

Silvester 2021

Das Beste kommt zum Schluss!

Liebe Gäste,

~~was für ein tolles Jahr,~~

~~was für ein erfolgreiches Jahr,~~

~~was für ein unbeschwertes Jahr,~~

~~was für ein sorgloses Jahr,~~

Liebe Gäste, was für ein besonderes Jahr!

Vermutlich das turbulenteste Jahr in der Geschichte vieler.

In jedem Fall ein Jahr was wir zumindest am 31. Dezember verabschieden.

Irgendwie fühlt es sich an wie ein Gast der nicht eingeladen war und wir froh sind wenn selbiger endlich weg ist.

Wir hoffen das die Delle die das Jahr 2021 hinterlässt, irgendwie versichert war. Wir hoffen das Sie liebe Gäste, die uns so toll unterstützt haben unsere Vollkasko waren und bleiben!

Uns, dem ganzen Team wird in so einem Jahr bewusst wie wichtig unsere Stammgäste sind. Sie haben uns durch 7 Monate Betriebsschließung getragen. Bei Ihnen war ich gerne mit meinem Schäuferle to Go vor der Haustür im Garten gestanden.

Danke für die aufmunternden Worte! Danke vor allem für die Treue! Danke für das letzte Jahr! Ohne Sie gäbe es uns nicht mehr! Sie kamen im Lockdown, sie haben uns mit Gutscheinen, Zollhaus @home und Zollhaus @ the Box unterstützt. Vor allem aber kamen Sie in Scharen als es im Juni wieder los ging. Pünktlich zu meinem 39. Geburtstag durften wir endlich wieder starten. Ich habe gerne an meinem Geburtstag gearbeitet! 6 Monate später scheint es als ob wir die Weihnachtszeit öffnen dürfen. Ja wir schmieden bereits Pläne für das Jahr 2022. Aber jetzt heißt es erstmal Tschüß 2021! Bleib wo du bist · Wir freuen uns auf ein unbeschwerteres Jahr 2022! Die letzte Chance dazu gibt es am 31. Dezember. 2021

Um 19:00 Uhr köpfen wir die erste Flasche! Das erste Glas geht auf mich!

Ihre Gastgeber,

#Team Zollhaus!

gelebter Familienbetrieb von und mit Christopher Kraus

Menü

Servus!

Der fränkische Gruß vom Team Zollhaus

Champagner! Was sonst?

Zum Teufel mit den guten Vorsätzen!

Lachs und Seeteufel mit Granny Smith und Staudensellerie

Hummer x 2

Schaumsuppe und Wantan vom Hummer

Schwarze Knolle - gesucht & gefunden!

Trüffel- Kartoffelgnocis in Salbeibutter

Stachel, Beere, Schnaps, erster Frost

Sorbet Überraschung

Waidmannsheil- glücklich, bio, selbstgejagt

Rehrücken mit Spitzmorchel, Quitte und Topinambur

oder...

Petri Heil! Frischer Wildfang - So selten wie ein Handschlag im Jahr 2021

Weißer Heilbutt auf schwarzen Tagliarini und Champagnerschaum

Tschüß 2021

Finale Grand Variation „Sweets“

oder...

Nix Quattro Formaggi

4 x Waltmann, Erlangen

Karten ab sofort nur bei uns im Restaurant erhältlich!

7 + 1 Gänge Menü 95 €

Weinbegleitung zum Menü 39 €