

Zollhaus @ Home

Bestellungen ab 14.00 Uhr unter:

09191 / 970 990; Abholung bei uns im Restaurant!

Öffnungszeiten:

Donnerstag, Freitag & Samstag

von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Sonntag von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Montag, Dienstag & Mittwoch geschlossen!

Vorspeisen, Suppen & Salate

Kartoffel- Steinpilzsuppe mit hausgemachter Wildwurst	4,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Körnern und Croutons	4,90 €
Zollhaus Anti Pasti mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Käse, Salami Milano und Schinken, dazu hausgebackenes Zollhaus Brot	9,90 €
Vitello vom Wildschwein mit pikanter Thunfischsoße, Kirschtomaten und Kapern, dazu Zollhaus Hausbrot	8,90 €

Salate

Knackiger Beilagensalat mit Kirschtomaten, Croutons, Nüssen und Parmesan	3,90 €
Großer Zollhaus Salat mit Croutons, Nüssen, Parmesan und Zollhaus Hausdressing	7,90 €
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in pikanter Marinade, dazu hausgebackenes Brot	10,90 €

Frischfisch:

Pochierte Edelfische und Garnelen in pikanter Dijon Senfsoße und geschwenkten Gemüse Linguine	15,90 €
---	---------

Hauptsachen:

Rosa gebratene Entenbrust auf cremigen Süßkartoffelgnoccis und knackigem Wokgemüse	15,90 €
Kümmelkrustenbraten mit krachender Schwarte in Dunkelbiersoße, dazu zweierlei Klöße und hausgemachtes Sauerkraut	10,90 €
Ofenfrische Gänsebrust mit unserem legendär fruchtigem Apfel- Vanilleblaukraut, zweierlei Knödel und Thymianjus	14,90 €
Filetspitzen vom Schwein & Pute in Pfeffer- Cognacrahmsoße, dazu krosse Röstkartoffeln	12,90 €

WILDER Herbst! ... selbst gejagt schmeckt am besten!

Zollhaus Wildschweinburger mit Bergkäse, Cheddar, Trüffelwedges, Bacon- Marmelade und Pfeffermajjo - HAMMER	15,90 €
Wildschweinbraten, frisch aus Zeegendorf, dazu hausgemachte Butterspätzle, Waldpilzrahmsoße und Vanilleblaukraut	14,90 €
#Wild & free... Hirsch im Italienurlaub... Hirschravioli mit knackigem Wintergemüse, bunte Waldpilze in Sherryrahm und knackigen Wintersalaten	14,90 €

Almauftrieb!

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, geschmolzenen Zwiebeln und krossen Röstzwiebeln	10,00 €
+ hausgemachte luftgetrocknete Wildbratwurst	+ 2,00 €
+ sautierter würziger Guanciaie	+ 2,00 €
VEGI Süßkartoffelgnoccis mit knackigem Wokgemüse, Sesam, Ingwer und pikanter roter Currysoße	12,90 €

Sweet´s

Creme Brûlee von Vanille & Zitronengras mit flambierter Ananas	8,50 €
Zollhaus Schokosoufflee zum selbst backen... dazu Backanleitung, Punschorangen und Waldbeermousse	7,90 €

**Außerdem...
Sonntags im Zollhaus...**

Hausgebackene Torten und Kuchen aus unserer Vitrine, & hausgebackene Plätzchen. Immer wechselnd und nur solange Vorrat reicht!

**An allen Öffnungstagen...
Zollhaus Hausbrot, Beste Weine mit 30 % Rabatt & natürlich unsere Genussboxen...**

Genuss verschenken!

**Sie helfen Ihrem Restaurant durch diese bescheidene Zeit und wir versprechen Ihnen auch noch lange lange Zeit Gastronomie zu machen... Egal wie lange der schlechte Spaß noch dauert...
Unser Atem ist länger!**

Ganz zum Schluss bleibt nur noch zu sagen...

DANKE

im Namen meiner Mitarbeiter, meiner Familie und von mir für jede Bestellung! Wir bleiben zuversichtlich!

**Ihre Gastgeber
Christopher, Cinja & Mareike Kraus und das ganze Zollhaus Team**

Zollhaus in the Box

... unsere Januar Genussbox!

Freitag bis Sonntag abholbereit.

- ✓ Ab 2 Personen (oder so viel Sie brauchen...)
- ✓ vorbestellbar per Mail unter info@zollhaus-forchheim.de mit mindestens einem Tag Vorlaufzeit! *Bestellung erfolgt erst durch Bestätigung durch uns!
 - ✓ 4 Gänge zum selbst finalisieren
 - ✓ beste Zutaten, kinderleicht zubereiten
 - ✓ Kochanleitung inklusive
 - ✓ Zollhaus wilde Brotzeit inklusive
- ✓ eine Flasche Vorfreude- limitiert, lecker und viel zu schnell ausverkauft!
 - Unser Festival der Genüsse Wein
 - ✓ MHD 3 Tage ab Abholung
 - ✓ pro Person 55 €
 - ✓ so lange Vorrat reicht.
 - ✓ Support your local Gastro!

Menü:

Vorspeise:

Thunfischtatar, Burratacreme, schwarze Beluga Linsen,
Passionsfrucht, Basilikum,

Suppe:

Kokos- Kohlrabisuppe mit crunchy Erdnusshähnchen

Hauptgang:

Wildschweinrückensteak
auf cremigen Rahmsteinpilzen, Schweizer Rösti und Kardamom Möhrchen

Dessert:

Thai Apfel Ragout, Kokos Schnitte, Joghurt- Zitronengras Schaum