

Speisen

Suppen

Zucchini-suppe mit hausgebeizten Gin-Lachsstreifen <small>B17</small>		6,50 Euro
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen		4,90 Euro

Salate

Knackige gemischte Salate mit hausgemachtem <i>Balsamico-Honig oder Cesar-Dressing</i> ^{7 10 12}	klein	5,40 Euro
	groß	9,40 Euro
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	klein	8,50 Euro
	groß	13,40 Euro
Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni ^{7 c e}	klein	8,50 Euro
	groß	13,40 Euro
Salat mit hausgebeiztem Gin-Lachsstreifen und Parmesanhobeln ^{B1 7 12}	klein	9,50 Euro
	groß	14,90 Euro
Tomaten-Fenchelsalat ¹²		6,40 Euro

Speisen

Fleischgerichte

Hausgemachtes Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{3 7 10 12 b}	18,50 Euro
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln ^{3 7 10 12 b}	16,40 Euro
Hähnchen in Knusperpanade auf gebratenem Paprika-Zucchini Gemüse, dazu Mango-Chutney, Pommes und Zitronenmayo ^{3 7 G}	19,50 Euro
Zollhaus Currywurst mit Kartoffelspalten ^{1 b d j} + Curry Mango	9,90 Euro
2 Wildschweinbratwürste je 120g + Preiselbeersenf, Farmersalat und Bratkartoffeln ³	17,90 Euro

Speisen

Fleischgerichte

Schweineschnitzel in Größe Ihrer Wahl!

vom
Schwein

vom
Kalb

Holsteiner Schnitzel natur	200g	19,40 Euro	27,40 Euro
mit Spiegelei, Sardellen, Rote Beete Salat und Bratkartoffeln	300g	23,40 Euro	
	400g	26,40 Euro	
Wiener Schnitzel paniert	200g	16,90 Euro	24,90 Euro
mit Salat und Pommes	300g	20,90 Euro	
	400g	23,90 Euro	
Rumpsteak	200g	28,50 Euro	
mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter	300g	35,50 Euro	
und Ofenkartoffel mit Sour Cream	400g	41,50 Euro	
Schweinefiletspieß, mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Barbecuesoße und Ofenkartoffel mit Sour Cream, ³	200g	19,90 Euro	

Speisen

Verschiedenes

Hausgemachte Kartoffelrösti und Beilagensalat	
- mit Nordseekrabben in Apfel-Lauch-Creme	17,90 Euro
- vegetarisch mit Apfel-Lauch-Crème	10,90 Euro
Camembert in Bierteig mit Preiselbeeren, Kräuterbaguette und Salat ¹	12,90 Euro
Schafskäse mit Ofengemüse, Baguette und Knoblauchsoße ^{1 7 c e}	14,90 Euro
Bauernfrühstück ^{3 10 12}	9,90 Euro

Fischgerichte

Hausgebeizter Gin-Lachs mit Honig-Senf-Dill Soße, Beilagensalat, Kartoffelrösti und Sour Cream ^{7 10 12 B1}	18,50 Euro
Kabeljaufilet in Krupukpanade mit Zitronenmayo, Tomaten-Fenchelsalat und Kartoffelspalten ^{3 8 12 G}	20,90 Euro
Hausgemachter Brathering mit Bratkartoffeln und Remoulade	16,50 Euro

Speisen

Kindergerichte

Portion Pommes Frites	3,50 Euro
Käpt´n Blaubär: 5 hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes ^{1 4 12 c j}	12,50 Euro
Daisy Duck: 7 hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes ^{1 9 10 c d j}	11,50 Euro
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Zimt und Zucker ^{1 3 7 12 c}	5,80 Euro

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{1 3 7 12 a d j}	6,50 Euro
Weisses Schoko-Souffé mit Eierlikör und Mangoragout ^{1 a d j}	7,50 Euro

Getränke



Unsere Weine kommen vom Weingut Welker-Emmerich Rüdesheim an der Nahe

Weisswein

Lebensart blumiger Weißwein mit angenehmer Säure halbtrocken	0,2 l	5,50 Euro
Grauburgunder jung spritzig weich mit wenig Säure herb trocken	0,2 l Flasche	6,00 Euro 20,00 Euro
Riesling frisch und fruchtiger Sommerwein leicht trocken	0,2 l Flasche	6,00 Euro 20,00 Euro
Weinschorle	0,2 l	4,80 Euro

Rosé

Portugieser Weißherbst leichter Sommerwein halbtrocken	0,2 l Flasche	5,50 Euro 19,00 Euro
--	------------------	-------------------------

Rotwein

Dornfelder fruchtig milder Rotwein halbtrocken	0,2 l Flasche	5,50 Euro 19,00 Euro
Grande Im Holzfaß gereifter vollmundiger Rotwein mit leichter Vanillenote trocken	0,2 l Flasche	6,50 Euro 21,00 Euro
Justus Frühburgunder leichter trockener Rotwein	0,2 l Flasche	6,50 Euro 21,00 Euro
Piccolo Scavi & Ray	0,2 l	5,90 Euro
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 Euro
Lillet mit Tonic Water und Gurke	0,2 l	6,50 Euro

