

Speisekarte

Antipasti (Vorspeisen)

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan 19,50(G)

Rindercarpaccio mit Trüffel 21,90(G)

Büffelmozzarella Caprese mit Basilikum und Balsamico 15,90(G)

Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme 19,50(D,B)

Ziegenkäse auf Birnencarpaccio 19,50(G)

Insalate (Salate)

Feldsalat mit gebratener Kalbsleber und Pinienkerne 18,90

Saison Salat mit Hülsenfrüchten, Obst und Nüssen in Honigsenfauce 15,90

Caesar Salat alla Zollhof mit Putenstreifen, Croutons und Parmesan in Senfsauce 17,50(Wh,G)

Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesan und gebratenem Pulpo 19,50(R,G)

Gemischter Salat mit gebratenen Gambas und Calamari 21,90

Paste (Nudeln)

Linguine alle Vongole – mit Venusmuscheln 22,90

Duetto von hausgemachten Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme und Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Tomatensauce dazu Parmesanflocken 18,90(WH,G)

Spaghetti A.O.P mit gebratenen Riesengarnelen 25,90 (Wh,B)

Penne all'arrabbiata mit Rinderfiletspitzen 25,90(Wh)

Taglierini in Trüffelcreme mit frischem Trüffel im Parmesannest 26,50(Wh,G)

Safranrisotto alla Pescatora – mit gemischtem Fisch 23,90(G)

Carni (Fleisch)

Argentinisches Rinderfilet auf Trüffel-Cognacsauce mit Püree und Gemüse 39,90

Kalbskotlett in Butter und Salbai mit Röstzwiebelkartoffelpüree 35,90 (15.2)

Lammkaree mit Gemüse und Kartoffeln 35,90(Wh)

Kalbsleber in Butter und Salbai mit getrüffeltem Kartoffelpüree 29,90

Pesci (Fisch)

Pesce Misto alla Zollhof an gemischtem Salat 35,90 (D,15.2)

Tonno Rosa in Sesammantel mit Rucola und Parmesan 34,90 (D)

Doradenfilet mit gemischten Kräuter an Saisongemüse und Kartoffeln 27,90

Dolci fatti in Casa (Hausgemachte Desserts)

Tiramisu 9,90(G,15.3) Panna Cotta 9,90 Warmes Schokotörtchen mit Waldfrüchten 10,90(G,2)

Hausgemachter Cheesecake mit frischen Beeren auf leichter Erdbeersoße 10,90(G)