ALTES ZOLLHAUS

SPEISEKARTE

1779

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere leckeren Speisen

VORSPEISEN

Großer frischer, knackiger Salat ..... **10,50 €**
mit Artischocken ..... + 3,00 €
mit Thunfisch ..... + 4,50 €

Beilagensalat ..... **8,50 €**

Tagessuppe ..... **9,50 €**

Carpaccio di Manzo ..... **19,50 €**
Dünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola mit frischen Champignons und Parmesansplittern.

Vitello Tonnato ..... **19,50 €**
Dünn geschnittene Kalbsbratenscheiben auf Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen.

Lachstatar ..... **21,50 €**
Mit Avocado, Honig und Wasabisoße.

Carpaccio von Roter Bete ..... **18,50 €**
Mit Burrata und gemahlenen Pistazien.

Arancino ..... **je 10,50 €**
Wahlweise mit Ragù (Erbsen, Hackfleischsoße und Büffelmozzarella), Tomate und Mozzarella oder Pistazien, Pancetta und 36 Monate gereiftem Provolone.

PASTA

Tortelloni Spinaci e Ricotta ..... **22,50 €**
Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Sahnesoße mit frischem Spinat.
WEIN Lumera · 0,2 l ..... 8,50 €

Tortelloni con Prosciutto di Parma e Fichi ..... **22,50 €**
Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Parmaschinken und Feigen, in Salbei-Butter-Soße.
WEIN Terre Lontane · 0,2 l ..... 8,50 €

Tortelloni con Porcini ..... **22,50 €**
Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Frischkäse und Steinpilzen, dazu Steinpilzsoße, Kirschtomaten und Minze.
WEIN Chiaretto Garda · 0,2 l ..... 11,50 €

Tagliatelle alla Mario ..... **26,50 €**
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi in mediterraner Soße.
WEIN Sur Sur · 0,2 l ..... 8,00 €

Tortelloni Astici ..... **26,50 €**
Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Hummer und Garnelen, dazu eine Soße mit ganzen Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch.
WEIN Lugana Madre Perla · 0,2 l ..... 11,50 €

Spaghetti al Tartufo ..... **28,50 €**
Hausgemachte Spaghetti mit Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel.
WEIN Chianti · 0,2 l ..... 8,50 €

Lunotti con Gorgonzola, Pere e Noci ..... **22,50 €**
Hausgemachte Halbmondnudeln, gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss.
WEIN Montepulciano · 0,2 l ..... 8,50 €

FISCH

Salmone al Succo d'Arancia ..... **31,50 €**
Gebratener Lachs mit Orangensoße, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Pinot Grigio · 0,2 l ..... 10,50 €

Coda di Rospo con Succo Mediterraneo ..... **31,50 €**
Gebratener Seeteufel mit mediterraner Soße, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Sauvignon Collio · 0,2 l ..... 10,50 €

Sogliola al Vino Bianco ..... **42,00 €**
Gebratene Seezunge mit Weißweinsoße, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Cirò Bianco · 0,2 l ..... 7,00 €

Branzino alla Griglia ..... **38,00 €**
Gegrillter Wolfsbarsch, dazu Gemüse und Kartoffeln. Für eine Person.
WEIN Lugana Madre Perla · 0,2 l ..... 11,50 €

Branzino in Crosta di Sale ..... **75,00 €**
Wolfsbarsch in Salzkruste, dazu Gemüse und Kartoffeln. Für zwei Personen, nur auf Vorbestellung.
WEIN Lugana Madre Perla · 0,2 l ..... 11,50 €

FLEISCH

Gegrillte Lammkoteletts ..... **29,50 €**
Mit Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Primitivo di Manduria · 0,2 l ..... 8,50 €

Gegrilltes Entrecôte ..... **33,50 €**
Ca. 300 g, mit Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Montepulciano · 0,2 l ..... 8,50 €

Spare Ribs ..... **26,50 €**
Mit Barbecuesoße, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Guanciale.
WEIN Chianti · 0,2 l ..... 8,50 €

Gegrilltes Tomahawk ..... **31,50 €**
Ca. 400 g, mit Kräuterbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln.
WEIN Sedara · 0,2 l ..... 9,50 €

SCHNITZEL

ÜBERBACKEN

Schnitzel Valdostana ..... **29,50 €**

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Rinderhackfleischsoße und Fior di Latte überbacken, dazu ein Salat.

Schnitzel Parmigiana ..... **28,50 €**

Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken, Hackfleischsoße und Fior di Latte überbacken, dazu ein Salat.

◆

KLASSISCH

Mit hausgemachten Bratkartoffeln und einer Soße nach Wahl.

Kalbsschnitzel ..... **27,50 €**

Schweineschnitzel ..... **21,50 €**

Putenschnitzel ..... **21,50 €**

IHRE SOSSE

Gorgonzolasoße · Grüne Soße · Paprikasoße · Pilzrahmsoße

Unsere Kartoffeln kommen aus der Region: vom Hofgut Neuherberge in Wöllstadt, dem Familienbetrieb von Thilo Schwind.

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.

PINSA

Pinsa Margherita · Grundpreis 12,00 €

Wir verwenden Fior di Latte statt Mozzarella. Wählen Sie Ihren Lieblingsbelag:

Artischocken in Öl	4,50 €
Auberginen	3,50 €
Burrata	5,50 €
Champignons, frisch	5,50 €
Chili, scharf (Jalapeño)	0,80 €
Cocktailtomaten	2,20 €
Ei, roh	1,00 €
Feta	2,80 €
Fior di Latte	4,50 €
Frühlingszwiebeln	1,20 €
Garnelen	6,50 €
Gorgonzola	4,90 €
Guanciale	5,50 €
Handkäse	2,90 €
Kapern	2,00 €
Knoblauch	0,60 €
Lachs, geräuchert	6,50 €
Mortadella	5,50 €
Oliven	1,00 €
Olivenöl	0,50 €
Paprika	1,90 €
Parmaschinken	5,50 €
Parmesansplitter	3,50 €
Peperonischoten	2,50 €
Pesto alla Genovese	3,50 €
Pistazien	7,50 €
Preiselbeeren	2,90 €
Radieschen	1,50 €
Ricotta	5,50 €
Rote Zwiebeln	1,50 €
Rucola	2,00 €
Salsiccia	5,50 €
Sardellen	2,20 €
Schiacciata Calabrese (scharfe Salami)	5,50 €
Schiacciata Romana (ital. Salami)	5,50 €
Spinat	3,50 €
Thunfisch	3,50 €
Tomatenscheiben	2,80 €
Trüffel	9,00 €
Zucchini	2,00 €

UNSERE EMPFEHLUNG

Pinsa „Altes Zollhaus“

Handkäse, Frühlingszwiebeln, Preiselbeeren und scharfe Salami

23,90 €

PINSA AUCH ZUM MITNEHMEN

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.