

# **Vorspeisen**

## **Zollhaus Wintersalat**

Blattsalate – Kandierte Tomaten – Parmesan – Apfel – Pinienkerne

9 €

## **Karamellisierter Ziegenfrischkäse**

Feldsalat – Himbeer – Walnuß – Feige

13 €

## **Hoisin Wildlachs**

Anis – Kürbis – Sesam – Chili - Rettich

15 €

## **Entenleberparfait**

Rotkraut – Pumpernickel – Calvados

15 €

## **Tuna Tian**

Yellow Fin Tuna – Soja – Avocado – Mais – Creme fraiche

17 €

## **Black Angus Rinder Tatar**

Wakame – Teriyaki – Wasabi – Erdnuss – Chili

18 €

## **Suppen**

### **Kürbis-Ingwersuppe**

Hokkaido – Kürbiskerne

10 €

### **Curry-Kokossuppe**

Zitronengras – Gamba – Kurkuma

13 €

## **Zwischengerichte**

### **Risotto**

Ziegenfrischkäse – Birne – Walnuß – Trüffelhonig

15 €

### **Crispy Tuna**

Ponzu – Lila Kartoffel – Erdnuß – Wasabi

17 €

### **Gamba Bowl**

Pasta – Riesengarnele – Rettich – Shi Take – Dashi

19 €

## **Alles was schwimmt**

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

Soja – Linsen – Mango – Chili – Süßkartoffel – Kokos

25 €

### **Yellow Fin Tuna**

Pak Choi – Shiitake – Udonnudeln – Sesam

28 €

### **Nordsee Steinbutt**

Grüner Spargel – Safran – Risotto – Krustentier

38 €

### **Störfilet "Zar Reffermann"**

Sauerkraut – Kaviar – Räucherlachs – Kartoffel

47 €

# **Vom Land und der Weide**

## **Barbarie Ente**

Karotte – Linsen – Curry – Kroepoek

27 €

## **Lammfilet „Satay“**

Rotkraut – Kimchi – Ingwer – Süßkartoffel – Erdnuß

30 €

## **Hirschkalbsrücken**

Rosenkohl – Granatapfel – Kürbiskerne – Trüffelnocken – Cassis

36 €

## **Black Angus Rinderfilet**

Rote Bete – Lakritz – Romanesco – Mascarpone – Kartoffel

38 €

# Unsere Aperitif Empfehlung

## **Zollhaus Bellini**

Marille – Prosecco – Pfirsich – Eis

8,50 €

## **Lillet Berry**

Wild Berry – Frische Beeren – Eis

8 €

## **Lillet Secco**

Prosecco – Frische Beeren - Eis

8,50 €

## **Hugo**

Holunderblütensirup – Prosecco – Limette – Minze – Eis

8,50 €

## **Aperol Spritz**

Prosecco – Orange - Eis

8,50 €

## **Champagner Brut**

0.1l – Deutz

13,50 €

## **Blanc de Noir Sekt**

0.1l – Schloss Vaux

8 €

## Bier

Jever Pils		Fl. 0.33	3,60 €
Jever Fun		Fl. 0.33	3,60 €
San Miguel		Fl. 0.33	3,60 €
Benediktiner Hefeweizen		Fl. 0.5	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen	Alkoholfrei	Fl. 0.5	5,00 €

## Aperitif

Sherry Lustau	Medium/Trocken	4 cl	6,50 €
Grahams Portwein	Late Bottle Vintage	4 cl	8,50 €
Grahams Portwein	10 J. Tawny Port	4 cl	10,50 €
Martini	Bianco/Extra dry	4 cl	5,00 €
Campari		4 cl	5,50 €
Campari	Soda		6,50 €
Campari	Orange		7,50 €

## Gin / Tonic

Hannover Gin		4 cl	8,00 €
Roof Top			
Gin Sul		4 cl	8,50 €
Mare Gin		4 cl	9,00 €
Citadelle Gin de France		4 cl	9,50 €
Monkey 47 Gin		4 cl	9,50 €
Black Forest			
Fentimans Tonic		0.2	4,50 €
Thomas Henry Tonic		0.2	3,50 €
Schweppes Dry Tonic		0.2	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Magnus	Feinperlig / Still	0.2	3,40 €
Magnus	Feinperlig / Still	0.75	6,90 €
Cola, Fanta, Sprite		0.2	3.40 €
Mezzo Mix		0.2	3,40 €
Bitter Lemon		0.2	3,40 €
Apfelsaft		0.2	4,00 €
Rhabarbersaft		0.2	4,00 €
Orangensaft		0.2	4,00 €
Maracujasaft		0.2	4,00 €
Saftschorle		0.2	3,50 €
Hugo Alkoholfrei		0.2	7,50 €
Sweet Berry Alkoholfrei		0.2	7,50 €