

-- Por und Spiele --

Wachtelbrust & Frühlingsrolle vom Reh

mit Frühlingsallerlei & wilden Kräutern 16,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Geflämmtter Saibling mit Wasabi Gurken,

Spargel & Schnittlauchöl, Schmand Espuma 16,90
Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Tarte von mediterranem Gemüse, geflämmtter Ziegenkäse

Baby Spinatsalat, Erdbeerdressing, kandierte Olive 14,90
Weintipp: Weißburgunder, Beck- Rheinhessen

-- Suppen und Schaumschläger --

Schaumsuppe vom fränkischen Spargel

mit glaciertem Spargel und geflämmttem Saibling 7,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Schaumsuppe vom Bärlauch

mit Dry Age Lammschinken & gebackenem Feigen Tascherl 7,90
Weintipp: Gewürztraminer Sankt Annaberg, Pfalz

-- Wild . Seasonal . Cuisine --

Wild x 3... das Zollhaus Lieblingsgericht...

Rehmedaillon, Wachtel und Saltimbocca vom Wildschwein,
Bärlauch- Kartoffelgnocchi, Spargel und Morchel- Butterjus 28,90
Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

Lammrücken auf fruchtigem Ratatouille,

krosser Kartoffelzigarre und kräftiger Rosmarin- Knoblauchjus 26,90
Weintipp: Apassimento, Conte di Campiano

Maishähnchenbrust „Supreme“

gefüllt mit Taleggio und getrockneter Tomate, dazu
cremige Fregola Sarda, Mittelmeergemüse und Fenchelpesto 23,90
Weintipp: Zibibbo, Kellerei Vitese, Sizilien

Zollhaus Zwiebelrostbraten

Drei Tage geschmorte Rinderschulter, Frühlingslauch- Kartoffelpüree,
glaciertes Gemüse und krosse Zwiebeln 23,90
Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

-- Fisch und Meer --

Seeteufel, Loup de Mer & schwarze Garnele

auf fruchtigem Mittelmeergemüse, sardischem Risotto
und rotem Paprikaschaum 27,90
Weintipp: Zibibbo, Kellerei Vitese, Sizilien

Skreifilet auf der Haut gebraten,

cremiges Frühlingslauch- Kartoffelpüree, frischem Korianderspinat,
Salzzitrone 28,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

-- Fleisch und Los --

Ravioli vom Spargel

mit sautierten grünem und weißen Spargel,
Kirschtomaten und Bärlauchpesto 19,90
Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Annaberg

Zweierlei Kartoffelgnocchi, Bärlauch & Tomate

halbgetrocknete Tomate, Bärlauchpesto, Rucola, Ziegenkäse 19,90
Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

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

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert – seit 15 Jahren

Mozarteiscreme, Marc de Champagne Praline, Obstbrand und Espresso
11,90

Crème Brûlée von der Holunderblüte

weiße Luftschokolade, cremiges Kräuter- Sauerrahmeis
11,90

Savarin „Exotic“

luftiges Savarin getränkt mit Passionsfrucht,
Tonkabohnen- Aprikosen und Rum Schokoladeneis
11,90

Espresso- Amaretto Creme,

warme Schokoladenzigarre und Himbeer- Rosmarinsorbet
11,90

Dessertwein:

Dindarello

Kellerei Maculan, Breganze,
Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!
0,10 Ltr. 5,90