

## Por und Spiele

### Frischer Feldsalat & Wildkräuter mit Sherry – Honigcroutons,

Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Parmesanchips  
und hausgebackenem Brot

9,90

Weintipp: Silvaner „Valentin“, Sommeracher Winzer, Franken

\*\*\*

### Geviche von Lachs, Thunfisch & gebeizter Garnele

mit Tom Kha Cashews, Alge, Avocado, Süßkartoffel & Tigermilch

14,90

Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Carpaccio vom Rind

Waldpilz Zigarillo, fermentierter Pfeffer, Kapuziner Pesto, Parmesan, Trüffel

14,90

Weintipp: Pinot Noir, Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Suppen und Schaumsläger

### Crèmesuppe vom Baiersdorfer Kren

mit frisch gehobeltem Trüffel

7,90

Weintipp: Gewürztraminer Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Maroni Cappuccino mit Kirschwasserespuma

und „wilder Kleinigkeit“

6,90

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar, Valpolicella

\*\*\*

### Daily

täglich wechselnde Suppenidee

...fragen Sie unseren freundlichen Service!

5,90

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.

Ihr Gastgeber

Christopher Kraus

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Haupt und Sachen

### Bestes Team - Surf & Turf !

Filet vom argentinischen Angus & 3 argentinische Wildfang Garnelen dazu  
Ofengemüse, spanische Meersalzkartoffeln und Portweinjus

31,90

Weintipp: Cum Laude, Castello Banfi, Toskana

\*\*\*

### Das Zollhaus Ochenschäufel #Schaufelbug!

unter der Cranberry - Gewürzkruste, dazu kross gebackene Kartoffelkrapfen,  
glaciertes Gemüse und kräftige Portweinjus

Seit 14 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!

21,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

\*\*\*

### Waidmannsheil!

Best of - Drei Köstlichkeiten aus dem Jagdrevier  
mit glaciertem Gemüse, Kartoffelbaumkuchen und  
kräftiger Salbei- Morchelrahm

28,90

Weintipp: Optimo, Kellerei Alconde - Navarra, Spanien

\*\*\*

### Maishähnchen in Kokos- Koriandermilch gegart,

auf asiatischen Reistagiatelle und knackigem Wokgemüse

18,90

Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller - Pfalz

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Fisch und Meer

### Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gegrillt,

mit Mittelmeergemüse, krosser Kartoffelzigarre  
und weißem Trüffelschaum

26,90

Weintipp: Zibibbo, Vitese, Sizilien, Italien

\*\*\*

### Thunfischfilet im Sesammantel & Rotgarnelen vom Grill

mit asiatischen Reistagliatelle, Wokgemüse,

28,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

## Fleisch und Los

### Defülte Steinpilz & Trüffelgnoccis mit knackigem Grillgemüse

karamellisierten Nüssen und knackigem Feldsalat mit  
Granatapfel und Parmesan

17,90

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar, Valpolicella

\*\*\*

### Vegan!

Thai Curry mit sautierten Reis Tagliatelle und  
japanischem Wildkräutersalat

Euro- Asiatische Küche. Perfekt um mit Aromen zu spielen und ein  
leckeres veganes Gericht zu zaubern!

17,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

## Süß und Sünde

### Weihnachten x3

...drei weihnachtliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

11,90 €

\*\*\*

### Fernreise!

Zitronengras Creme Brûlée mit Kokos- Batida Eiscreme  
und flambierter Ananas, Kokoscrumble

12,90 €

\*\*\*

### Zwetschgenknödel mit gelbem Wildpflaumen- Passionsfrucht Eis

Kardamom- Vanilleespuma und Kakao Crumble

10,90

\*\*\*

### Punsch Orangencarpaccio mit dreierlei Mousse au Chocolat

und cremiger Tonkabohneneiscreme

10,90

\*\*\*

### Dessertwein:

#### **Dindarello**

Kellerei Maculan, Breganze,

Papaya, Grapfruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!

0,10 Ltr.

5,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Menü Ambition

### Geviche von Lachs, Thunfisch & gebeizter Garnele

mit Tom Kha Cashews, Avocado und Süßkartoffel, Tigermilch  
Weintipp: Gewürztraminer, Lergenmüller, Pfalz

\*\*\*

### Maroni Cappuccino mit Kirschwasserespuma

und „wilder Kleinigkeit“

Weintipp: Appassimento, Cantina Negrar - Valpolicella

\*\*\*

### Waidmannsheil!

Dreierlei aus dem Jagdrevier  
mit glaciertem Gemüse, Kartoffelbaumkuchen und kräftigem Salbei-  
Morchelrahm

Weintipp: Optimo, Kellerei Alconde - Navarra

\*\*\*

### Fernreise!

Zitronengras Creme Brûlée mit Kokos- Batida Eiscreme  
und flambierter Ananas, Kokoscrumble

Weintipp: Dindarello, Maculan - Breganze

Als Viergang Menü

60

Als Dreigang ohne Vorspeise

48

Als Dreigang ohne Suppe

54

Weinset

25