

Por und Spiele

Sommer!

Burrata, Wassermelone, Tomate, Garnele, Grillgemüse
16,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Orangen- Thymian Brûlée

gebratene Jakobsmuschel, eingelegter Kohlrabi
16,90

Weintipp: Wolpertinger, by Zollhaus & Hans Wirsching, Franken

Wild Ceasar

Gartensalat, Wildkräuter und Kirschtomaten
mit rosa gebratenem Reh, Pfifferlingen & Bacon in Parmesandressing,
dazu Zollhaus Hausbrot ... Soulfood!

16,90

Weintipp: Pecorino, Velenosi, Italien

Suppen und Schaumschläger

Schaumsuppe vom Pfifferling

Croutons, Pfifferlingen und Kräutern
6,90

Weintipp: Riesling, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Pazpacho von Wassermelone und Tomate

mit gebratener Garnele im Parmaschinkenmantel
6,90

Wild . Seasonal . Cuisine 2025 —

Waidmannsheil! - Dreierlei aus dem Jagdrevier...

Wachtelbrust, Rehmedaillon und Wildschwein,
Himbeere, Pfifferlinge, Gartengemüse, gefüllte Gnoccis, Sherry- Butterjus
31,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Zweierlei vom Kalb

Rosa gebratenes Medaillon & geschmortes Kalbshaxerl
„Schweizer Rösti“, Salsa Mallorquina, Salbeijus
32,90

Weintipp: Malpastor, Torres, Rioja, Spanien

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
Röstzwiebel- Kartoffelstampf, glaciertem Sommergemüse
Portwein- Zwiebeljus

26,90

Weintipp: Gufo Rosso, Cantina Tollo, Abruzzan

Dry Age Roastbeef vom Grill

Trüffelpommes, Ceasar Salad, Black BBQ Jus
33,90

Weintipp: Optimo, Bodegas Alconde, Spanien

Bäckchen vom Strohschwein, Röstzwiebel- Bacon Crunch

cremige Rahmpolenta, BBQ Gemüse, Senfjus
28,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

Fisch und Meer

Seeteufelbäckchen und Saltimbocca von der Garnele

auf cremigen Parmesan Linguine und fruchtigem Mittelmeergemüse

32,90

Weintipp: Riesling, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Zanderfilet auf der Haut gebraten,

Erbsen- Minz Ravioli, knackiges Gazpacho Gemüse, Beure Blanc

30,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Fleisch und Los

Vegane Fagottini mit Tomate & Basilikum

knackigem Gazpacho Gemüse und knackigem Rucola

22,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Soulfood !

Cremige Rahmpilze mit geschmortem Portobello Pilz,
Ciabattknödel, Gartenkräutern und knackigen Sommersalaten

22,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Praline, Digestif und Espresso

12,90

Crème Brûlée x 2

Sommerliches Duett mit Holunder Basilikum Sorbet

14,90

Joghurtmousse,

Erdbeere, Rhabarber, Mandelkrokant

13,90

Zollhaus Dessertvariation „Surprise“

feinste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie...

14,90

Dessertwein:

Kaloro Moscato

Weingut Tormaresca, Italien

Der Dessertwein, aus 100 % Moscatel - Trauben,
überzeit durch seine brillante Farbe. In der Nase zeichnet sich
Nuancen von Orangeblüte und Aprikosen ab. Am Gaumen zeigt er