

Por und Spiele

Frischer Feldsalat & Wildkräuter mit Sherry – Honigcroutons,

Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Parmesanchips
und hausgebackenem Brot

9,90

Weintipp: Silvaner, Valentin, Sommeracher Winzer

Geviche von Lachs, Thunfisch & gebeizter Garnele

mit Tom Kha Cashews, Avocado und Süßkartoffel, Tigermilch

14,90

Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller, Pfalz

Carpaccio vom Rind

Waldpilz Zigarillo, fermentierter Pfeffer, Kapuziner Pesto, Parmesan, Trüffel

14,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Suppen und Schaumsläger

Crèmesuppe vom Baiersdorfer Kren

mit frisch gehobeltem Trüffel

7,90

Weintipp: Gewürztraminer Sankt Anna, Pfalz

Wilde Essenz aus dem Zeegendorfer Wald

mit Trüffelnockerl, Ravioli, Gemüse & Wildleberknödel

6,90

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar

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

Haupt und Sachen

Bestes Team!

Surf & Turf Filet vom argentinischen Angus & 3 argentinische Wildfang
Garnelen dazu Ofengemüse, spanische Meersalzkartoffeln und Portweinjus
31,90

Weintipp: Cum Laude, Castello Banfi

Das Zollhaus Ochenschäuferle #Schaufelbug!

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

Seit 14 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!

21,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja

Waidmannsheil!

Dreierlei aus dem Jagdrevier
mit glaciertem Gemüse, Kartoffelbaumkuchen und
kräftigem Salbei- Morchelrahm

28,90

Weintipp: Optimo, Kellerei Alconde - Navarra

Maishähnchen in Kokos- Koriandermilch gegart,

auf asiatischen Reistagiatelle und knackigem Wokgemüse

18,90

Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Annaberg - Pfalz

Fisch und Meer

Kabeljaufilet auf der Haut gegrillt auf cremigen Trüffelgnoccis

grünem Spargel und Kirschtomaten

24,90

Weintipp: Vitese Zibibbo, Sizilien

Schwarze Garnele, Thunfisch & geblähter Lachs

mit asiatischen Reistagliatelle, Wokgemüse,

26,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck

Fleisch und Los

Gefüllte Trüffelgnoccis mit knackigem Grillgemüse

karamellisierten Nüssen und knackigem Feldsalat mit
Granatapfel und Parmesan

17,90

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar, Valpolicella

Vegan!

Thai Curry mit sautierten Reis Tagliatelle und
japanischem Wildkräutersalat

Euro- Asiatische Küche. Perfekt um mit Aromen zu spielen und ein
leckeres veganes Gericht zu zaubern!

17,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

Süß und Sünde

Zollhaus Sweets

feinste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie zum teilen
11,90 €

Fernreise!

Zitronengras Creme Brûlée mit Kokos- Batida Eiscreme
und flambierter Ananas, Kokoscrumble
12,90 €

Zwetschgenknödel mit gelbem Wildpflaumen Sorbet,

Kardamom- Vanilleespuma und Kakao Crumble
9,90

Männerdessert

Eine große Kugel Mozart Eiscreme, ein fränkischer Brand nach Wahl und
eine Tasse Espresso
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

Ceviche von Lachs, Thunfisch & gebeizter Garnele

mit Tom Kha Cashews, Avocado und Süßkartoffel, Tigermilch

Weintipp: Gewürztraminer, Lergemüller, Pfalz

Crèmesuppe vom Bayersdorfer Kren

mit frisch gehobeltem Trüffel

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar

Waidmannsheil!

Dreierlei aus dem Jagdrevier

mit glaciertem Gemüse, Kartoffelbaumkuchen und kräftigem

Salbei- Morchelrahm

Weintipp: Optimo, Kellerei Alconde - Navarra

Fernreise!

Zitronengras Creme Brûlée mit Kokos- Batida Eiscrème

und flambierter Ananas, Kokoscrumble

Weintipp: Dindarello, Maculan - Breganze

Als Viergang Menü

60

Als Dreigang ohne Vorspeise

48

Als Dreigang ohne Suppe

54

Weinset

25