

Por und Spiele

Parnele & Jakobsmuschel

Glasnudelsalat, Ponzu, Nussbutter, Pfifferlinge, Selleriecreme

17,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Wild Ceasar

Gartensalate, Essblüten, Wildkräuter,
rosa gebratenes Reh & gebratene Pfifferlinge, eingelegtes Gartengemüse,
Parmesan- Bacondressing und hausgebackenes Brot

17,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Carpaccio von der roten Beete

Ziegenkäse, Himbeervinaigrette, Chili Honig, Wildkräuter

17,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Suppen und Schaumschläger

Pazpacho von Wassermelone & Tomate

Garnelen Grisini, Kirschtomaten, Basilikumöl

8,90

Weintipp: Rose, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Schaumsuppe vom Pfifferling

mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräutern und Croutons

8,90

Weintipp: Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Wild. Seasonal. Cuisine 2026

Wild x 3

Dreierlei aus dem Jagdrevier, cremige Pfifferlingsgnocci,
Rahmkohlrabi, Sherryjus

35,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Rosa gebratene „maisgefütterte“ Entenbrust

Ponzu Nussbutter, wilder Brokkoli, Sesamzetschge, Kartoffelbaumkuchen

31,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
mit cremigem Kartoffel- Schnittlauchpüree, Frühlingsgemüse,
Röstzwiebelcrunch & Balsam- Zwiebeljus

30,90

Weintipp: Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

Rosa gebratenes Kalbssteak

auf cremigem Pfifferlings- Graupenrisotto,
wildem Brokkoli und glacierten Aprikosen

34,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Pastawischengang / Vorspeise

Ravioli vom Hummer

geschmolzene Kirschtomaten, fruchtigem Mittelmeergemüse,
Hummerbisque, grüner Kardamom
19,50

...als Hauptgang mit 4 Black Tiger Garnelen
35,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Fisch und Meer

Filet vom Loup de Mer

auf Fregola Sarda, Gazpachogemüse, Paprikaschaum
33,90

Weintipp: Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Lachsfilet vom Grill

Miso Rösti, cremige Ponzu Butter, mariniertes Gartengemüse, Sesamcrunch
32,90

Weintipp: Weißburgunder, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Fleisch und Los

Weltneuheit... Wir konnten es selbst nicht glauben...

Pegi -Beef

... glaubt keiner der es nicht probiert hat!
Dazu cremige Rahmkohlrabi, Pfifferlinge und Meersalzkartoffeln
29,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

Ziegenkäse x2

Gazpacho Gemüse, Schweizer Rösti, Wildkräutersalat
23,90

Weintipp: Cuvee Blanc, Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Digestif und Espresso
12,90

Mascapone Tarte

Mietze Schindler Sorbet, Rhabarberragout, Holunderbeere
17,90

Variation von Schokolade & Sauerampfer

Heckenkirsche, Banane, Beeren
17,90

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