Por und Spiele

Orangen- Thymian Brûlée

gebratene Jakobsmuschel, roh mariniertes Spargel

16,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Ceviche von der Lachsforelle, Spitzkohl, gepickelte Chillis,

Buttermilch Leche, Sesam Avocado, Süßkartoffelcreme

16,90

Weintipp: Wolpertinger, by Zollhaus & Hans Wirsching, Franken

Wild Ceasar

Romana Salat, Wildkräuter und Kirschtomaten
mit gebratenen Garnelen, Parmesandressing, gebratenem Bacon
und hausgebackenem Brot ... Soulfood

16,90

Weintipp: Pecorino, Velenosi, Italien

Suppen und Schaumsläger

Schaumsuppe vom Bärlauch

mit Croutons und frischem Schnittlauch

7,90 €

Secret Dish:

Zwetschgenbammes vom Rinderherz

+ 2,00 €

Weintipp: Riesling, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Spargelschaumsuppe

mit grün weißer Spargelrinne, Spargelgnocci und frischem Schnittlauch

8,90

Weintipp: Rosé Merlot & Cabernet, Pfaffmann, Südpfalz

Wild. Seasonal. Cuisine 2025 – Winter – last call

Waidmannsheil!

Dreierlei aus dem Jagdrevier...

Selleriecreme, Trüffelgnocchis, Sherry- Butterjus
32,90

Weintipp: Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Signature since 2007

Zollhaus „Zwiebelrost 2.0“

3 Tage geschmorter Schaufelbug vom fränkischen Rind,
Bärlauch- Kartoffelstampf, Frühlingslauch und Röstzwiebeln,
Portwein- Zwiebeljus
27,90

Weintipp: Gufo Rosso, Cantina Tollo, Abruzzan

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalb

zweierlei Spargel, Softtomaten,
Trüffel- Kartoffelgratin, Cafe de Paris Sauce
33,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Saltimbocca vom Zeegendorfer Strohschwein

Tomatenlinguine, Grillgemüse, Salbei- Madeirajus
26,90

Weintipp: Optimo, Bodegas Alconde, Spanien

Fisch und Meer

Bäckchen vom Seeteufel

zweierlei Spargel, Softtomaten und Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
32,90

Weintipp: Riesling, Marcus Pfaffmann, Südpfalz

Zanderfilet und Steinbeißerwange

Erbse, Radiserl, Drillinge, Rhabarber, Dill, Südtiroler Speck
33,90

Weintipp: Chardonnay, Stiegelmar, Burgenland

Fleisch und Los

Vegane Fagottini mit Tomate, Basilikum, Erbse und grünem Spargel

Fenchel- Tomatensauce und knackigen Wildkräutern
23,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Pocchi gefüllt mit Spargel und Bärlauch, sautierter fränkischer Spargel,

Ziegenfrischkäse geflämmt, Kirschtomaten, Rucola
23,90

Weintipp: Silvaner Valentin, Sommerach, Franken

Süß und Sünde

Signature Sweet since 2007

Zollhaus Männerdessert

Mozarteiscreme, Praline, Digestif und Espresso

12,90

Rhabarbermousse,

Schmand- Vanilleeiscreme, Haselnuss

14,90

Follunder Champagnerparfait,

Beeren, weiße Schokolade, Grand Marnier

14,90

Zollhaus Dessertvariation „Surprise“

feinste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie...

14,90

Dessertwein:

Kaloro Moscato

Weingut Tormaresca, Italien

Der Dessertwein, aus 100 % Moscatel - Trauben,
überzeit durch seine brillante Farbe. In der Nase zeichnet sich
Nuancen von Orangeblüte und Aprikosen ab. Am Gaumen zeigt er
einen unglaublich fruchtigen Geschmack.

0,05

5,00 €