



**ZOLLHAUS 1257. WEIL JEDER TAG ZÄHLT.**

## **APERITIF**

<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	7,20 €
Aperol / Prosecco / Soda / Orange		
<b>Hugo</b>	0,2l	7,20 €
Prosecco / Holunderblütensirup / Minze / Soda		
<b>Martini Spritz</b>	0,2l	7,20 €
Martini / Prosecco / Zitronenscheiben		
<b>Agua de Valencia</b>	0,2l	7,20 €
Prosecco / Orangensaft / Vodka / Gin / Zucker		
<b>Lillet Berry</b>	0,2l	7,20 €
Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry		
<b>Campari Orange</b>	0,2l	6,80 €
Campari / Orangensaft		
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b>	0,1l	4,80 €
Veneto DOC / Frizzante		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b>	0,1l	10,50 €
Spontan / strahlend / leidenschaftlich		
<b>Hugo Alkoholfrei</b>	0,2l	5,80 €
Ginger Ale / Holunderblütensirup / Minze / Soda		



## VORSPEISEN

### APPETIZERS

<b>Kürbis</b>	6,00 €
Hokkaido – Kürbiscreme – Suppe / Kerne / Kernöl / Gamba <i>Pumpkin cream soup / core / core oil / Gamba</i>	
<b>Pommes im Glas</b>	4,50 €
Ein Glas Süßkartoffel Pommes mit unserer Spezialsauce zum Dippen A cup of sweet potatoes fries with our own special sauce to dip	
<b>Ziegenfrischkäse</b>	7,00 €
Auf Nuss-Vollkornbrot mit Honig gratiniert / rote Beete Carpaccio / Walnuss / Pinienkerne Ruccola <i>Gratinated on nut-full grain bread with honey / beetroot carpaccio / walnut / pine nuts / rucola</i>	
<b>Carpaccio</b>	9,00 €
Dünn geschnittenes Rindercarpaccio / Lemonöl / Pinienkerne / Granatapfel / Ruccola / Parmesan <i>Thin cut carpaccio / lemon oil / pine nuts / pomegranate / rucola / parmesan</i>	
<b>In Gin hausgebeizter Lachs</b>	9,00 €
Kartoffelrösti / Rahmsauerkraut / Dill – Senfsauce / Knusper – Zwiebel Hash browns / sauerkraut / dill – mustard – sauce / crunchy onions	
<b>Kleine Leckereien (ab 2 Personen)</b>	p.P. 12,00 €
Eine Auswahl vieler kleiner Überraschungen zum Naschen und Genießen / bestehend aus Fisch, Fleisch, Suppe und weiteren Köstlichkeiten A choice of small dishes / including meat, soup, fish and many more	
<b>Blattsalate</b>	9,00 €
Gemischter Salatteller / Balsamico – Honigdressing / allerlei Rohkost / Kirschtomate / Parmesan / Kerne <i>Mix of fresh salad / balsamico dressing / mix of vegetables / tomatoe / parmesan / Nuts</i>	
<i>Mit Hähnchenbruststreifen</i>	+ 4,00 €
<i>Gratinierte Ziegenfrischkäsetaler</i>	+ 4,00 €
<i>Gebratene Fischfiletwürfel</i>	+ 7,00 €
<i>Gebratene Rinderfiletstreifen</i>	+ 7,00 €



## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSE

Gerne bieten wir für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre halbe Portionen an!

<b>Zollhaus Burger (unser Klassiker)</b>	13,90 €
180g Paddy aus 100% Rindshackfleisch / Cheddar / Weizenbrötchen / rauchige Baconjam / Gurke / Tomate / Röstzwiebel / gebackener Ruccola / Balsamico – Kartoffel – Chips <i>180g paddy best beef / cheddar cheese / wheat bun / smoky baconjam / Cucumber / tomato / roasted onion / baked ruccola / balsamic potato chips</i>	
<b>Düsseldorfer Senfrostbraten</b>	23,00 €
Argentinisches Rumpsteak / Senfkruste / Zwiebelconfit / Bohne / Portweinjus / Bratkartoffel <i>Roastbeef / mustard crust / onionconfit / beans / portwine sauce / fried potatoes</i>	
<b>Kalb – Wien – Kartoffel</b>	22,00 €
Zwei gebackene Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Baby Leaf Salat / Bratkartoffeln <i>Veal cutlet / cranberries / fresh mix of salad / fried potatoes</i>	
<b>Entenbrust</b>	23,00 €
Sous vide 58/35 / Sesam – Honigkruste / Cassis Reduktion / Rotkohl in Texturen / Serviettenkloß <i>Sous vide 58/35 / sesame – honeycrust / cassis reduction / red cabbage in textures / dumpling</i>	
<b>Fisch vom Feinsten</b>	24,00 €
Fischfilets vom Fischmarkt / Gamba / Jakobsmuschel / Orangen – Buttersauce / Ratatouille / frischer Blattspinat / Kartoffelgratin <i>Frieded fishfillets / gamba / scallop / orange – buttersauce / ratatouille / spinach / Potato gratin</i>	
<b>Filet – Ziege</b>	25,00 €
Gegrilltes Filetsteak mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin gratiniert / getrocknete Tomaten / Ratatouille / frischer Blattspinat / Portweinjus / Kartoffelgratin <i>grilled filet / gratinated with goat cheese and honey / dried tomato / spinach / ratatouille / portwine sauce / potato gratin</i>	
<b>Hähnchen mal anders</b>	15,00 €
Feine Bandnudeln / Hähnchenbruststreifen / Ingwer Maracujasauce / Ziegenfrischkäse / Serrano / Zuckerschoten / rote Zwiebeln / Kirschtomaten <i>Fresh noodles / chicken stripes / ginger – passion fruit sauce / fresh goat cheese / serrano / sugar snap / onions / tomato</i>	
<b>vegetarisch</b>	- 3,00 €

