

Vor und Spiele



Wildes Vitello

Frischling, Birne, Waldpilze, Walnuss, Kresse, Herbstsalate, Petersilienöl
17,90

WEINTIPP Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Gebackener Ziegenkäse

Beere, Kürbis, Kernöl, Holunderdressing, Feldsalat
16,90

WEINTIPP Sauvignon Blanc, Côte des Roses, Languedoc

Wild Croquetta & Reh Tagliata

Selleriecreme, Zwetschgen Chutney, gepickelter Kohlrabi
16,90

WEINTIPP Spätburgunder, Martin Waßmer, Baden

Entenleber

gebraten und in Portwein glaciert, Zwetschge, Haselnuss, Brioche, Feldsalat
18,90

WEINTIPP Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Suppen und Schaumsläger



Pfifferlingssuppe

Pfifferlinge, Kräuter, Croutons
8,90

WEINTIPP Silvaner, Christine Pröstler, Franken

Kürbis Cappuccino

Kürbis, Ingwer, Kernölcrunch
8,90

WEINTIPP Gewürztraminer, Kuehn, Elsass

Essenz vom Reh

Wurzelgemüse, Steinpilznudel, Waldpilze, Sherry
9,90

WEINTIPP Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Wild . Seasonal . Cuisine Herbst 2026



Zollhaus Zwiebelrost 2.0

Schnittlauch- Kartoffelstampf, Herbstgemüse, Perlzwiebeljus, Röstzwiebelcrunch
28,90

WEINTIPP Appassimento, Conte di Campiano, Italien

Rosa Rehmedaillons

Selleriecreme, Herbstgemüse, Pfifferlinge, Steinpilzgnocci, Brombeere
36,90

WEINTIPP Cabernet Sauvignon, Gérard Bertrand, Frankreich

Entrecôte von der bayerischen Färs

Spätsommerliches Schmorgemüse, Whiskey- Pfefferjus, Kartoffelterrinen
35,90

WEINTIPP Malpastor, Miguel Torres, Crianza, Spanien

Entenbrust

Süßkartoffel, Ponzubutter, Sesamspitzkohl, wilder Brokkoli
31,90

WEINTIPP Spätburgunder, Martin Waßmer, Baden

Fisch und Meer



Lachsforellenfilet

Pfifferlinge, Perlgrauenrisotto, Herbstgemüse, Beurre blanc
30,90

WEINTIPP Spätburgunder rosé Markus Pfaffmann, Südpfalz

Seeteufelbäckchen aus dem Kräuteröl

Sommertomate, Mittelmeergemüse, Olive, Pasta, Basilikum
32,90

WEINTIPP Pecorino, Velenosi, Italien

Pasta und Zwischengang

Ravioli vom Hummer,
geschmolzene Kirschtomaten, fruchtigem Mittelmeergemüse,
Hummerbisque, grüner Kardamom
20,90
...als Hauptgang mit 4 Black Tiger Garnelen
36,90
WEINTIPP Pecorino, Velenosi, Italien

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
Trüffel, Trüffelbechamel Petersilienöl, Parmesan
Zwischengang 24,90; Hauptgang 28,90
WEINTIPP Cuvée Blanc, Weingut Klumpp, Baden

Fleischlos glücklich

Kürbis Ricotta Nocken
Eingekochte Gartentomate, Wilder Brokkoli, Salbeibutter,
Parmesan, Haselnuss, Kürbis
22,90
WEINTIPP Cuvée Blanc, Weingut Klumpp, Baden

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert
Mozarteis, Haselnuss, Nougat, Digestif und Espresso
13,90
WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Gebackener Zwetschgenknödel
Nougatkern, Zwetschgenröster, Nussbutterbrösel, Vanille- Rosmarineis
17,90
WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Beerentropfen
Waldbeer Mousse, Tonkabohnen Buttermilcheis, geröstete weiße Schokolade,
Mandel, Basilikum
17,90
WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

Dessertwein

Rieslaner
Christine Pröstler, Retzbach, Franken
Fruchtige Säure, exotische Früchte, Kräuter und ein Hauch Holunderblüte.
Der perfekte Begleiter zu unseren handgemachten Desserts.
0,1 6,90

Herbstmenü in fünf Gängen

Wildes Vitello

Birne, Waldpilze, Walnuss, Kresse, Herbstsalat, Petersilienöl

WEINTIPP Chardonnay, St. Antony, Rheinhessen

Essenz vom Reh

Steinpilznudel, Wurzelgemüse, Waldpilze, Sherry

WEINTIPP Blanc de Blanc, Christine Pröstler, Franken

Lachsforelle

Pfifferlinge, Perlgraupenrisotto, Herbstgemüse, Beurre blanc

WEINTIPP Rosé, Markus Pfaffmann, Südpfalz

Rosa Rehmedaillons

Selleriecreme, Herbstgemüse, Pfifferling, Steinpilzgnocci, Brombeere

WEINTIPP Cabernet Sauvignon, Gerard Bertrand, Frankreich

Gebackener Zwetschgenknödel

Nougatkern, Zwetschgenröster, Nussbutterbrösel, Vanilleeis

WEINTIPP Rieslaner, Christine Pröstler, Franken

5 Gänge

99,00

Weinbegleitung

28,00

*Das Menü servieren wir ab zwei Personen.
Menüstart bis 19:30 Uhr*