

Zollhaus

wild · Seasonal · cuisine

#summerkitchen

Kleinigkeiten, Suppen, Vorspeisen

Brot, Olivenöl, Meersalz für zwei 3,90 €

Süppchen & Vorspeisen

Cappuccino vom Reh

mit Gemüse, Ravioli und Pfifferlingen 6,90 €

Sizilianische Tomatensuppe

mit Burratacreme, schwarzer Garnele und Hausbrot 6,90 €

Gegrillte Gambas mit angerauchter Paprika Creme,

Anti Pasti und hausgebackenem Brot 12,90 €

Hausgebeizter Lachs mit Wakame, Meerrettich,

zweierlei Beete und Wildkräutersalaten 12,90 €

Grünes!

Ceasar Salad „Zollhaus Style“

Grüne Gartensalate mit pikantem Parmesan Dressing,

mit gegrillter Kalbsleber, Pfifferlingen und Hausbrot

Vorspeise 12 €

Hauptgang 16 €

Hauptgerichte:

Tagesspecials: ganze Fische, fränkische Klassiker, beste Empfehlungen und Geheimtipps... Special Cuts aus unserem Dry Ager; Unbedingt fragen!

Iberico Schweine Tomahawk vom Grill

26,90 €

mit spanischen Kartoffeln, Pfifferlingen und Grillgemüse an Trüffeljus

Wild!

Medaillons vom Zeegendorfer Reh mit hausgemachtem Baumkuchen, Pfifferlingen, Trüffeljus und glaciertem Gemüse 26,90 €

Franken!

Sanft geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Kartoffelknödel und knackigen Sommersalaten 16,90 €

3 Tage sanft geschmort...

Ochsenhäufel unter der Kräuterkruste mit gebratenen Pfifferlingen, krossen Kartoffelkrapfen und glaciertem Gemüse 18,90 €

Seasonal!

Dreierlei Edelfische vom Grill mit zweierlei Ravioli, fruchtigem Mittelmeergemüse und Fenchelpesto 23,90 €

Green! Fleischlos glücklich

Tagliatelle mit frischen Rahmpfifferlingen, mit Gartenkräutern und knackigen Sommersalaten 16,90 €

Trüffelrisotto mit gebratenen Pfifferlingen, Gartengemüse und knackigen Blattsalaten 16,90 €

Sweets:

9 von 10 Frauen lieben Desserts! Eine lügt!

Zollhaus Schokoladensoufflee mit Himbeerkerneln
mit Tonkabohnen Brûlée und Walnusseiscreme 9,90 €

Sacher Törtchen mit marinierten Kirschen,
und Tonkabohnen-Vanilleeis 9,90 €

Running Kellner! Dessertkleinigkeiten im Glas; 3,90 €