Die Zusatzstoffe und Allergene der Getränke/Speisen können Sie an der Theke einsehen.



## STEAKS

Frisch vom Lavasteingrill, serviert mit unserer Spezial-Steaksauce und Kräuterbutter.

*Fresh from the lava rock / special steak sauce / herb butter*

### **Inklusive 2 Beilagen.**

***Including 2 supplements .***

#### **Filet - Steak**

Argentinisches Black-Angus-Rind

*Argentin black angus beef*

Girl´ s Cut	150g	23,50 €
Regular Cut	200g	29,80 €

#### **Zollhaus - Rumpsteak**

Black Angus Rind / Aus dem Roastbeef geschnitten mit Fettrand

*Black Angus beef / cut oft he roastbeef with fat edge*

Regular Cut	200g	23,50 €
King´ s Cut	300g	29,80 €

#### **Argentinisches Hüftsteak**

250g bestes Hüftsteak aus dem Herz der Keule geschnitten

*250g best hipsteak out oft he heart oft he mace*

Regular Cut	250g	19,00 €
-------------	------	---------

#### **Rib - Eye - Steak**

Argentinisches Black-Angus-Rind / gut marmoriert mit klassischem Fettauge /

das Steak für Kenner / aus dem Entrecôte

Regular Cut	200g	23,50 €
King` s Cut	300g	29,80 €

### **Wählen Sie ihre Kartoffel- und Gemüsebeilage.**

***Choose your potato and vegetable dish***

**Kartoffelbeilage**                      Bratkartoffeln, Steakhouse – Pommes , Folienkartoffel  
*fried potatoes, french fries, Folienkartoffel*

**Gemüsebeilage**                      frischer bunter Salatmix, Speckbohnen  
*Fresh mix of salad, beans with bacon*

**Saucen 2,50€**                              Pfeffer Béarnaise  
*Pepper bernaise*



## GETRÄNKEKARTE

### BIERE VOM FASS

Mühlen Kölsch	0,2l	2,40 €
Uerige Alt	0,2l	2,40 €
Veltins Pils	0,2l	2,40 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,2l	2,40 €
Grevensteiner Landbier	0,2l	2,40 €
Maisel's Weizen	0,5l	4,80 €

### BIERE AUS DER FLASCHE

Maisel's Weizen alkoholfrei	0,5l	4,80 €
-----------------------------	------	--------

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Sprudel	0,25l Fl.	2,60 €
	0,75l Fl.	6,70 €
Acqua Morelli Still	0,25l Fl.	2,60 €
	0,75l Fl.	6,70 €
VIO Bio Apfelschorle	0,33l Fl.	3,10 €
Cola	0,2l Fl.	2,50 €
Coca Cola Zero	0,2l Fl.	2,50 €
Sprite	0,2l Fl.	2,50 €
Mezzo Mix	0,2l Fl.	2,50 €
Fanta	0,2l Fl.	2,50 €
Bitter Lemon	0,2l Fl.	2,90 €
Tonic Water	0,2l Fl.	2,90 €
Ginger Ale	0,2l Fl.	2,90 €
Granini Orangensaft	0,2l Fl.	2,90 €
Granini Apfelsaft	0,2l Fl.	2,90 €
Malzbier	0,33l Fl.	2,90 €
Uerige Fassbrause Holunder	0,33l Fl.	3,80 €
Uerige Fassbrause Rhabarber	0,33l Fl.	3,80 €



## WEIßWEIN

### **Grauburgunder trocken, QBA**

Stattlicher Körper, dennoch leicht und beschwingt / Weingut Metzger, Pfalz

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

### **Kallfelz Weißburgunder trocken QBA**

die deutsche Antwort auf Chardonnay und Co.! Duftig,  
vollmundig, mild in der Säure / Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

### **Chardonnay Grave del Friuli DOC**

fruchtig, mineralisch, harmonischer und eleganter Weißwein / Cantine Bidoli

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

### **Sauvignon blanc, Domaine du Tariquet**

Intensives Bukett, sehr frisch, Noten von gelben Früchten, Cassis, Gras ...

