

Por und Spiele

Crème Brûlée von Orange und Sauerrahm

mit gebratener Jakobsmuschel

17,90

Weintipp: Montes Reserva Chardonnay

Frischer Feldsalat in Balsamdressing

mit Kirschtomaten, Parmesan und gepoppten Kürbiskernen,
dazu hausgebackenes Brot

11,90

... **make it Classic!** Gebratener Speck, Zwiebeln und Croutons

12,90

... **make it Wild!** Rosa gebratener Kaninchenrücken & rosa Reh...

16,90

Weintipp: Pfaffmann Rosé, Südpfalz

Zollhaus Vorspeisenvariation

Kleinigkeiten aus Fluss, Wald, Wiese und Feld.

Unsere „Wild seasonal cuisine“ als Starter Plate

17,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Suppen und Schaumsläger

Hummerschaumsuppe

Gemüseperlen, Pernot, gebackene Rotgarnele

10,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Essenz vom Zeegendorfer Reh

Gemüseperlen, Steinpilze, Ravioli, Sherry

8,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Tom Kha

Thailändische Kokos- Gemüsesuppe mit gebackener Sesam Pankogarnele,

8,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Wild. Seasonal. Cuisine 2025

Wild x 3

Medaillons vom Zeegendorfer Reh, Wachtel & wilde Überraschung, cremige
Trüffelgnocci, Wintergemüse, Sherry Butterjus

34,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Rosa Barbarieentenbrust, Balsam- Sesamlack,

mit knackigem Wok Gemüse, Zitronengras- Currysoße, Reistagliatelle

30,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
mit cremigem Kartoffelstampf, Herbstgemüse,
Röstzwiebelcrunch & Balsam- Zwiebeljus

29,90

Weintipp: Montes Reserva Merlot, Chile

Kalbsmedaillons

mit cremiger Parmesanpasta, wildem Brokkoli, marinierte Kirschtomaten

33,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Frisches Flank Steak vom Grill, Black BBQ Salz,

Trüffelpommes, Grillgemüse, fermentierte Pfeffersauce

33,90

+ sautierter Hummer 17 €

Weintipp: Malpastor Crianza, Miguel Torres

Fisch und Meer

Lachsfilet im Sesammantel, gebackene Panko Garnele

auf asiatischen Reisnudeln, Wokgemüse und Sprossensalat

29,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses

Seeteufel & Rotbarbe

auf fruchtigem Mittelmeergemüse, Trüffelrisotto, Chorizobutter

33,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Hummer upgrade?

½ Hummer vom Grill +17 €

Fleisch und Los

Parmesan- Trüffelrisotto

gebratenem Bimi Brokkoli, eingelegte Tomaten,
Trüffelchips, und schwarzem Wintertrüffel

26,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Vegane Reistagliatelle

mit knackigem Wokgemüse, Tom Yam Sauce und krossen
Wasabi Erdnüssen, Sprossensalat

23,90

Weintipp: Rieslaner, Christine Pröstler

Süß und Sünde

Signiture Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Praline, Digestif und Espresso

12,90

Linzer Nougat Tarte

Cassis- Feigen, Waldbeersorbet

15,90

Zollhaus Dessertvariation „Surprise“

feinste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie...

16,90

Crème Brûlée von weißer Schokolade und Zitronengras

Passionsfruchtsorbet, Mangosalat

15,90

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