

Por und Spiele

Green!

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

10,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Geblämmter Loup de Mer

Wasabigurke, Sauerrahm, Wildkräuteröl, gegrillte Melone,
Crunch & Bäckerliebe

16,90

Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Annaberg, Pfalz

Ein Sommer in Italien...

BBQ Gartentomaten, geeister Burrata, Basilikumpesto, luftgetrockneter Schinken,
schwarze Garnele, 48h Brot

16,90

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 gegrillter Dorade & hausgebackenem Focaccia

6,90

Weintipp: Frischling, by Zollhaus & Hans Wirsching, Franken

Dayli

täglich wechselnde Suppenidee
...fragen Sie unseren freundlichen Service!

6,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Wild . Seasonal . Cuisine 2024 - Summer !

Waidmannsheil!

Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh mit cremigen Pfifferlingsgnocci, glaciertem Gemüse, Pfifferlingen & Himbeere

31,90

Weintipp: Optimo, Bodegas Alconde, Spanien

Lammrücken „Cafe de Paris“

fruchtiges Ratatouille, Schweizer Rösti,

29,90

Weintipp: Frischling Rosé by Zollhaus& Hans Wirsching, Franken

Happy Birthday Ochenschäuferle... Seit 17 Jahren lecker!

Das Zollhaus Ochenschäuferle #Schaufelbug!

cremiges Aromagemüse, Kartoffelbuchteln, Knusperasche
und kräftiger Portweinjus

Seit 17 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!

25,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Rindermedaillon „Black BBQ“

auf cremigen Parmesan- Linguine, Mittelmeergemüse und
frisch gehobeltem Trüffel

30,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Pamba & Stör vom Grill

Basilikum- Limettenpasta, Grillgemüsecreme, geschmorte Melone,
Mittelmeergemüse, Pesto

31,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Ahrenshorster Edelwaller

Wallerfilet vom Grill, gegrilltes Sommergemüse, cremiges
Basilikumrisotto & Paprikabutter

28,90

Weintipp: Frischling Rosé by Zollhaus & Wirsching, Franken

Upgrade!?

zu Ihrem Wunschgericht braten wir Ihnen gerne eine Wildfang- Rotgarnele

6,50

Fleisch und Los

Schweizer Rösti mit gefüllter Ochsenherztomate

und geblähtem Ziegenkäse, dazu knackige Gartensalate

19,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Soulfood!

Parmesan- Trüffellinguine, cremige Rahmpfifferlinge, frisch gehobelter Trüffel,
Kirschtomaten & Gartenkräutern, dazu knackige Gartensalate

22,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert – seit 15 Jahren

Mozarteiscreme, Praline, Digestif und Espresso

11,90

Dessertvariation „Surprise“

schokoladig, fruchtig, eisig, cremig, warm, kalt, knackig, nussig. Alles kann / nichts muss...

... für die, die alles mögen, für die, die uns vertrauen schenken.

Für alle, die wenig Unverträglichkeiten haben. :-)

Surprise, surprise- take it, love it!

14,90

Duplo 2.0

Milkschokolade, Waldbeere, Espressobohne, Lieblingseis

12,90

Zollhaus Eisbowl

...unsere saisonale Eisüberraschung mit fruchtigem Holunder- Erdbeer

Espuma,

frischen Beeren, Crumble & Co

9,90

Dessertwein:

Dindarello

Kellerei Maculan, Breganze,

Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!

0,10 Ltr.

5,90