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Zero,	0,2 l	2,00 Euro
Orangen- /Zitronenlimonde ^{1 3 9 11 12 c a}	0,4 l	3,90 Euro
Mineralwasser (still / medium)	0,2 l	2,30 Euro
	0,75 l	6,90 Euro
Vita Malz	0,33 l	2,30 Euro
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,50 Euro
	0,4 l	4,30 Euro
Maracujanektar ^c , Kirschnektar,	0,2 l	2,80 Euro
Bananennektar ^c , Rhabarbernektar ^{3 c}	0,4 l	4,80 Euro
Saftschorle ^c	0,2 l	2,60 Euro
	0,4 l	4,40 Euro
Bitter Lemon, Tonic Water ^{3 11 c}	0,2 l	2,60 Euro
	0,4 l	4,40 Euro
Red Bull ¹	0,25 l	3,90 Euro

Biere

Astra vom Fass	0,2 l	2,30 Euro
	0,3 l	3,30 Euro
	0,5 l	5,40 Euro
Alster	0,2 l	2,30 Euro
	0,3 l	3,30 Euro
	0,5 l	5,40 Euro
Duckstein dunkel vom Fass	0,3 l	3,50 Euro
	0,5 l	5,80 Euro
Duckstein Weizen vom Fass	0,3 l	3,50 Euro
	0,5 l	5,80 Euro
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,30 Euro

Heißgetränke

Kaffee	2,50 Euro
Cappucino	2,90 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro
Kaffee Latte	3,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Heiße Schokolade ¹¹	2,90 Euro
Tee	2,30 Euro

Getränke

Mixgetränke

Korn Hardenberg	2 cl	3,00 Euro
	4 cl	5,50 Euro
Wodka Three Sixty	2 cl	3,00 Euro
	4 cl	5,50 Euro
Rum Havanna	2 cl	3,00 Euro
	4 cl	5,50 Euro
Gin Bombay	2 cl	3,50 Euro
	4 cl	6,00 Euro
Bourbon Jack Daniels	2 cl	3,50 Euro
	4 cl	6,00 Euro
Whiskey Tullamore Dew	2 cl	3,50 Euro
	4 cl	6,00 Euro

Spirituosen

Korn Hardenberg	2 cl	1,80 Euro
Wodka	2 cl	2,00 Euro
Kümmel Helbing	2 cl	1,80 Euro
Jägermeister	2 cl	1,80 Euro
Pfefferminz	2 cl	1,80 Euro
Pflaumenschnaps	2 cl	1,80 Euro
Ouzo	2 cl	2,50 Euro
Sherry Sandeman	2 cl	3,90 Euro
Grappa	2 cl	3,00 Euro
Roter Hengst	2 cl	3,70 Euro
Martini bianco	2 cl	2,50 Euro
Martini Fiero	2 cl	2,50 Euro
Weinbrand Veterano	2 cl	2,50 Euro
Cognac Remy Martin	2 cl	3,80 Euro
Sambucca	2 cl	2,30 Euro
Sambucca Café Likör	2 cl	2,30 Euro
Obstler Mirabelle / Williams	2 cl	2,90 Euro
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 Euro
Ramazotti	2 cl	3,00 Euro
Baileys	2 cl	3,00 Euro
Hausgemachter Mexikaner	2 cl	1,50 Euro
Hausgemachter Eierlikör	2 cl	2,00 Euro
Heideglut	2 cl	2,60 Euro
Moorbock Kräuterlikör	2 cl	2,90 Euro
Is Egal Schokominz Likör	2 cl	2,90 Euro
Jamingo Orange Ingwer Likör	2 cl	3,20 Euro

Speisen

Burger

... mit feinem Rindfleischpatty (160g) vom Highland Cattle Rind
hausgemachtem Dinkelbrötchen, Salatbeilage und Pommes

Zollhaus-Burger mit 160g Rindfleischpatty, Käse, Tomate, Gurke
und Knoblauchsoße ^b 14,50 Euro

Holstein-Burger mit 160g Rindfleischpatty, Käse, Tomate, Bacon,
hausgemachten Röstzwiebeln, Spiegelei und Barbecuesoße ^{b c e} 16,40 Euro

Camembert-Burger mit 160g Rindfleischpatty, Camembert,
Preiselbeeren, Bacon und Knoblauchsoße ^{b e} 16,90 Euro

Chicken-Burger mit Hähnchenbrust in Knusperpanade, Paprika,
Zitronenmayo und Mango-Chutney ^{3 G} 16,40 Euro

Veggie-Burger mit Couscous-Zucchini Patty, Paprika, Schafskäse
Mango-Chutney und Zitronenmayo ^G 15,90 Euro

Zusatzstoffe

- a - mit Farbstoff
- b - mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- b1 - mit Nitritpökelsalz oder Nitrat
- c - mit Antioxidationsmittel
- d - mit Geschmacksverstärker
- e - geschwefelt
- f - geschwärzt
- g - mit Süßungsmittel
- h - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- i - enthält ein Penilamimquelle
- j - mit Phosphat
- k - gewachst
- l - konserviert mit Thiabendazol

Allergenkennzeichnung

- 1 – Glutenhaltige Getreide
- 2 – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 – Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- 6 – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 - Schalenfrüchte
- 9 – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 – Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 – Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse