



SPEISEN UND GETRÄNKE

GASTHOF

**Altes
Zollhaus**

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Als kleine Vorspeise oder als Hauptspeise,
jeweils mit Baguette/Brot

„Rote-Beete-Creme-Suppe“

verfeinert mit Stücken vom Apfel, getrüffelten Scheiben vom Champignon
und frittiertes Pastinake

7,00 € 16,00 €

„Holsteiner Kartoffelsuppe“

mit feinen Karotten, Sellerie und Zwiebeln,
in Nussbutter geschwenkten Krabben, Dill und Crème fraîche

7,00 € 16,00 €

Wir haben ggfs. noch weitere saisonale
Suppen im Angebot. Fragen Sie gern!

FEINE VORSPEISENTELLER

„Matjestatar“

mit Stückchen von der Zwiebel, Gewürzgurke und Remoulade,
auf knusprig gebackenen Brotstücken mit Limetten-creme
und Marmelade vom Apfel und Erdbeere mit süßer Zwiebel

12,00 €

„Rote Beete Carpaccio“

mit mildem Apfel-Weißweinessig, Feta aus Schaf- und Ziegenmilch,
gerösteten Walnussstückchen und lauwarmen Champignons

12,00 €

„Scheiben von der Entenbrust“

Sous-vide-gegart, auf Balsamico, grünem Salat und Cocktailtomaten
mit leichtem Senf-Öl-Dressing sowie gerösteten Sonnenblumenkernen

16,00 €

„Grillgemüse auf rotem Pesto“

verschiedene Sorten gegrilltes Gemüse, hausgemachtes rotes Pesto,
grüner Salat, geröstete Sonnenblumenkerne

12,00 €

SALAT

„Zollhaus-Salat“

mit Romana-Herzen, Cocktail-Tomaten, Gurke, Paprika-Mix,
Mais, roten Bohnen, Balsamico-Senf-Öl-Dressing

als kleiner Beilagensalat

4,00 €

große Portion

mit gerösteten Pinienkernen und Feta aus Schafs- und Ziegenmilch

13,00 €

oder mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen

17,00 €

HAUPTSPEISEN

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Zwiebeln, Speckwürfeln, ein wenig Lauchzwiebel und würzigem Käse
12,00 €

Flammkuchen „vegetarisch“

mit Cocktailtomaten, Scheiben vom Champignon, Paprika-Mix,
Fetakäse, feinem Olivenöl, Basilikumblättern
14,00 €

Flammkuchen „Thunfisch de luxe“

feiner Kochschinken, Thunfisch in Öl, roter Zwiebel, grünen und schwarzen Scheiben
von der Olive, Käse
19,00 €

Currywurst

mit hausgemachtem Krautsalat verfeinert mit Möhren, Paprika
sowie einem Schuss Sahne, selbstgemachter Curry-Tomatensauce
und Crunch-Pommes Frites
12,00 €

Herzhafter Zollhaus-Burger

mit Burger Patty vom Rind, gebackenem Bacon, Zwiebeln,
herzhafter Burger- und Barbecue-Sauce, Cheddarkäse,
Scheiben von der Gewürzgurke und Crunch-Pommes Frites
18,00 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

auf gemischtem Salat mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade,
Gewürzgurke und Zwiebeln
17,00 €

„Pasta mit Garnelen“

Castellane mit Lachs-Sahne-Creme,
gebratenen Garnelen, Cocktailtomate und Parmesan
19,00 €

„Pasta vegetarisch“

Castellane mit Sahne-Champignon-Creme,
verschiedene Sorten Gemüse und Parmesan

14,00 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen Rahmchampignons und Crunch-Pommes Frites

19,00 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit hausgemachtem Krautsalat verfeinert mit Möhren,
Paprika sowie einem Schuss Sahne und Crunch-Pommes Frites

15,00 €

„Nockherberg“

8 Nürnberger Rostbratwürstchen mit kräftigem Sauerkraut,
dunkler Bratensauce und Kartoffelstampf

16,00 €

„Backhendl“

Kartoffel-Gurkensalat mit fein abgestimmten Öl-Senf-Dressing,
drei Stücke vom Backhendl, Zitrone, Würfel von der Senfgurke, Preiselbeeren

19,00 €

„Feine Schweinemedallions“

mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und frischem Gemüse

28,00 €

„Zart geschmorte Rinderbäckchen“

in kräftiger dunkler Sauce mit Silberzwiebeln,
frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

32,00 €

„Fischfilet der Saison“

grätenfrei, mit kurz gebratenen Garnelen,
feiner Lachs-Dill-Sauce, Kartoffelstampf und pürierten Erbsen

32,00 €

DESSERT

Desserts im Glas

(verschiedene Sorten)

verfeinert mit Früchten oder Schokoraseln,
klein oder groß direkt zum Ausschalen
aus unserem drehenden Panorama-Kühlturm

klein 4,00 € groß 7,00 €

Mövenpick-Eis

(verschiedene Sorten)

„Bourbon-Vanille“

„Schwarzwälder-Kirsch“

„Maple Walnuts“

„Strawberry & Cream“

„Chocolate Chips“

je Kugel 2,00 €

2 Kugeln Eis nach Wahl

auf dem Glasteller mit süßer Deko

9,00 €

AUSSER-HAUS-GERICHTE

(beschränkt auf die nachfolgenden Speisen aus Qualitäts- und Verpackungsgründen):

Hausgemachte Suppen, Currywurst, „Nockherberg“, Zollhausburger
und „Backendl“, Schnitzel „Jäger Art“ und „Wiener Art“.

