

Por und Spiele

Parnele & Jakobsmuschel

Glasnudelsalat, Ponzu, Nussbutter, Pfifferlinge, Sellerie

17,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Wild Ceasar

Gartensalate, Essblüten, Wildkräuter,
rosa gebratenes Reh & gebratene Pfifferlinge, eingelegtes Gartengemüse,
Parmesan- Bacondressing und hausgebackenes Brot

17,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Carpaccio von der roten Beete

Ziegenkäse, Himbeervinaigrette, Chili Honig, Wildkräuter

17,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Suppen und Schaumschläger

Pazpacho von Wassermelone & Tomate

Garnelen Grisini, Kirschtomaten, Basilikumöl

8,90

Weintipp: Rose, Pfaffmann, Südpfalz

Schaumsuppe vom Pfifferling

mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräutern und Croutons

8,90

Weintipp: Silvaner Christine Pröstler, Franken

Wild. Seasonal. Cuisine 2026

Wild x 3

Dreierlei aus dem Jagdrevier, cremige Pfifferlingsgnocci,
Gemüse, Sherry Butterjus

35,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Rosa gebratene „maisgefütterte“ Entenbrust

Sauerkirsche, Kartoffelbaumkuchen, Karotte, Chilihonig

31,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

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

30,90

Weintipp: Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

Rosa gebratenes Kalbssteak

auf cremigen Rahmpfifferlingen, glacierten Aprikosen & „Schweizer Rösti“

34,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Pastazwischengang / Vorspeise

Ravioli vom Hummer,

geschmolzene Kirschtomaten, fruchtigem Mittelmeergemüse,
Hummerbisque, grüner Kardamom
19,50

...als Hauptgang mit 4 Black Tiger Garnelen
35,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Fisch und Meer

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten,

Pasta aus dem Parmesanlaib, Kirschtomaten, gebratener Wildbrokkoli
33,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses

Schollenfilet, Garnele, Bacon,

Frühlingslauch, Sommergemüse, Drillinge
32,90

Weintipp: Weißburgunder, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Fleisch und Los

Topfenknödel gefüllt mit Sauce Béarnaise

Sommergemüse, gegrillter Romanasalat,
Limetten- Parmesandressing
26,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Pfifferlinge in Sherryrahm

Serviettenknödel, Kräuterschmand, Gartensalate
23,90

Weintipp: Cuvee Blanc, Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Digestif und Espresso
12,90

Mascapone Tarte

Mietze Schindler Sorbet, Rhabarberragout, Holunderbeere
17,90

Variation von Schokolade & Sauerampfer

Heckenkirsche, Banane, Beeren
17,90

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