

-- Por und Spiele --

Brot & Spiele

hausgebackenes Brot, Olivenöl, Trüffelbutter 6,00

Geviche von Saibling & Jakobsmuschel

Passionsfrucht, Frühlingslauch, Koriander, Radiserl 16,90
Weintipp: Riesling, Lergenmüller, Pfalz

Spring!

Frankfurter Kräutermousse, Fenchel, Ziegenkäse,
Himbeere Wildkräuter 15,90
Weintipp: Weißburgunder, Weingut Schilling, Franken

Frühlingsrolle von der Gans

Sprossen, Preiselbeere, Sesam – Koriander Salsa, Gemüsesalat 16,90
Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller, Pfalz

-- Suppen und Schaumschläger --

Summer Tom Yam

scharfe Thai Hummersuppe, Garnele, Koriander, Gemüse 9,90
Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller, Pfalz

Spargel Vanilleschaumsuppe

Frühlingskräuter, Spargeleinlage, Croutons 7,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

-- Wild. Seasonal. Cuisine --

Wild x 3

Dreierlei aus dem Jagdrevier...
Stangenbrokkoli, Trüffelgnocci, Cassisjus 30,90
Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Surf & Turf

Rosa Kalbsmedaillon, Kartoffelwaffel, Garnele,
sautierter Spargel, Cafe de Paris Sauce 32,90
Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Maishuhn Supreme'

Feigen Pecorino Ravioli, knackiges Frühlingsgemüse, Vanilletomaten 26,90
Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Ochschäufel unter der Wildkräuterkruste

Kräuter- Kartoffelbuchteln, Portweinjus, glaciertes Gemüse 24,90
Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Lammrücken, junger Knoblauch, Chilitomate

Mittelmeergemüse, Kartoffel- Tomatenzigarre, Kräuterjus 31,90
Weintipp: Optimo, Bodegas Alconde, Spanien

-- Fisch und Meer --

Dreierlei aus Fluss und Meer

Fregola Sarda von Frühlingskräutern, Amalfi Zitrone, Frühlingsgemüse 27,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Kabeljau aus dem schwarzen Olivenöl & gebratene Garnele

Stangenbrokkoli, Mittelmeergemüse, Meersalzkartoffel 27,90
Weintipp: Zibibbo, Kellerei Vitese, Sizilien

-- Fleisch und Los --

Cremiges Fregola Sarda von Frühlingskräutern

Kräuterspinat, Chili Tomaten, Stangenbrokkoli 19,90
Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Gebackene Kartoffelwaffel, Ziegenkäse, sautierter Spargel Spargel,

gegrillte Avocado, Vanilletomate, Himbeer Fenchelsorbet 19,90
Weintipp: Sneak Preview, Lukas Schmidt, Franken

Specials, Tagesempfehlungen und außergewöhnliches...
Unsere freundlichen Servicemitarbeiter haben immer einen
kulinarischen Tipp in der Hosentasche... :-)

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert – seit 15 Jahren

Mozarteiscreme, Marc de Champagne Praline, Digestif und Espresso

11,90

Dessertvariation „Surprise“

schokoladig, fruchtig, eisig, cremig, warm , kalt, knackig, nussig. Alles kann /
nichts muss...

... für die, die alles mögen, für die, die uns vertrauen schenken.

Für alle, die wenig Unverträglichkeiten haben. :-)

Surprise, surprise- take it, love it!

13,90

Holunderblüten Brûlée weiße Schokolade, Amalfi Zitrone

Karamell, Luftschokolade, Amalfiküste

12,90

Mozartkugel – Zollhaus Style,

Schokolade, Marzipan, Pistazie,
Süßkartoffeleiscreme, Sauerkirschen

12,90

Dessertwein:

Dindarello

Kellerei Maculan, Breganze,

Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!

0,10 Ltr.

5,90

Wochenmarkt

vergessenes, gefundenes, lange nicht mehr gekochtes, saisonales, wildes, gesammeltes. Kurz alles kann... nichts muss! Hier toben wir uns kulinarisch aus!

Aperitivo

Bergamotte- Tonic Spritz
Bergamotte, Thymian, Amalfi Zitrone
Holandertonic
6,90 €

Weintip der Woche:

Frischling - Rosé
by Zollhaus & Weingut Wirsing
unser Frischling ist der perfekte Start
in den Frühling!
0,1 4,90 €

Gute Laune Vorspeisen:

Rehleber, Gartensalate, Frühlingsgemüse, Preiselbeere
13,90 €
Rindercarpaccio & Trüffelpasta mit gehobeltem Parmesan
17,90 €

Wochenideen...

Kalbsrahmgulasch in Steinpilz Sherryrahm, zweierlei Knödel
und die ersten eigenen Gartensalate
17,90 €
der erste frische Spargel!
Lachs & Garnele auf sautiertem Spargelduett, schwarzen Trüffelnudeln
und Parmesan- Spargelveloute
26,90 €
...frische Goldforellen aus Forchheim!
Fragen Sie unseren flinken Service! So lange Vorrat reicht...

Wild & free- mehr Bio geht nicht!

Sanft geschmorte Wildschweinschulter mit zweierlei Knödeln, knackigen
Gartensalaten, Preiselbeeren
19,90 €

Am 12. Mai ist Muttertag!

Muttertagsbrunch mit feinsten Frühlingsküche!
Spargel, Mailbock, Bärlauch und co...
... schnell sein!
Jetzt Tickets direkt im Restaurant sichern!