86 Punkte im Wine Enthusiast, Empfehlung Best Buy IGP / Côtes de Gascogne

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

### **Pian di Rè mole bianco, Toscana IGT**

Der Wein aus je 50 % Vermentino und Trebbiano ist sehr fruchtbetont,  
mit floralen Einschlägen von Weißdorn und Jasmin. Im Mund frisch, rund  
und sehr trinkfreudig / Marchesi di Frescobaldi

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €



## ROSÉWEIN

### Domaine du Tariquet Rosé

Ein frischer, fruchtiger Rosé aus Südfrankreich. Die Experimentierfreude seiner Erzeuger und der tägliche Spaß bei der Arbeit lassen sich hier mit jedem Schluck erfahren und genießen.

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

### Ihringer

Das kräftige Lachsrosa dieses Spätburgunder Rosé lässt diesen Wein bereits im Glas zu einem kleinen Highlight werden. Das frische Bukett nach gezuckerten Erdbeeren, Hefe, Zitrusaromen, sowie Heu passt hervorragend. Am Gaumen leicht säurebetont, dunkle Beeren im Geschmack mit einem langanhaltenden Nachhall.

Glas	0,2l	5,80 €
Flasche	0,75l	22,50 €

## ROTWEIN

### Côtes du Rhône A.C. - Le Pas de la Beaume

Frische rote Früchte, wilde Kräuter und Gewürze im Bukett. Am Gaumen ist der Pas de la Beaume weich, fruchtig und frisch / Maison Camille Cayran

Glas	0,2l	6,20 €
Flasche	0,75l	23,50 €

### Vina Pomal Rioja crianza DOC

intensive Farbe, starke Fruchtaromen, samtig und weich.  
Eine ideale Verkörperung des neuen, modernen Rioja-Stils  
Bodegas Bilbainas, Silbermedaille Concours / Mondial de Bruxelles

Glas	0,2l	6,20 €
Flasche	0,75l	23,50 €

### Pian di Rè mole rosso, Toscana IGT

Rubinrot, mit einem Duft von Pflaumen, Kirsche und Cassis.  
Am Gaumen mittelkräftig, dabei frisch, mit angenehmen, präsenten Tanninen / Marchesi di Frescobaldi

Glas	0,2l	6,20 €
Flasche	0,75l	23,50 €



## PROSECCO UND CHAMPAGNER

### Scavi & Ray Prosecco

Prickelnd / fruchtig / frisch

Glas	0,1l	4,90 €
Flasche	0,75l	29,50 €

### Moët & Chandon, brut Imperial

Lebhaft / großzügig / verführerisch

Glas	0,1l	9,80 €
Flasche	0,75l	72,00 €

### Moët & Chandon Rosé

Spontan / strahlend / leidenschaftlich

Glas	0,1l	10,50 €
Flasche	0,75l	82,00 €

### Moët & Chandon Ice Impérial

Großzügig / abgerundet / frisch

Glas	0,1l	11,80 €
Flasche	0,75l	89,00 €





## SPIRITUOSEN

Havana Club 3 Anos 40 %	4cl	5,90 €
Appleton Estate Signature Brand 40 %	4cl	6,50 €
Appleton Estate Rum Extra 12 Years 43 %	4cl	8,20 €
Plantation Barbados Extra Old 20 Years 40 %	4cl	8,50 €
Armagnac Blanche Tariquet AOC 46 %	2cl	5,50 €
Wild Turkey 81 40,5 %	2cl	4,50 €
Tullamore Dew 40 %	2cl	5,00 €
Baas Uerige Single Malt Whisky 42,5 %	2cl	9,00 €
Fassbind La Vieille Poire 40 %	2cl	5,80 €
Fassbind La Vieille Prune 40 %	2cl	5,80 €
Fassbind Vieille Frambroise 40 %	2cl	5,80 €
Tanqueray London Dry Gin 47,3 %	4cl	5,90 €
MOM Gin 39,5 %	4cl	7,00 €
Gin Mare 42,7 %	4cl	7,50 €
Hendricks Gin 41,4 %	4cl	7,50 €
Siegfried Rheinland Gin 41 %	4cl	8,50 €
Ramazzotti Amaro 30 %	2cl	4,50 €
Killepitsch 42 %	2cl	3,50 €
Mühlen Kräuter 40 %	2cl	3,50 €
Vodka Three Sixty 37,5 %	2cl	3,50 €
Absolut Elyx 42,3 %	2cl	5,90 €
Malteser Aquavit 40 %	2cl	4,10 €
Jubiläums Aquavit 40 %	2cl	4,50 €
Grappa di Chardonnay Marco Bonfante 40 %	2cl	5,80 €
Pernod 40 %	4cl	5,80 €
Baileys 17 %	4cl	5,80 €



## WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,60 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Tee	2,30 €
Kakao	2,60 €

L'ARTE DI VIVERE



BAZZAR  
CAFFÈ  
[www.bazaar.de](http://www.bazaar.de)