

Por und Spiele

Brot und Spiele

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share

Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

p.P. 4,50

Green!

Gartensalate und Wildkräutersalate mit Hausbrot – Croutons,
Kirschtomaten und Balsam- Kräuter dressing

5,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Dreierlei aus Fluss und Meer

Garnele, Jakobsmuschel & Tagesfang

mit sommerlichen Schlaraffenland, Wildkräutern und hausgebackenem Brot

14,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Garpaccio vom Weiderind

mit fermentiertem Pfeffer, Roter Paprika Creme und Salbei Crunch

14,90

Weintipp: Frischling, Rosé Cuveé by Zollhaus & Weingut Stahl, Franken

Dreierlei vom fränkischen Spargel

mit hausgebackenem Brot

13,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Suppen und Schaumsläger

Spargelschaumsuppe mit Vanille

gebratener Jakobsmuschel, Croutons und Kräutern

8,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommeracher Winzer, Franken

Wilde Bärlauchschaumsuppe

mit gebackenem Bäckchen & Croutons

6,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Dayli

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

Wild. Seasonal. Cuisine 2022 - Summer!

Maibock

Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh, Mai Wipferl, Kartoffelbaumkuchen,
Spargel, Himbeere und Morcheljus

27,90

Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

CS Beef Premium Beef, Dry Age

mit Black BBQ Salz, Trüffelpommes, Grillgemüse und Portweinjus

27,90

Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

Happy Birthday Ochsenhäuferle... Seit 15 Jahren lecker!

Das Zollhaus Ochsenhäuferle #Schaufelbug!

Frühlingsgemüse, Kräuterkruste, gebackene Kartoffelbuchteln
und kräftiger Portweinjus

Seit 15 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! Du bist nicht wegzudenken... du bist unser Eis mit heißen Himbeeren, du bist unser Schnipo, unsere Currywurst Pommes. Bleib so lecker!

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!

20,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Saltimbocca vom Zeegendorfer Strohschwein & gebackene Wange

auf cremigen Parmesan- Linguine, Sommergemüse und zweierlei
Gewürzsoßen

23,90

Weintipp: Frischling, Rosé Cuveé by Zollhaus & Weingut Stahl, Franken

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Dreierlei Edelfische vom Grill

Kräutergnoccis, Frühlingsgemüse & cremige Trüffelhollandaise
25,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Pasta, Lachsforelle, Spargel

Linguine mit gebratener Lachsforelle, Tomaten
und glaciertem Spargel
26,90

Weintipp: Frischling Rosé by Zollhaus & Winzerhof Stahl, Franken

Fleisch und Los

Refüllte Kräutergnoccis mit gebratenem Spargel,

Kirschtomaten und gratiniertem Ziegenkäse, dazu knackige Gartensalate
18,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Gebackenes Ciabattasoufflee mit flüssigem Parmesankern,

cremigen Rahmpilzen, Kirschtomaten & Gartenkräutern dazu knackige
Gartensalate
18,90

Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

Green's

Knackige Blattsalate und Wildkräutersalate

mit frischen Kirschtomaten, Gartengemüse, Hausdressing und hausgebackenem
Brot dazu...

5 Black Tiger Riesengarnelen	19,90 €
Dreierlei Edelfische aus dem Wochenfang	18,90 €
Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh, Beeren und Nüsse	22,90 €
Gebratener Spargel und rosa US Beef	23,90 €

Süß und Sünde

Männerdessert! Seit 15 Jahren!

Mozarteiscreme, ein fränkischer Obstbrand & ein Espresso
8,90

Passionsfrucht Törtchen mit Holunderblüten Sorbet

und marinierten Waldmeister Erdbeeren
12,90

Crème Brûlée von der Holunderblüte

mit Erdbeer- Basilikum Sorbet und marinierten Beeren
10,90

Zollhaus Eisbowl

handgemachte Eiscreme mit frischem Topfen- Holunder Espuma
und Cerealien Crunch
8,90

Dessertwein:

Dindarello

Kellerei Maculan, Breganze,
Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!
0,10 Ltr. 5,90

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü Ambition

Brot und Spiele

Hausgebackenes Brot mit Dip & Trüffelbutter – to share
Zeit, langsame Teigführung, Hefe, Liebe, Hingabe

Dreierlei aus Fluss und Meer

Garnele, Jakobsmuschel & Tagesfang
mit sommerlichem Schlaraffenland, Wildkräutern und hausgebackenem Brot

Wilde Bärlauchschaumsuppe

mit gebackenem Bäckchen

Maibock

Rosa gebratenes Zeegendorfer Reh, Mai Wipferl, Kartoffelbaumkuchen,
Spargel, Himbeere und Morcheljus

Crème Brûlée von der Holunderblüte

mit Erdbeer- Basilikum Sorbet und marinierten Beeren

Als Viergang Menü p.P.

64

Als Dreigang ohne Vorspeise p.P.

52

Als Dreigang ohne Suppe p.P.

58

Weinset p.P.

25