

Zollhaus

wild seasonal cuisine

2. Juni 2021 bis 6. Juni 2021

Kleinigkeiten, Suppen, Vorspeisen

Brot, Olivenöl, Meersalz für zwei 3,90 €

Süppchen & Vorspeisen

Spargelschaumsuppe mit Reh Tataki
& Spargelragout, Focaccia 6,90 €

Essenz vom Zeegendorfer Reh mit Steinpilzravioli,
Frühlingsgemüse, Mairitterlingen, Kräutern, Focaccia 6,90 €

Geräucherte Paprika Brülee mit
Portulak und Lachs Sashimi 11,90 €

Grünes!

Ceasar Salad „Zollhaus Style“

Grüne Gartensalate mit pikantem Parmesan Dressing,

Bacon-Garnelen Topping, Spargel und hausgebackenem Focaccia

Vorspeise 12 €

Hauptgang 16 €

Hauptgerichte:

ganze Fische, fränkische Klassiker, beste Empfehlungen und

Geheimtipps... Special Cuts aus unserem Dry Ager; Unbedingt fragen!

Wild!

Rehrücken aus dem eigenen Jagdrevier

auf cremigem Topinambur, Baumkuchen, Tagesspecials;

Morchel- Spargelragout und Portweinjus 28,90 €

Es war einmal... ein Rehlein...

und der böse (Fleisch) Wolf

Zollhaus Rehburger mit cremigem Büffelmozzarella,

Spargel und halbgetrockneten Tomaten, dazu

Trüffelwedges, fermentierte Pfeffermajo und knackige Salate 18,90 €

Frankens Nationalgericht... make it perfect!

Schäuferle vom Bauernschwein mit Grammelknödel,

Trüffelrahmkraut und kräftiger Dunkelbiersoße 14,90 €

Surf & Turf

Roastbeef vom Grill mit Garnelen Topping, gebratene

Drillinge und Grillgemüse

26,90 €

Seasonal!

Lachsfilet vom Grill auf glaciertem Spargel, Drillingen

und Sauce Hollandaise

24,90 €

Green! Fleischlos glücklich

Zweierlei Ravioli mit Morcheln, Mairitterlingen,

Frühlingsgemüse, San Marzano Tomaten und Parmesan

17,90 €

Hippster Umami Style!

Topinambur, Kartoffelbaumkuchen, Spargel, Mairitterlinge

Ziegenfrischkäse

17,90 €

Sweets: 9 von 10 Frauen lieben Desserts! Eine lügt!

Gebackenes Eis, kalter Kaffee, Tonkabohnenanas

8,90 €

Zollhaus Eisbowl

Drei Kugeln handgemachtes Eis, Erdbeer- Rhabarbersalat

und Holunder Sauerrahm

7,90 €

Running Kellner! Dessertkleinigkeiten im Glas;

3,90 €