

Speisekarte

Antipasti (Vorspeisen)

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan 18,90(G)

Rindercarpaccio mit Trüffel 21,90(G)

Büffelmozzarella Caprese mit Basilikum und Balsamico 15,50(G)

Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme 18,90(D,B)

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Birnencarpaccio 18,90(G)

Insalate (Salate)

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

Caeser 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)

Tagliatelle in Zitronensauce mit frischem Thunfisch 25,90

Duetto von hausgemachten Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme und Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Tomatensauce dazu Parmesanflocken 18,50(WH,G)

Spaghetti A.O.P mit gebratenen Riesengarnelen 24,90 (Wh,B)

Garganelli all'arrabbiata mit Rinderfiletspitzen 24,90(Wh)

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

Spargelrisotto mit Doradenfilet 23,90(G)

Carni (Fleisch)

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

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

Lammkaree mit Gemüse und Kartoffeln 35,90(Wh)

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)

Seeteufelmedallions in Orangensauce mit Gemüse und Kartoffeln 32,90

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)