

KARFREITAG

VORWEG

Tartar von der Forelle

Geräucherte Paprika | Dilldrop | Dunkelbiersenf

8.90 €

Bouillabasse von heimischen Fischen

Saibling | Forelle | Waller | Flusskrebse
Fischfond | Fenchelsalat | weißes Wurzelgemüse

als Vorspeise 10,90€

als Hauptgang 19,90€



HAUPTSPESIEN

Zollhaus Matjes von der Forelle

Petersilienkartoffeln | Hausfrauensoße |
Relish von der roten Zwiebel

13.90 €

Wallerfilet im Dunkelbierteig

Kartoffel- Gurkensalat | Remouladen-
Zitronendip

16.90 €

Saiblingsfilet

Fenchelrisotto | geschmorte Karotte |
Tomatenspinat

18.90 €

Sous Vide gegartes Zanderfilet

Süßkartoffelcreme | Orangen-Fenchel
Muskattellerschaum | Kartoffelstroh

21.90 €

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Karpfenfilet im Pankomehl

Bergkasnockerl | Lauchgemüse |
Zitronen-Buttersoße | Hautchip

18.90 €

SÜSSES AUS BAYERN

Zollhaus

9.90 €

Dessertvariation

Bier Crème Brulée | Schokoladeneis |
Crumble | Früchtebar

Kaiserschmarrn

13.90 €

Apfel-Orangenkompott |
Tonkabohneneis

WIR EMPFEHLEN DAZU:

Weißer Burgunder

7.90 €

Trocken | Weingut Lorenz & Söhne | Bad Kreuznach

Dornfelder Roséwein

7.60 €

Feinherb | Weingut Julia Schittler | Rheinhessen