweinjus, dazu krosse Kartoffelkrapfen
und glaciertes Frühlingsgemüse

18,90

Weintipp: Cum Laude, Banfi - Toskana

Rosa gebratener Rücken vom Milchlamm unter der Bärlauchkruste

auf fruchtigem Mittelmeergemüse, spanischen
Meersalzkartoffeln und Mojo Rosso

26,90

Weintipp: Ugarte Crianza - Rioja, Spanien

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalb

mit Bärlauchpasta, glaciertem Frühlingsgemüse,
Büffelmilch - Käse und Fichtensalz

23,90

Weintipp: Centine Rosso - Banfi, Toskana

250 gr. Dry Age Roastbeef vom argentinischen Angus

mit krossen Süßkartoffelpommes, hausgemachter Bärlauchbutter und
knackigem Grillgemüse

22,90

Weintipp: Gemei Rosso - Ottella, Italien

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Jordforelle im Krustentierfond pochiert,

dazu knackiges Frühlingsgemüse und spanische Kartoffeln

Weintipp: Weißburgunder – Brennfleck, Franken

19,90

Thunfischfilet vom Grill

mit gebratenem Pakchoi Pilzen und Orangencurrytagliatelle
und rotem Curryschaum

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

21,90

Seesaiblingsfilet vom Grill

mit grünem Spargel, Bärlauchpasta und confierten Kirschtomaten

Weintipp: Grauburgunder – Brennfleck, Franken

18,90

Wildkräutersalate in Himbeer- Balsamicodressing mit Sprossen,

Kirschtomaten, Parmesan und dreierlei Edelfischen,

dazu hausgebackenes Brot

Weintipp: La Pettegola – Banfi, Toskana

16,90

Fleisch und Los

Veganer Wok

Thai Gemüse mit Reis Tagliatelle, Shi Take und Mango
in pikanter Tom Yam Soße

Weintipp: Scheurebe „Kunterbunt“ - Dahms, Franken

16,90

Zweierlei Pasta mit saisonalem Gemüse,

Büffelmozzarella und knackigem Rucola Salat im Parmesankörbchen

Weintipp: La Pettegola - Banfi, Toskana

15,90

Pasta

...vorweg, zwischendurch oder als Hauptgericht.

Für alle, die wie in Bella Italia eine kleine Portion Pasta als Vorspeise oder
Zwischengang möchten, haben wir diese zum fairen Preis in einer kleinen Portion

Ravioli von Garnele & Jakobsmuschel

Schwarzbrotchip, Curry, Mango, Pakchoi

als Vorspeise 10,90 € / als Hauptgang 16,90 €

Bärlauchravioli mit fruchtigem Ratatouille Gemüse,

Büfelmilchmozzarella und Rucola

als Vorspeise 9,90 € / als Hauptgang 15,90 €

Süß und Sünde

Zollhaus Dessertvariation

feinste Köstlichkeiten aus unserer Patisserie. Fruchtig, warm, kross.
Der perfekte Abschluss für Ihren Abend bei uns!

11,90

Unser Männerdessert

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

7,90

Mousse von der Tonkabohne

mit Espresso Espuma, Pumpernickel Eiscreme und frischem Rhabarber

9,50

Zollhaus Eisbowl ... so schmeckt echtes Eis!

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit mariniertem
Mango- Ananas Salat und karamellisiertem Strudelteig

7,90

Käse?

Warm / Kalt

gratinierter Ziegenfeta und mariniertes Büffelmozzarella
mit Spargelmarmelade, Tomatenchutney und Anti Pasti

9,50

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

Scharf angebratenes Tatar vom Thunfischfilet

mit Avocado, Limette, Wasabi, Gurke und Caviarsoße
Weintipp: Scheurebe „Kunterbunt“ - Dahms, Franken

Bärlauch Cappuccino

mit Rehschinken und Wan Tan
Weintipp: Rosa Munde - Knoll, Franken

Rosa gebratener Rücken vom Milchlamm unter der Bärlauchkruste

auf fruchtigem Mittelmeergemüse, spanischen
Meersalzkartoffeln und Mojo Rosso
Weintipp: Ugarte Crianza - Rioja, Spanien

Mousse von der Tonkabohne

mit Espresso Espuma, Pumpernickel Eiscreme und frischem Rhabarber
Dessertwein: Dindarello - Maculan

Als Viergang Menü

46

Als Dreigang ohne Vorspeise

35

Als Dreigang ohne Suppe

41

Weinset

19