

Por und Spiele

Frühlingsrolle aus dem Jagdrevier

gebratene Pfifferlinge, Aprikose, Preiselbeere, Walnuss, eingelegte rote Beete
16,90

Weintipp: Aliotto Toscana IGT

Wilder Feldsalat

Himbeere, gebratene Wachtelbrust, Pfifferlinge mit frischem Feldsalat, Körnern und
hausgebackenem Brot
16,90

Geblähtes Thunfischtatar & Garnele

Avocado, Mango, Babyspinat, Zitrusvinaigrette
17,90

Weintipp: Gewürztraminer Weingut Lergenmüller, Pfalz

Zollhaus Vorspeisenvariation

der Klassiker endlich wieder da...
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 Schaumschläger

Schaumsuppe vom Pfifferling

Croutons, Pfifferlingen und Kräutern
7,50

Weintipp: Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Passionsfrucht und Deli Curry

dazu cremiger Kernschaum, Körner und Öl
7,50

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Wild . Seasonal . Cuisine 2025 —

Waidmannsheil! - Dreierlei aus dem Jagdrevier...

Wachtelbrust, Rehmedaillon und Wildschwein,
Himbeere, Pfifferlinge, gefüllte Gnoccis, Sherry- Butterjus
33,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Surf & Turf

Dry age Rinderroastbeef & ein halber Hummer vom Grill,
cremige Hummertagliatelle, Tomate & Mittelmeergemüse
47,90

Weintipp: Malpastor, Torres, Rioja, Spanien

Maishähnchenbrust „Supreme“

dazu zweierlei Kartoffel, gebratener Spitzkohl, Kräuteröl und eingelegte Tomate
28,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Signature since 2007

Zollhaus „Ochenschäuferle“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
unter der Preiselbeer- Meerrettichkruste, krossen Kartoffelkrapfen
und herbstlichem Gemüse

28,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

Tagliata vom Reh

mit Birne, Pflaume und Tomate, dazu gebratene Gnocci
und gebratener Spitzkohl

33,90

Weintipp: Malpastor, Torres, Rioja, Spanien

Fisch und Meer

Thunfischsteak vom Grill

cremige Ponzu- Buttersauce, Süßkartoffel, wilder Brokkoli,
34,90

Weintipp: Pecorino, Velenosi, Italien

Landerfilet auf der Haut gebraten,

warme Belugalinsen, Baby Spinat, Herbstgemüse, cremige Beure Blanc
29,90

Weintipp: Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Fleisch und Los

Karamellierter Ziegenkäse im Filoteig

mit gebratenem Kürbis, wildem Brokkoli und Walnüssen
23,90

Weintipp: Riesling, St. Antony, Rheinhessen

Soulfood!

Pfifferlinge in Sherry- Kräuterrahmsoße, Tagliatelle aus dem Parmesanlaib,
frisch gehobelter Trüffel, Parmesancrunch
25,90

Weintipp: Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Praline, Digestif und Espresso

12,90

Exotische Apfelfrühlingsrolle

mit cremigem Gewürzeis vom Hokaido & Sesam Crunch

14,90

Crème Brûlée von der weißen Praline

mit Holunderbeereneis

14,90

Zollhaus Dessertvariation „Surprise“

feinste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie...

14,90

Dessertwein:

Rieslaner

Christine Pröstler, Retzbach, Franken

... unsere Neuentdeckung! Fruchttige 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