

## Zollhaus

wild · Seasonal · cuisine

#summerkitchen

### Kleinigkeiten, Suppen, Vorspeisen

Brot, Olivenöl, Meersalz für zwei 3,90 €

### Süppchen & Vorspeisen

Spargelschaumsuppe mit Kimchi und schwarzer Garnele 6,90 €

Kohlrabischaumsuppe mit gebeiztem Lachs 5,90 €

Roastbeef „mit Musik“ rote Zwiebelmarmelade, altes Brot,  
Pfifferlinge, Frühlingslauch und Röstzwiebel Gel, 11,90 €

### Grünes!

Cesar Salad „Zollhaus Style“

Grüne Gartensalate mit pikantem Parmesan Dressing,

Bacon-Garnelen Topping, Spargel und hausgebackenem Focaccia

Vorspeise 12 €

Hauptgang 16 €

### Hauptgerichte:

Tagesspecials: ganze Fische, fränkische Klassiker, beste Empfehlungen und  
Geheimtipps... Special Cuts aus unserem Dry Ager; Unbedingt fragen!

### Best of Beef!

Hanging Tender „wet aged“

Rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen, hausgemachten

„Schweizer Röstis“ und glaciertem grünen Spargel 28,90 €

### Wild!

Zollhaus Rehburger mit cremigem Heumilchkäse,  
Spargel & halbtrockneten Tomaten, dazu  
Trüffelwedges, fermentierte Pfeffermajo und knackige Salate 18,90 €

### Frische Kalbsleber

mit gerösteten Zwiebeln, Portwein- Balsamico Jus und  
gebratenen Speck Drillingen, dazu knackige Sommersalate 17,90 €

### Franken!

Sanft geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit  
Grammelknödel und knackigen Sommersalaten 16,90 €

### Seasonal!

Lachsforellenfilet auf cremigen Fregola Risotto, Pfifferlings-  
Kirschtomatenragout und mediterranem Gemüsetörtchen 24,90 €

### Green! Fleischlos glücklich

mediterranes Gemüsetörtchen mit dreierlei Käse gratiniert,  
Sellerie- Vanillepüree und marinierte Chili Tomaten 17,90 €

Karottenpüree mit grünem Radieserl Pesto, Pfifferlings-  
Kirschtomatenragout & krossen Süßkartoffeltascherl 17,90 €

### Sweets:

#### 9 von 10 Frauen lieben Desserts! Eine lügt!

Rhabarber Frischkäsemousse mit Schoko Brownie  
und Holunder Espuma 8,90 €

Käse- Mohnschnitte mit confierter Tonka - Ananas 7,90 €

Running Kellner! Dessertkleinigkeiten im Glas; 3,90 €