

Por und Spiele

Brot und Spiele

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share

Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

p.P. 4,50

Green!

Gartensalate und Wildkräutersalate mit Hausbrot – Croutons,
Kirschtomaten Parmesan und Balsam- Kräuterdressing

5,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Tatar vom Thunfisch

Gurke, Sauerrahm, Wildkräuteröl, Granny Smith

15,90

Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Annaberg

Ein Sommer in Italien...

Gartentomaten, geeister Burrata, Basilikum, Trüffelschinken,
schwarze Garnele

15,90 / Vegi... 12,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Suppen und Schaumschläger

Schaumsuppe vom Pfifferling

Croutons, Pfifferlingen und Kräutern
6,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Pazpacho von Tomate & Wassermelone

mit hausgebackenem Focaccia
6,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Dayli

täglich wechselnde Suppenidee
...fragen Sie unseren freundlichen Service!
6,90

kleiner Tipp...
Wenn Sie eine Allergie plagt, fragen Sie mich ruhig. Wenn es meine Zeit zulässt,
koche ich Ihnen gerne etwas, das Sie ruhigen Gewissens genießen können.
Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Wild. Seasonal. Cuisine 2022 - Summer!

Sommerreh

Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh mit gefüllten Pfifferlingsgnoccis,
glaciertem Gemüse und Preiselbeer- Sherryjus

27,90

Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

OS Beef Premium Beef, Dry Age

mit Black BBQ Salz, Trüffelpommes, Grillgemüse und Portweinjus

27,90

Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

Happy Birthday Ochsenhäuferle... Seit 15 Jahren lecker!

Das Zollhaus Ochsenhäuferle #Schaufelbug!

Gartengemüse, Kräuterkruste, gebackene Kartoffelbuchteln
und kräftiger Portweinjus

Seit 15 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! Du bist nicht wegzudenken... du bist unser Eis mit heißen Himbeeren, du bist unser Schnipo, unsere Currywurst Pommes. Bleib so lecker! Bester Geschmack steckt in unserer Rinderschulter, die wir in drei Tagen „Sous Vide“ zu Ihrem geschmacklichen Höhepunkt garen. Durch die lange Zeit und die niedrige Temperatur schmelzen wir das Bindegewebe in unserem Fleisch.

Früher zäh, heute Geschmack pur!

20,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Saltimbocca vom Zeegendorfer Strohschwein & gebackene Wange

auf cremigen Parmesan- Linguine, Mittelmeergemüse
und zweierlei Gewürzsoßen

23,90

Weintipp: Frischling, Rosé Cuveé by Zollhaus & Weingut Stahl, Franken

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Dreierlei Edelfische vom Grill

mit gefüllten Gnoccis, glaciertem Gemüse und zweierlei Gewürzsoßen
26,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Pasta, Lachsforelle & Gamba

Gebratene Lachsforelle, schwarze Garnele, gegrilltes Sommergemüse und
Parmesan- Kräuterlinguine
26,90

Weintipp: Frischling Rosé by Zollhaus & Winzerhof Stahl, Franken

Fleisch und Los

Defüllte Kräutergnoccis mit Grilltomate

und gratiniertem Ziegenkäse, dazu knackige Gartensalate
18,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Debackenes Ciabattasoufflee mit flüssigem Parmesankern,

cremigen Rahmpilzen, Kirschtomaten & Gartenkräutern dazu knackige
Gartensalate

18,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

Green's

Knackige Blattsalate und Wildkräutersalate

mit frischen Kirschtomaten, Parmesan, Gartengemüse, Hausdressing und
hausgebackenem Brot dazu...

Dreierlei Edelfische aus dem Wochenfang	19,90 €
Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh	22,90 €
Rosa US Beef mit gebratenen Pfifferlingen	23,90 €

Süß und Sünde

Männerdessert! Seit 15 Jahren!

Mozarteiscreme, ein fränkischer Obstbrand & ein Espresso
8,90

Zollhaus Dessertkleinigkeit...

...fragen Sie unsere Holzfliegenträger
5,90 €

Mozartkugel

mit Zartbitter Crumble, Portweifeige und geeisten wilden Himbeeren
9,90

3r Zollhaus

Dessertvariation „Surprise“
11,90

Zollhaus Eisbowl

handgemachte Eiscreme mit frischem Topfen- Wildhimbeerespuma
und Cerealien Crunch
8,90

Dessertwein:

Dindarello

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

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü Ambition

Brot und Spiele

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share
Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

Tatar vom Thunfisch

Gurke, Sauerrahm, Wildkräuteröl, Granny Smith

Schaumsuppe vom Pfifferling

Croutons, Pfifferlingen und Kräutern

Pasta, Lachsforelle & Gamba

Gebratene Lachsforelle, schwarze Garnele, gegrilltes Sommergemüse und
Parmesan- Kräuterlinguine

Mozartkugel

mit Zartbitter Crumble, Portweifeige und geistigen wilden Himbeeren

Als Viergang Menü p.P.

63

Als Dreigang ohne Vorspeise p.P.

47

Als Dreigang ohne Suppe p.P.

56

Weinset p.P.

25