

Por und Spiele

Vitello vom Zeegendorfer Kalb

Wildes Zollhaus Style Vitello Tonnato mit Pfifferlingen, Kapern, kleinem Anti Pasti
und natürlich unserem hausgebackenen Brot – Soulfood

12,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Peru grüßt Franken!

Ceviche Style Seafood,
Bestes aus Fluss und Meer mit „Tigermilch“ mariniert,
Süßkartoffel, Avocado, Erdnuss, Wasabi, Koriander

13,90

Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Anna, Pfalz

Bester Burrata der Stadt!

Tomaten aus Eigenanbau, Erdbeerdressing, Rucola, Oliven, Anti Pasti, Pesto,
Hausbrot, Meersalz ... und es ist Sommer!

12,90

Weintipp: Le Crete Lugana, Ottella, Gardasee

Caesar Salad „Zollhaus Style“

Grüne Gartensalate mit pikantem Parmesan Dressing und hausgebackenem Brot
mit Brot, Olivenöl und Meersalz serviert

...als Vorspeise 10,90

...als Hauptgang 13,90

... mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen & Trüffelpfeffermajo

...mit gegrilltem Hanging Tender & Trüffelpfeffermajo

...mit Hanging Tender, Garnelen & Trüffelpfeffermajo

klein / gross 16,90 / 22,90

Weintipp: Nachschlag Pink, Stahl, Franken

Suppen und Schaumsläger

Cremesuppe von Steinpilzen und Pfifferlingen

Pfifferlings Ravioli und frischen Pfifferlingen

6,90

Cappuccino vom Reh

Gemüseperlen, Ravioli, Wildschinken, Sherryespuma

6,90

kleiner Tipp...

Wenn Sie eine Allergie plagt, fragen Sie mich ruhig. Wenn es meine Zeit zulässt, koche ich Ihnen gerne etwas, das Sie ruhigen Gewissens genießen können. Für alle Nahrungsmittelunverträglichkeiten und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe nutzen Sie unsere Allergiekarte! Die meisten Gerichte können wir auf Ihre Bedürfnisse abwandeln!

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Haupt und Sachen

Drei Tage bei 60 °C geschmortes Ochsenhäufel

unter der Kräuterkruste, dazu glaciertes „Knoblauchsländer“ Gemüse,
krosse Kartoffelkräpfen und kräftige Portweinjus

Seit 6 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! 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!

18,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Surf & Turf

Wet aged Hanging Tender und drei Black Tiger Garnelen

Mit fermentierte Pfeffer Majo, Grillgemüse, Wildkräuterpesto
und gebratene Drillinge

28,90

Weintipp: Gemei, Kellerei Ottella, Italien

Saltimbocca vom Wildschwein

mit handgemachten Parmesan Gnoccis, Speckbohnen und Salbei- Trüffeljus
Frisch aus dem eigenen Jagdrevier kommt unser Wildschwein direkt aus der Region! Selbst erlegt,
gereift in unserem Reifeschränk und in unserer Küche zubereitet!

Alles aus einer Hand!

25,90

Weintipp: Pinot Noir, Weingut Lergenmüller, Pfalz

außerdem... unsere Tagesspecials!

Wild, fränkische Klassiker... ganze Fische am Tisch filetiert oder auf den
Punkt gereifte „special Cuts“ aus unserem Reifeschränk, fragen Sie unseren
flinken Service!

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Lachsforellenfilet & Flusskrebserl auf

Spargel- Rahmtagliatelle, Tomatensalsa und gebratenen Pfifferlingen
Lachsforellenfilet glasig und weich in der Textur. Der lauwarmer Pfifferlings Tomatensalat bekommt durch einen Tropfen Rauchöl eine besondere Note.

25,90

Weintipp: Gewürztraminer – St. Anna, Pfalz

Lachsfilet unter der Parmesankruste

mit fruchtigem Mittelmeergemüse, gegrillte Wassermelone
und gebratene Drillingen

Das Gemüse knackig und „medium rare“ gegrillt gibt ein tolles Mundgefühl. Der Lachs „medium“ gebraten wird durch die kräftige Parmesankruste perfekt in Szene gesetzt.

23,90

Weintipp: Lugana Le Crete, Ottella, Italien

Fleisch und Los

Tagliatelle in Weißweinrahm mit gebratenen Pfifferlingen,

grünem Spargel, Mittelmeergemüse und Wildkräuterpesto

16,90

Weintipp: Grauburgunder, Weingut Meintzinger, Franken

Zweierlei Ravioli mit gegrilltem Weinbergpfirsich,

Ziegenfrischkäse und glaciertem Gemüse an Sherryschaum

17,90

Weintipp: Zibibbo, Vitese, Sizilien

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Süß und Sünde

Tonkabohnen Creme Brûlée

mit Vanilleeiscreme und Schokoladen Zigarillo
9,90

Unser Männerdessert

2 x Wünsche & Koffein

Ein Wunschgläschen @ running Kellner, ein Gläschen Wunsch Obstbrand, eine
Tasse Espresso
9,50

Drei Süßigkeiten für Helden

Schokoladensoufflee - fest- flüssig, Creme Brûlée Tonkabohne
und eine Dessertüberraschung
9,90

Dessertwein:

Dindarello - Maculan
Strohgelb, einnehmendes Aroma von Pfirsich und Holunderbeeren
und aromatischen Kräutern - Ein MUSS!
0,1 Ltr. 5,70

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü Ambition

Peru grüßt Franken!

Ceviche Style Seafood,
Bestes aus Fluss und Meer mit „Tigermilch“ mariniert,
Süßkartoffel, Avocado, Erdnuss, Wasabi, Koriander
Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Anna, Pfalz

Cremesuppe von Steinpilzen und Pfifferlingen

Pfifferlings Ravioli und Pfifferlingen
Weintipp: Nachschlag Pink! Stahl, Franken

Salimbocca vom Wildschwein

mit handgemachten Parmesan Gnoccis, Speckbohnen und Salbei- Trüffeljus
Weintipp: Gemei, Ottella, Gardasee, Italien
Weintipp: Pinot Noir, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Tonkabohnen Creme Brûlée

mit Vanilleeiscrème und Schokoladen Zigarillo
Dessertwein: Dindarello - Maculan

Als Viergang Menü

54

Als Dreigang ohne Vorspeise

41

Als Dreigang ohne Suppe

48

Weinset

20