KREINER'S

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden begleitet von Olivenöl und Brot

Weihnachtlich: Entenschinken 18 €
Hauseigener Entenschinken: Gepökelt & Luftgetrocknet
Kirsche | Pfeffer | Orange | Chicorée | Nussbrot

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

Beete. Milder Käse. Nussbutter. 15 €
Geflämmter Feta | Bunte Beete | Walnuss | Birne

Feine Krustentier-Bisque 14 €
Samtiger Muskatkürbis | Garnelenpraline | Zitronengras

Zollhaus Signature Selection 29 €
Die Zollhausklassiker auf einer Platte zum Teilen.
Haus - gebeizter Lachs | tranchierter Entenschinken | geflämmter Feta

Kleiner Wintersalat 9 €
Großer Wintersalat 15 €
Endivie | Radicchio | Chicorée | Feldsalat
Kirsch – Himbeer-Balsamico - Dressing | Tomate | Gurke | Walnüsse
mit hauchdünnem Entenschinken +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 20 €
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. 34 €
Entenbrust & geflämmte Garnelenpraline
Winterliches Wurzelgemüse: Möhre | Kürbis
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“ 16 € / 100g
Im Ganzen gegart. 500 – 800g für 2 und mehr.

Ibérico Presa / Secreto | 200 g 35 €
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 Jus oder eine leichten Schaum zum Fisch sowie zwei Beilagen wahlweise:

Winterliches Grillgemüse	Gebratene Mandel-Rosmarin-Drillinge
Kleiner Wintersalat	Laugen - Serviettenknödel

KREINER'S

Dessert

Panna Cotta im Advent 12 €
Geeiste Schokolade | Mandarine
Hafer | Spekulatius

Auswahl von Hartkäsen 15 €
Konfierte Weintraube | herbstliches Obst | Pflaumensenf

KREINER´S

MITTAGSKARTE

Kreiner's Mittagstisch ~ €
wechselndes Tagesgericht
gesund, leicht, schnell, sättigend

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

Klassiker der Hausmannskost: Kassler 15 €
Krosses Kassler | Bratkartofeln | Blumenkohl

Classic: Ragù alla Bolognese 18 €
vom Kalb | 6 Stunden geschmort | Linguine | Parmigiano D.O.P.

Kleiner Wintersalat 9 €

Großer Herbstsalat 15 €
Endivie | Radicchio | Chicorée | Feldsalat
Himbeer-Balsamico-Dressing | Tomate | Gurke | Walnüsse

mit hauchdünnem Schinken +6 €

mit haus-gebeiztem Lachs +8 €

mit Streifen von der Entenbrust +12 €

mit Streifen vom Rind +12 €

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

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

Hirschragout aus heimischen Gefilden 20 €
Spätzle | kleiner Herbstsalat