

Vor und Spiele



Wildes Vitello

Frischling, Birne, Waldpilze, Walnuss, Kresse, Herbstsalate, Petersilienöl
17,90

WEINTIPP Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Gebackener Ziegenkäse

Beere, Kürbis, Kernöl, Holunderdressing, Feldsalat
16,90

WEINTIPP Sauvignon Blanc, Côte des Roses, Languedoc

Wild Croquetta & Reh Tagliata

Selleriecreme, Zwetschgen Chutney, gepickelter Kohlrabi
16,90

WEINTIPP Spätburgunder, Martin Waßmer, Baden

Entenleber

gebraten und in Portwein glaciert, Zwetschge, Haselnuss, Brioche, Feldsalat
18,90

WEINTIPP Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Suppen und Schaumsläger



Pfifferlingssuppe

Pfifferlinge, Kräuter, Croutons
8,90

WEINTIPP Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Kürbis Cappuccino

Kürbis, Ingwer, Haselnuss
8,90

WEINTIPP Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Essenz vom Reh

Wurzelgemüse, Steinpilznudel, Waldpilze, Sherry
9,90

WEINTIPP Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Wild . Seasonal . Cuisine Herbst 2026



Zollhaus Zwiebelrost 2.0

Schnittlauch- Kartoffelstampf, Herbstgemüse, Perlzwiebeljus, Röstzwiebelcrunch

28,90

WEINTIPP Appassimento, Conte di Campiano, Italien



Rosa Rehmedaillons

Selleriecreme, Herbstgemüse, Pfifferlinge, Steinpilzgnocci, Brombeere

35,90

WEINTIPP Cabernet Sauvignon, Gérard Bertrand, Frankreich



Entrecôte vom Salzwiesenrind

Spätsommerliches Schmorgemüse, Whiskey- Pfefferjus, Kartoffelterrinen

35,90

WEINTIPP Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien



Entenbrust

Süßkartoffel, Ponzubutter, Sesamspitzkohl, wilder Brokkoli

31,90

WEINTIPP Spätburgunder, Martin Waßmer, Baden

Fisch und Meer



Lachsforellenfilet

Pfifferlinge, Perlgraupenrisotto, Herbstgemüse, Beurre blanc

30,90

WEINTIPP Spätburgunder rosé Markus Pfaffmann, Südpfalz



Seeteufelbäckchen aus dem Kräuteröl

Sommertomate, Mittelmeergemüse, Olive, Pasta, Basilikum

32,90

WEINTIPP Pecorino, Velenosi, Italien

Pasta und Zwischengang

Surf & Turf

US Hüfte, Hummerravioli, Garnelen, Parmesan
Hauptgang 34,90 ; Zwischengang 29,90

WEINTIPP Pecorino, Velenosi, Italien

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

Trüffel, Trüffelbechamel Petersilienöl, Parmesan
Hauptgang 28,90 ; Zwischengang 24,90

WEINTIPP Cuvée Blanc, Weingut Klumpp, Baden

Fleischlos glücklich

Kürbis Ricotta Nocken

Eingekochte Gartentomate, Wilder Brokkoli, Salbeibutter,
Parmesan, Haselnuss, Kürbis
22,90

WEINTIPP Cuvée Blanc, Weingut Klumpp, Baden

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert

Mozarteis, Haselnuss, Nougat, Digestif und Espresso
13,90

WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Gebackener Zwetschgenknödel

Nougatkern, Zwetschgenröster, Nussbutterbrösel, Vanille- Rosmarineis
17,90

WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Beerentropfen

Waldbeer Mousse, Tonkabohnen Buttermilcheis, geröstete weiße Schokolade,
Mandel, Basilikum
17,90

WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Dessertwein

Rieslaner

Christine Pröstler, Retzbach, Franken
Fruchtige Säure, exotische Früchte, Kräuter und ein Hauch Holunderblüte.
Der perfekte Begleiter zu unseren handgemachten Desserts.
0,1 6,90

Herbstmenü in fünf Gängen

Wildes Vitello

Birne, Waldpilze, Walnuss, Kresse, Herbstsalat, Petersilienöl

WEINTIPP Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Essenz vom Reh

Steinpilznudel, Wurzelgemüse, Waldpilze, Sherry

WEINTIPP Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Lachsforelle

Pfifferlinge, Perlgraupenrisotto, Herbstgemüse, Beurre blanc

WEINTIPP Rosé, Markus Pfaffmann, Südpfalz

Rosa Rehmedaillons

Selleriecreme, Herbstgemüse, Pfifferling, Steinpilzgnocci, Brombeere

WEINTIPP Cabernet Sauvignon, Gerard Bertrand, Frankreich

Gebackener Zwetschgenknödel

Nougatkern, Zwetschgenröster, Nussbutterbrösel, Vanilleeis

WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

5 Gänge

99,00

Weinbegleitung

28,00

*Das Menü servieren wir ab zwei Personen.
Menüstart bis 19:30 Uhr*