

Por und Spiele

Tagliata vom Rinderfilet

Tomatenchutney, Wildkräutersalate, Brotchip, Parmesan
17,90

Weintipp: Aliotto, Toscana, Italien

„Frankfurter grüne Kräuter“ Mousse

geflämmt Ziegenfrischkäse & gebratene Wachtelbrust, Rhabarber, Hausbrot
17,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Pegrillte Jakobsmuschel & Garnele

Avocado, Rucola, Gemüse, Hausbrot
17,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Suppen und Schaumsläger

Schaumsuppe vom ersten Bärlauch

frische Gartenkräuter, Croutons
8,90

Weintipp: Rose, Pfaffmann, Südpfalz

Tom Kha

Thailändische Kokos- Gemüsesuppe
geflämmt Goldmakrele, Frühlingsgemüse
8,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Wild . Seasonal . Cuisine 2026

Wild x 3

Dreierlei aus dem Jagdrevier, cremige Trüffelgnocci,
Frühlingsgemüse, Sherry Butterjus

35,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

24 Stunden sanft geschmorte Lammhaxe

Gartenbohnen, getrüffeltes Kartoffelgratin, Rosmarinjus

29,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
mit cremigem Kartoffel- Bärlauchpüree, Schmorgemüse,
Röstzwiebelcrunch & Balsam- Zwiebeljus

30,90

Weintipp: Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

Kalbsmedaillons

Bärlauchgnocci, Parmesan- Distelcreme,
geschmorte Vanilletomate, Austernpilze

34,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Fisch und Meer

Gebratenes Filet vom Kabeljau

eingemachte Tomaten, gebratener Bimi Brokkoli, Parmesanrisotto
31,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses

Heimattische

Filet von der Lachsforelle und Croqueta vom Zander,
Bacon, Frühlingsgemüse, Zitronenbutter, Kartoffelwaffel
32,90

Weintipp: Weißburgunder, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Fleisch und Los

Topfenknödel gefüllt mit Sauce Béarnaise

geschmortem wilden Brokkoli, Topinambur, gegrillter Romanasalat,
Limetten- Parmesandressing

26,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Ravioli vom ersten Bärlauch

Frischkäse, Nussbutter Schaum, Frühlingsgemüse

23,90

Weintipp: Cuvee Blanc, Weingut K lumpp, Kraichgau, Baden

Süß und Sünde

Tonkabohnen Schokoladentörtchen

Salzkaramell, Rumfrüchte, Sanddornsorbet
15,90

Mascaponetarte

Kakao Crumble, Cassis- Birnensorbet, Rhabarbercoulis
16,90

Signiture Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Digestif und Espresso
12,90

Dessertwein:

Rieslaner

Christine Pröstler, Retzbach, Franken

... unsere Neuentdeckung! Fruchtige Säure, exotische Früchte, Kräuter
und ein Hauch Holunderblüte.

Der perfekte Begleiter zu unseren handgemachten Desserts .

Ein perfekter Abschluss im Menü

0,1 l

6,90