

## Por und Spiele

### *Brot und Spiele*

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share

Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

p.P. 4,50

\*\*\*

### *Green!*

Baby Leaf und Wildkräutersalate mit Hausbrot – Croutons,  
Kirschtomaten und Balsam- Kräuter dressing

5,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

\*\*\*

### *Wild!*

Ceasar Salad

Romana Salat, Baby Leaf, Wildschwein- Salsiccia, Mango,  
Parmesan - Dressing, Crostini

11,90

Weintipp: Weißburgunder, Weingut Beck, Reinhessen

\*\*\*

### *Chrwurm!*

Ein belegtes Brot mit Schinken

Trüffelschinken, Olivenbrot, Steinpilz Creme, Umami, Rucola, Parmesan

13,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### *Lopfenlachs!*

Sanft gebeizter Lachs, Wildkräuter, Limetten, Creme Fraiche, Schnittlauchöl

13,90

Weintipp: Riesling, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Suppen und Schaumsläger

### Roh in Japan

Tom Kha Gai, Mango, Koriander, Ingwer, Dumpling  
8,90

Weintipp: Gewürztraminer, Weingut Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Wilde Bärlauchschaumsuppe

mit sanft gebeiztem Lachsfilet  
6,90

Weintipp: Grauburgunder, Weingut Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Dayli

täglich wechselnde Suppenidee  
...fragen Sie unseren freundlichen Service!  
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.

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Haupt und Sachen

### Best of Zollhaus für Zwei

Dry age Rinderfilet, Ochsenbacke, Lachsforellenfilet, Rotgarnele  
Frühlingsgemüse, Bärlauchgnocci, Portweinjus, cremige Linguine  
25,90 p.P.

Weintipp: Optimo, Kellerei Alconde, Spanien

\*\*\*

*Happy Birthday Ochsenhäufelerle... Seit 15 Jahren lecker!*

### Das Zollhaus Ochsenhäufelerle #Schaufelbug!

Parmesan- Trüffelkräpfen, Frühlingsgemüse, Kräuter crumble, Portweinjus  
Seit 15 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! Du bist nicht wegzudenken... du bist unser Eis mit  
heißen Himbeeren, du bist unser Schnip, unsere Currywurst Pommes. Bleib so lecker!  
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!

21,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

\*\*\*

### Maishähnchenbrust, zart rosa gebraten,

Kräutergnocci, zweierlei Gewürzsoßen, wilder Brokkoli  
23,90

Weintipp: Nachschlag Drink Pink, Weingut Stahl, Franken

\*\*\*

### Pasta aus dem Parmesanlaib

Linguine mit reichlich Parmesan, wildem Brokkoli, Kirschtomaten  
und gebratenen Rinderfiletspitzen

21,90

Weintipp: Vina Sardasol, Kellerei Alconde, Spanien

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch und Meer

### Schwertfisch vom Grill

auf sardischer Pasta, Gemüse- Limettentopping und Kräuter Espuma

28,90

Weintipp: Vitese Zibibbo, Sizilien

\*\*\*

### Seebrassenfilet mit knackigem Frühlingsgemüse,

Kräutergnoccis & cremiger Trüffelhollandaise

26,90

Weintipp: Grauburgunder, Weingut Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Pasta, Lachsforelle, Hummerschaum

Parmesanlinguine mit gebratener Lachsforelle, Tomaten und Oliven Crumble

26,90

Weintipp: Appassimento, Cantina di Negrar, Italien

## Fleisch und Los

### Parmesan- Linguine mit knackigem Frühlingsgemüse,

wildem Brokkoli und cremigem Bärlauch Espuma

18,90

Weintipp: Grauburgunder, Weingut Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Kartoffel- Majoran Küchlein, Erbsencreme, Balsamico Himbeeren,

Frühlingslauch & Trüffelhollandaise

17,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Süß und Sünde

## Männerdessert! Seit 15 Jahren!

Mozarteiscreme, ein fränkischer Obstbrand & ein Espresso  
8,90

\*\*\*

## Spring!

Rhabarber, Erdbeere, weiße Schokolade, Basilikum  
12,90

\*\*\*

## Tiramisu 2.0

Schokolade x 2, Espresso, gewürzte Tonkabohnen Mascapone Creme,  
Amaretto Luft, Zartbitter Kakao Crumble, weißes Kaffee Eis  
12,90

\*\*\*

## Brie gefüllt mit Trüffelrischkäsecreme

Spargelmarmelade, Vanilletomaten & hausgebackenem Aromabrot  
12,90

\*\*\*

## Zollhaus Eisbowl

handgemachte Eiscreme mit frischem Topfen- Holunder Espuma  
und Cerealien Crunch  
8,90

## Dessertwein:

### **Dindarello**

Kellerei Maculan, Breganze,  
Papaya, Grapfruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!  
0,10 Ltr. 5,40

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Menü Ambition

## Brot und Spiele

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share  
Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

\*\*\*

## Vorspeise nach Wahl

die Qual der Wahl...

\*\*\*

## Wilde Bärlauchschaumsuppe

mit sanft gebeiztem Lachsfilet

\*\*\*

## 15 Jahre Zollhaus !

### Best of Zollhaus für zwei

Dry age Rinderfilet, Ochsenbacke, Lachsforellenfilet,  
Frühlingsgemüse, Bärlauchgnocchis, Portweinjus, cremige Linguine

\*\*\*

## Sweet's

### Zollhaus Dessertvariation – to share

Als Viergang Menü p.P.

64

Als Dreigang ohne Vorspeise p.P.

53

Als Dreigang ohne Suppe p.P.

59

Weinset p.P.

25