SPEISEKARTE

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden begleitet von Olivenöl und Brot

Vitello Tonnato 17 €
Kalbstranchen aus der Nuss | Thunacreme
Kapern | Blumenkohl | Granatapfel

Graved Lachs – Frisch aus der Beize 17 €
Soja | Kürbis | Bunte Beete | Curryknusper | Meerrettich
wahlweise mit Keta - Kaviar – pro 10 g +10 €

Fernweh: Schinken aus Italien 14 €
Hauchdünn & im Zollhaus tranchiert: Coppa
Warme, geröstete Weintrauben | Milde Oliven

Soupe: Feine Krustentier – Bisque 14 €
Samtiger Muskatkürbis · Garnelenpraline · Zitronengras

Eingelegtes Gemüse im Winter: Antipasti 14 €
Bunte Antipasti des Hauses | Oliven | Granatapfel

Zollhaus Signature Selection 29 €
Die Zollhausklassiker auf einer Platte zum Teilen.
Haus - gebeizter Lachs | tranchierter Coppa | Garnelenpraline

Kleiner Wintersalat 9 €
Großer Wintersalat 15 €
Endivie | Radicchio | Chicorée | Feldsalat
Kirsch – Himbeer-Balsamico - Dressing | Tomate | Gurke | Walnüsse

mit hauchdünnem Coppa +8 €

mit haus - gebeiztem Lachs +8 €

mit Streifen von der Entenbrust +12 €

mit Streifen vom Rind +12 €

Hauptgänge

Pasta al Sugo Finto - Zollhaus Winter Edition 19 €
Wurzelgemüse 'Soffritto' | Tomaten | Kürbis | Waldpilze
Lorbeer | Knoblauch | Petersilie

Classic: Ragù alla Bolognese 18 €
vom Kalb | 6 Stunden geschmort | Linguine | Pecorino

Puristik: Trüffel 26 €
Linguine | Frischer Trüffel | leichter Rahm | Parmigiano D.O.P.

Hirschragout aus heimischen Gefilden 27 €
Laugen - Serviettenknödel | Waldpilze | Ingwer - Rotkohl

Kreiner's Winterbraten vom Rind 30 €
Laugen - Serviettenknödel | Petersilienwurzel | Waldpilze
Orangen – Thymian - Jus

Pure Klassik & neue Wege: Rossini 42 €
Flat Iron Steak vom Rind | Entenleber | Trüffel | Brioche
Petersilienwurzel

Zollhaus Surf 'n' Turf: Teryiaki: Soja. Sesam. Chili 33 €
Rosa Entenbrust & geflämmte Garnelenpraline
Winterliches Wurzelgemüse: Möhre | Kürbis | Peterwurzel
Ingwer | Erdnuss

Vom Grill

Flat Iron Steak aus Kanada | 200 g 35 €
Zart gereiftes Rindfleisch aus den Weiten Kanadas.
Feine Marmorierung. Grain - Fed. Qualität ohne Kompromisse.

Chateaubriand vom „Flat Iron“ 15 € / 100g
Im Ganzen gegart. 500g – 800g für 2 und mehr.

Ibérico Presa / Secreto | 250 g 38 €
Fein marmoriertes Edelstück aus dem Nackenkern geschnitten.
Extrem saftig, im Kern rosa gehalten.

Tagesfisch ~ €
Fragen sie uns gerne nach dem Tagesfisch

Zu den Grillstücken und dem Fisch servieren wir feine Just oder eine leichten Schaum zum Fisch sowie zwei Beilagen wahlweise:

Winterliches Grillgemüse	Cremige Linguine
Kleiner Wintersalat	Laugen - Serviettenknödel

Dessert

Panna Cotta von Zimt und Sternanis 12 €

Geeiste Schokolade | Mandarine | Hafer | Spekulatius

Auswahl von Hartkäsen 15 €

Konfierte Weintraube | Obst | Pflaumensenf