

## Por und Spiele

### Frischer Feldsalat mit Kirschtomaten, Speck & Zwiebeln

in weißem Balsam Dressing, dazu hausgebackenes Brot  
6,90

Weintipp: Grauburgunder, Hugo Brennfleck- Franken

\*\*\*

### Mit Tee geräucherte Brust von der Barbarie Ente

kalt gerührte Preiselbeeren, Feldsalat in Walnuss- Granatapfeldressing und  
mariniertem Hokaido Kürbis

Unser Smoker, bestückt mit 2 Jahre getrocknetem Buchenholz und eine Fülle von Gewürzen und  
Schwarztee. 12 Stunden im Rauch. Danach im Vakuum gegart. Lackiert mit Honig.

Die Nachbarn freuten sich über die würzige Luft ...  
Sie dürfen sich am Geschmack erfreuen.

9,50

Weintipp: Gewürztraminer - St. Anna, Pfalz

\*\*\*

## Lachs & Thunfisch

Gebeizter Weihnachtslachs & Tatar vom Thunfisch mit marinierten Wildkräutern,  
Apfel- Sellerie Erfrischung, Koriander Majo, mit Sesam mariniertes Algensalat  
und Feigen- Frischkäse Wan Tan

Kurz angegrillter und im Vakuum gebeizter Thunfisch, dazu haben wir uns allerlei aus Asien  
gesucht. Unser hausgemachtes Apfel- Sellerie Sorbet erfrischt perfekt vor dem Hauptgang!

11,90

Weintipp: Weißer Burgunder, Brennfleck, Sulzfeld

## Suppen und Schaumsläger

### Anti Erkältung!

Tom Yam Suppe

Thailändische klare Garnelensuppe mit Gemüse,  
rotem Curry und Zitronengras

6,80

Weintipp: Gewürztraminer Sankt Anna

\*\*\*

### Maroni Cremesuppe mit Kirschwasser – Espuma

geräucherte Entenbrust und kalt gerührte Preiselbeeren

6,80

Weintipp: Gemei Rosso Veronese IGT

\*\*\*

### Schaumsuppe vom Baiersdorfer Kren mit gebackener Blutwurst

und gehobeltem Trüffel

6,80

Weintipp: Brennfleck's Grauburgunder

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

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Haupt und Sachen

### Drei Tage bei 60 °C geschmortes Ochsenschäufelrle

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

Seit 5 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

\*\*\*

### Rosa gebratene Medaillons vom Rothirsch

auf glaciertem Aromagemüse, Balsamzweischgen- Lack  
und hausgemachtem Kartoffelbaumkuchen

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!

24,90

Weintipp: Cum Laude, Castello Banfi

\*\*\*

### Rosa gebratener Lammrücken unter der Kürbiskernkruste

mit zweierlei Bohnen, kross gebackener Kartoffelzigarre und Rosmarin- Kräuterjus  
weißes Bohnenpüree und grüne Princess Bohnen mit zart rosa gebratenem Lamm. Der Klassiker!

23,90

Weintipp: Gemei Rosso - Ottella

\*\*\*

### Mindestens 6 Wochen gereiftes Roastbeef

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

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

23,90

Weintipp: Ugarte Crianza

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch und Meer

### Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmkraut,

krosser Kartoffelzigarre und gebratenem Frühlingslauch  
Der Zander, als edelster heimischer Süßwasserfisch bekommt kräftige Unterstützung  
19,90

Weintipp: Weissburgunder, Hugo Brennfleck, Franken

\*\*\*

### Zollhaus Bouillabaisse

Gebratenes aus Fluss und Meer im Bouillabaisse- Gemüsefond und kräftig  
gewürztem Tomaten- Oliven- Kartoffelstampf

Modern interpretierte Variante des alten Klassikers. Probieren und nie mehr vergessen...

22,90

Weintipp: Banfi's Centine Bianco, Toskana – Italien

\*\*\*

### Rückenfilet vom Kabeljau unter der Zitronengras Kruste,

Graupenrisotto, Curryschaum und Wakame

Blättrig fallender Schnee-weiser Kabeljau mit leicht asiatischer Note, dazu Aroma- Küche vom  
feinsten.

21,90

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

## Salate

### Bunte Wildkräutersalate im gebackenen Frühlingsrollenkorb

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

- |  |       |
|--|-------|
| - Salat pur mit einem Brotkorb serviert          | 8,90  |
| - Hähnchenbruststreifen in pikanter Hausmarinade | 11,90 |
| - gebratenen Edelfischen & Meeresfrüchten        | 16,90 |

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Heisch und Los

### Pratiniertes Ziegenkäse

auf Aroma- Gemüse, Grappa - Trauben- Chutney und krossen Schweizer Röstis  
Kräftiger Ziegenweichkäse mit Honig glaciert und im Ofen geschmort, dazu süß fruchtiges  
Traubenchutney und nussige Schwarzwurzeln

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

\*\*\*

### Pegan!

Glacierte Beluga Linsen mit krossen Kartoffelrösti,  
und gebratenen Kürbiskern- Schwarzwurzeln  
Alte Gemüsesorte trifft super Food Beluga Linse. Dazu krosse Textur von Kartoffel und Nuss

16,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Süß und Sünde

## Glücklichmacher

### Fest – flüssiges Schokoladensoufflee

mit unserem gewürztem Hokaido Kürbiseis und orientalischem Orangencarpaccio  
Der Hokaido Kürbis im Ofen geschmort, Sternanis, Zimt und Muskatnuss geröstet. Sahne, Milch und Eigelb .. Woher der Geschmack nach frischer Vanille kommt? Keine Ahnung! Aber Vorsicht!  
Suchtgefahr!

8,90

\*\*\*

### Zollhaus Eisbowl ... so schmeckt echtes Eis!

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit mariniertem  
Mango- Ananas Salat und luftigem Punsch Espuma

7,90

\*\*\*

## Weihnachten hoch 3

### Creme Brûlée vom Lebkuchen

mit cremigem Vanillekipferl Parfait und Punschespuma  
...mehr Weihnachten geht nicht! Anleitung: Löffel in die Brûlée stecken, langsam in den Mund,  
Augen schließen... Frohe Weihnachten!

8,90

\*\*\*

### 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

### *Lachs & Thunfisch*

Gebeizter Weihnachtslachs & Tatar vom Thunfisch mit marinierten Wildkräutern,  
Apfel- Sellerie Erfrischung, Koriander Majo, mit Sesam mariniertes Algensalat  
und Feigen- Frischkäse Wan Tan  
Weintipp: Weißer Burgunder, Brennfleck, Sulzfeld

\*\*\*

### *Maroni Cremesuppe mit Kirschwasser - Espuma*

geräucherte Entenbrust und kalt gerührte Preiselbeeren  
Weintipp: Valle D'Oro Montepulciano DOC

\*\*\*

### *Rosa gebratene Medaillons vom Rothirsch*

auf glaciertem Gemüse, eingelegten Balsam - Zwetschgen und  
Kartoffelbaumkuchen  
Weintipp: Cum Laude Castello Banfi

\*\*\*

### *Creme Brûlée vom Lebkuchen*

mit cremigem Vanillekipferl Parfait und Punschespuma  
Dessertwein: Dindarello - Maculan

Als Viergang Menü

48

Als Dreigang ohne Vorspeise

36

Als Dreigang ohne Suppe

42

Weinset

20