

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
16,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Gebrillte Garnele & Jakobsmuschel

Avocado, Gemüse, Rucola, Hausbrot
16,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Suppen und Schaumsläger

Essenz vom Zeegendorfer Reh

Gemüseperlen, Pilze, Ravioli, Sherry
8,90

Weintipp: Rose, Pfaffmann, Südpfalz

Tom Kha

Thailändische Kokos- Gemüsesuppe mit geflämmt Goldmakrele
8,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Wild . Seasonal . Cuisine 2026

Wild x 3

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

35,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Rosa Barbarieentenbrust

Feigen- Pecorino Ravioli, wilder Brokkoli, Topinambur

32,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

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

30,90

Weintipp: Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

Kalbsmedaillons

Gnocci, 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

Heimatfische

Filet von der Lachsforelle und Zander
Bacon, Blumenkohl, Zitronenbutter, Kartoffelwaffel
32,90

Weintipp: Weißburgunder, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Fleisch und Los

Topfenknödel gefüllt mit Sauce Béarnaise

gebratenem Bimi Brokkoli, Topinambur, gegrillter Romanasalat
26,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Vegane Reistagliatelle

mit knackigem Wokgemüse, Tom Yam Sauce und krossen
Wasabi Erdnüssen, Sprossensalat
23,90

Weintipp: Cuvee Blanc, Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden

Süß und Sünde

Tonkabohnen Schokoladentörtchen

Salzkaramell, Rumfrüchte, Sanddornsorbet
15,90

Mascaponetarte

Kakao Crumble, Cassis- Birnensorbet, Rhabarbercoulis
16,90

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Praline, 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