



ALTES ZOLLHAUS



ALTES ZOLLHAUS

Vorspeisen	€	Pasta	€
Tagessuppe	9,50	selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu eine Sahne-Spinat-Soße	21,50
Carpaccio di Manzo auf einem Rucola-Bett dazu frische Champignons und Parmesan-Spltter	19,50	Risotto mit Scampi und Spinat	19,50
Weinempfehlung Chianti			
Lachs-Tartar mit Avocado, Honig und Wasabi-Soße	21,50	selbstgemachte Nudeln gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen dazu Steinpilz -Soße, Kirschtomaten und Minze	22,50
Weinempfehlung Arioso Vermentino			
Vitello Tonnato mit einer Thunfisch-Creme	19,50	selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Hummer und Garnelen dazu eine Garnelen-Soße, Kirschtomaten und Knoblauch	27,50
Weinempfehlung Boccioolo Dolce			
Burrata auf Tomatenbett	18,50	Spaghetti in Trüffelbutter geschwenkt dazu geriebener Parmesan und frisch gehobelte schwarze Trüffel	25,50
Weinempfehlung Librandi			
Beilagensalat	5,50	selbstgemache Tagliatelle mit einer mediterranen Soße dazu Scampi	26,50
gemischter Salat	8,50		
Dazu können Sie wählen:			
Artischocken	3,00	selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Parmaschinken und Feigen dazu Salbei-Buttersoße	21,50
Thunfisch	4,50		
gebr. Putenbruststreifen	5,50		



Fleisch

- gegrilltes Entrecote**
dazu Gemüse und Spalt-Kartoffel **33,50 €**
Weinempfehlung Sedàra Sicilia
- gegrillte Lammkoteletts**
dazu Gemüse und Spalt-Kartoffel **31,50 €**
Weinempfehlung Montepulciano
- Kalbs-Tomahawk (600-800 gr.)**
mit Gemüse und Spalt-Kartoffel **36,50 €**
Weinempfehlung Chianti
- Rinder-Tomahawk (2 Person/ca.1,5 KG)**
dazu Gemüse und Spalt-Kartoffel **90,00 €**
Weinempfehlung Primitivo

Fisch

- gebratener Lachs mit Orangen-Soße** **31,50 €**
dazu Gemüse und Petersilien-Kartoffel
Weinempfehlung Sauvignon
- Gegrillter Wolfsbarsch (1 Person)** **38,00 €**
Weinempfehlung Chardonay
- Wolfsbarsch in Salzkruste (2 Personen)**
Nur auf Vorbestellung!!!! **75,00 €**
dazu Gemüse und Petersilien-Kartoffel
Weinempfehlung Pino Grigio

Weinempfehlungen werden extra berechnet!
Bei Umbestellung der Beilagen wird die Beilage extra berechnet.

Die Rinder werden im Vogelsberg und Spessart groß. Sie kommen vom Metzger "Bauer" aus Goldbach!

Die leckeren Kartoffeln werden regional geliefert vom Hofgut "Neuherberge" aus Wöllstadt
"Familienbetrieb Thilo Schwind"

PINSA-Margaritha 12,00 Grundpreis

Statt Mozzarella benutzen wir nur Fior di Latta (Milchcreme)

Dazu können Sie ihren Wunsch-Belag auswählen:

	€		€
Artischocken in Öl	4,50	Paprika	1,90
Auberginen	2,00	Parmaschinken	4,90
Burrata	5,50	Parmesansplitter	3,50
Champignons frisch	3,90	Peperonischoten	2,50
Chilli scharf (Jalapenjo)	0,80	Pesto alla Genovese	3,50
Cocktailtomaten	2,20	Pistazien	4,90
Ei roh	1,00	Preiselbeeren	2,90
Feta	2,20	Radieschen	1,50
Fior di Latte	3,50	Ricotta	4,50
Frühlingszwiebel	1,20	Rote Zwiebel	1,50
Frutti Mare	9,50	Ruccola	2,00
Garnelen	5,50	Salsiccia	5,50
Gorgonzola ital.	4,90	Sardellen	2,20
Guanciale	5,50	Schacciata Calabrese (scharfe Salami)	4,90
Handkäse	2,90	Schacciata Romana (ital. Salami)	4,90
Kapern	2,00	Spinat	3,50
Knoblauch	0,60	Thunfisch	3,50
Lachs geräuchert	5,50	Tomaten in Scheiben	2,80
Mortadella	5,50	Trüffel	9,00
Oliven	1,00	Zucchini	2,00
Olivenöl	0,50		

Pinsa auch zum mitnehmen!!!!

Bei einer Allergie fragen Sie bitte nach den Allergenen!