

## Por und Spiele

### Frühlingsrolle vom Lamm

Wakame, Sesamspargel, Glasnudelsalat, Chili Majo,  
17,90

Weintipp: Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

\*\*\*

### Wild Ceasar

Gartensalate, Essblüten, Wildkräuter, rosa gebratenes Reh & gebratene Pfifferlinge,  
eingelegtes Gartengemüse, Parmesan- Bacondressing und hausgebackenes Brot  
17,90

Weintipp: Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

\*\*\*

### Gebrillte Jakobsmuschel & Garnele

Avocado, Yuzu, Gemüse, Hausbrot  
17,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses, Languedoc

Gartensalate, Wildkräuter, Essblüten

## Suppen und Schaumschläger

### Schaumsuppe von Kohlrabi

eingelegter Kohlrabi, handgemachtes Dumpling, Ingwer & Sesam  
8,90

Weintipp: Rose, Pfaffmann, Südpfalz

\*\*\*

### Schaumsuppe vom fränkischen Spargel

glacierter Spargel, Croutons, Gartenkräuter  
8,90

Weintipp: Silvaner Christine Pröstler, Franken

Wild. Seasonal. Cuisine 2026

Wild x 3

Dreierlei aus dem Jagdrevier, cremige Pfifferlingsgnocci,  
Gemüse, Sherry Butterjus

35,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

\*\*\*

Rosa gebratene „maisgefütterte“ Entenbrust

Sauerkirsche, Kartoffelbaumkuchen, Karotte, Chilihonig

31,90

Weintipp: Spätburgunder, Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden

\*\*\*

*Signature since 2007*

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,  
mit cremigem Kartoffel- Schnittlauchpüree, Frühlingsgemüse,  
Röstzwiebelcrunch & Balsam- Zwiebeljus

30,90

Weintipp: Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

\*\*\*

Kalbsmedaillon, Cafe de Paris Kruste

Nussbutterpargel, Meersalzkartoffeln, Holunderholli

34,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Pastazwischengang / Vorspeise

Ravioli vom Hummer,

geschmolzene Kirschtomaten, Spargel,  
Hummerbisque, grüner Kardamom  
19,50

...als Hauptgang mit 4 Black Tiger Garnelen  
35,90

Weintipp: Pecorino, Valenosi, Italien

Fisch und Meer

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten,

Pasta aus dem Parmesanlaib, Kirschtomaten, Spargel,  
33,90

Weintipp: Sauvignon Blanc, Cote des Roses

\*\*\*

Schollenfilet, Garnele, Bacon,

Frühlingslauch, Sommergemüse, Drillinge  
32,90

Weintipp: Weißburgunder, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

\*\*\*

Fleisch und Los

Topfenknödel gefüllt mit Sauce Béarnaise

Frühlingsgemüse, Spargel, gegrillter Romanasalat,  
Limetten- Parmesandressing  
26,90

Weintipp: Pecorino, Valerio DOC, Italien

\*\*\*

Ravioli vom Bärlauch

Frischkäse, Nussbitterschaum, Frühlingsgemüse  
23,90

Weintipp: Cuvee Blanc, Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Digestif und Espresso  
12,90

\*\*\*

Mascapone Tarte

Mietze Schindler Sorbet, Rhabarberragout, Holunderbeere  
17,90

\*\*\*

Variation von Schokolade & Sauerampfer

Heckenkirsche, Banane, Beeren  
17,90

Dessertwein:

**Rieslaner**

Christine Pröstler, Retzbach, Franken

... unsere Neuentdeckung! Fruchtige Säure, exotische Früchte, Kräuter  
und ein Hauch Holunderblüte.

Der perfekte Begleiter zu unseren handgemachten Desserts .

Ein perfekter Abschluss im Menü

0,1 l

6,90