

## Por und Spiele

### Carpaccio vom fränkischen Weiderind mit Sommerkräutern,

zweierlei vom Pfifferling & Wildkräutern

Unser Carpaccio wird hauchdünn geschnitten, mit Zitronensaft, Abrieb von der Zitrone und einem lauwarmen Pfifferlingssalat serviert. Das besondere: Durch einen Hauch an Buchenrauch bekommen unsere Pfifferlinge einen ganz besonderen Charakter der perfekt zum Rind passt!

11,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja

\*\*\*

### Rehsülzerl mit Pfifferlings- Musik,

Baiersdorfer-Krenschmand, krossem Kartoffelrösti und knackigen Wildkräutersalaten mit Essblüten

Zeegendorfer Sommerreh als sommerlicher Franken-Klassiker. Perfekt für einen heißen Sommertag in unserem Garten an der Wiesent!

8,50

Weintipp: Banfi`s La Pettegola, Toskana

\*\*\*

### Pegrillte Jakobsmuscheln & Garnelenfrühlingsrolle mit dreierlei Aromaten

In Aromaöl gebratene Jakobsmuschel mit saisonalen Aromaten, hausgemachten Chutneys und knackigen Wildkräutern.

Saisonale Ideen & geschmackliche Überraschungen für Ihren Gaumen.

11,90

Weintipp: Brennfleck`s Grauburgunder, Franken

\*\*\*

# Suppen und Schaumsläger

## Tagessuppe

täglich wechselnde kreative Suppenidee!

5,90

\*\*\*

## Kurbiscappuccino

mit kross gebackener Garnelenfruhlingsrolle

5,90

\*\*\*

## Essenz vom Zeegendorfer Reh

mit Steinpilz Ravioli, Sherry und Gemuseperlen

5,90

### 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 Nahrungsmittelunvertraglichkeiten und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nutzen Sie unsere Allergiekarte! Die meisten Gerichte können wir auf Ihre Bedürfnisse abwandeln!

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## *Haupt und Sachen*

### *Drei Tage bei 60 °C geschmortes Ochsenhäuferle*

unter der Pfifferlingskruste, dazu glaciertes „Knoblauchsländer“ Gemüse,  
krossen Kartoffelkrapfen und kräftige Portweinjus

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!

18,90

Weintipp: Ugarte Crianza – Rioja, Spanien

\*\*\*

### *Geschmorte Wange vom Landschwein*

auf getrüffeltem Rahmwirsing, Schweinepopkorn und cremigem  
Petersilienwurzel Püree

17,90

Weintipp: Gemei Rosso Veronese IGT

\*\*\*

### *Dry Age Entrecote aus unserem Reifeschrank!*

Mit Black BBQ Salz, sautiertem Gemüse und Steinpilz- Kartoffelgratin

23,90

Weintipp: Banfi's Centine Rosso, Italien

\*\*\*

## *Wild- Steakhouse!*

### *Hirschkalbsrücken unter der Cafe de Paris Kruste*

krossen Schweizer Röstis und knackigem Feldsalat in Walnuss- Balsamico Dressing

24,90

Weintipp: Banfi's Cum Laude, Toskana

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch und Meer

### Landerfilet auf der Haut gebraten,

cremiger Deli- Süßkartoffel- Luft und Beluga Linsen

19,90

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

\*\*\*

### Roastbeef vom Kabeljau

mit handgemachter Kürbispasta, Amarettini Crunch und cremigem Rahmwirsing

20,90

Weintipp: Cantine Bianco – Banfi, Toskana

\*\*\*

## Salate

### Bunte Wildkräutersalate im gebackenen Frühlingsrollenkorb

in unserem Hausdressing, dazu knackige Kirschtomaten, Paprikaschoten, Gartengurken und feine Sprossen, dazu gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

10,90

\*\*\*

### Knackige Sommersalate mit Essblüten, Parmesan & Kirschtomaten

mit gegrillten Edelfischen und Meeresfrüchten

15,90

## Fleisch und Los

### Krosse Kartoffelröstis mit gratiniertem Ziegenweichkäse,

Grappa Trauben, Sanddorn und Blaubeere

15,90

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

\*\*\*

### Steinpilzgnocchis mit sautierten Waldpilzen, Kirschtomaten, Parmesan

und cremiger Trüffel Wirsing

15,90

Weintipp: Brennflecks Grauburgunder, Franken

\*\*\*

## Vegan!

### Schwarze Beluga Linsen mit confierten Kirschtomaten,

Sanddorn und gebratenen Waldpilzen an knackigem Feldsalat

15,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Süß und Sünde

## Tonkabohnen Creme Brulleê

mit Petersilien- Bananeneis und Schokoladen Zigarillo

8,90

\*\*\*

## Unser Männerdessert

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

7,90

\*\*\*

## Hokaido- Eispraline im Schokoladenmarmor

mit süßem Kürbiskern Espuma und fruchtig saurem Sanddorn Gel

8,90

\*\*\*

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

Drei Kugeln von unseren hausgemachten Eisspezialitäten mit marinierten  
Waldbeeren, Sanddornschaum und karamellisiertem Strudelteig

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