

Landgasthof „Am Zollhaus“



Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag 17.00 - 24.00 Uhr
(Küche 17.30 - 22.00 Uhr)

Sonn- und Feiertag 11.00 - 24.00 Uhr
(Küche 12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 22.00 Uhr)

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht

Frank Seynaeve und sein Team
Gladbacher Str. 26
41352 Korschenbroich
Telefon 02161 9990505

www.amzollhaus.de

Eine Speisekarte („Allergiker-Karte“) mit Auszeichnung der 14 wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, kann jederzeit angefordert und eingesehen werden.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Suppen

Hühnersuppe „Omas Art“ ⁽¹⁾ mit Erbsen und Reis	€ 4,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette	€ 5,50
Rahmsüppchen von Wiesenchampignons ⁽³⁾ mit Knoblauchcroutons	€ 5,50
Zwiebelsuppe „Französische Art“ mit Käsecroutons gratiniert	€ 5,50

Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio an Rucola mit Parmesan	€ 10,50
Schafskäse in Alufolie gegrillt ⁽²⁾ mit Tzatziki, getrockneten Tomaten und Baguette	€ 9,50
Vorspeisensalat ^(3, 4, 5) mit gebratenem Tandoori-Lachs	€ 12,50
Spinatbällchen in Parmesan-Knoblauchöl, dazu Baguette	€ 8,50
Portion Baguette mit Aioli	€ 5,50

Salate

Salatteller „Thunfisch“^(2, 3, 4, 5, 6)

mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei in Cocktail-Dressing € 10,50

Salatteller „Griechisch“

mit Schafskäsewürfeln, Peperoni und Zwiebeln in Honig-Vinaigrette € 10,50

Salatteller der Saison^(2, 3, 5, 6, 15)

mit Bratkartoffeln und Spiegelei in Senf-Dressing € 10,50

Salatteller „Chef“^(2, 3, 4, 5, 11)

mit Schinken, Käse, Oliven und Ei in Vinaigrette € 10,50

Salatteller „Art des Hauses“

mit gebratenen Putenbruststreifen in Joghurt-Dressing € 12,50

Kleinigkeiten

Heringstipp „Hausfrauen Art“^(2, 3, 5, 6, 15)

mit Bratkartoffeln € 9,50

„Hausmacher Sülze“^(1, 2, 3, 4, 5, 6, 15)

mit Zwiebeln, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln € 8,50

Gebackener Camembert⁽⁴⁾

mit Preiselbeeren, Petersilie, dazu Toast € 8,50

„Russeneier“⁽³⁾

4 halbe Eier auf Kartoffelsalat mit Räucherlachs und Kaviar € 8,50

Toast

„Schlemmertost“^(1, 4)

Schweinefiletmedaillons mit Champignons, Knoblauch, Tomate
und Käse gratiniert an Salatbeilage **€ 15,50**

„Schweizer Sahnetoast“

Putenschnitzel mit Tomaten, Rahmsauce und Käse gratiniert
an Salatgarnitur **€ 12,00**

„Herren-Toast“

Rinderfilet (110g) mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
an Salatgarnitur **€ 16,50**

„Damen-Toast“⁽⁴⁾

Putenbrust mit Birne, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
an Salatgarnitur **€ 12,50**

Nudeln

Linguine „Shrimps“

in Spinat-Knoblauch-Sahne **€ 12,50**

Linguine „Rinderfiletspitzen“^(2, 3, 4)

mit Dijonsenf-Jus **€ 16,50**

Linguine „Pancetta“⁽³⁾

mit Lauch, Kirschtomaten, Knoblauch und Pecorino-Käse **€ 11,50**

Spezialitäten

Grillteller „Zollhaus“ ^(2, 3)

verschiedene Fleischsorten mit Kräutern, Knoblauch,
Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräutercreme **€ 19,50**

Filet-Spieß ^(2, 3, 5, 6, 15)

mit Chilisauce und Bratkartoffeln **€ 21,50**

Schweinefilet ^(2, 3, 5, 6, 15)

im Speckmantel mit Backpflaumen-Sauce und Kartoffelkroketten **€ 18,50**

Rumpsteak „Surf & Turf“ (220g)

mit Knoblauch-Garnelen in Sahnesauce und Kartoffelkroketten **€ 24,50**

Rindfleisch aus Argentinien

Rumpsteak (220g) mit würziger Pfeffersauce

dazu Pommes Frites **€ 22,50**

Rumpsteak (220g) mit feuriger Tomaten-Chilisauce

dazu Röstinchen **€ 22,50**

Rumpsteak (220g) mit Senfkruste ^(2, 3, 5, 6, 15)

und Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln **€ 24,50**

Filetsteak (220g) mit Cognac-Pfeffersauce

dazu Kartoffelkroketten **€ 26,50**

Filetsteak (220g) „Provencial“

mit Linguine **€ 26,50**

Filetsteak (220g) mit Grilltomate und Kräuterbutter

dazu eine Folienkartoffel mit Kräutercreme **€ 26,50**

Vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes Frites € 12,50

Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln ^(2, 3, 5, 6, 15)

mit Camembert gratiniert, dazu Bratkartoffeln € 14,50

Schweineschnitzel mit frischen Champignons ^(2, 3, 5, 6, 15)

in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle € 14,50

Schweineschnitzel mit würziger Paprikasauce ^(2, 4, 6)

dazu Pommes Frites € 14,50

Cordon Bleu ^(2, 3, 5)

vom Schweinerücken, gefüllt mit Hinterkochschinken und Käse,

an Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites € 16,50

Schweineschnitzel „Rancher Art“ ^(2, 3, 5, 6, 15)

mit Speckspiegelei, dazu Bratkartoffeln € 15,50

Schweinefiletgeschnetzeltes „Calvados“

mit Apfelspalten in Sahnesauce, dazu hausgemachte Spätzle € 17,50

Schweinemedallions auf Blattspinat ^(2, 3, 5, 6, 15)

an Sauce Bernaise, dazu Bratkartoffeln € 18,50

Knoblauchsteak

mit Kirschtomaten, Champignons und Kräutern, dazu Röstinchen € 17,50

Geflügeltes

Putensteak auf Blattspinat ^(2, 3, 4, 5, 6, 15)

mit Birnen in Käserahmsauce, dazu Bratkartoffeln **€ 15,50**

Putengeschnetzeltes

in Estragonrahmsauce mit Champignons, auf Basmatireis **€ 14,50**

Putensteak „Bombay“ ⁽⁴⁾

mit Früchten in Currysauce, auf Linguine **€ 15,50**

Putensteak mit Garnelen ⁽⁴⁾

in Pfirsich-Chilisauce, auf Basmatireis **€ 18,50**

Aus Fluss und Meer

Fischfilet gebacken ⁽³⁾

mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffelsalat **€ 16,50**

Forelle „Müllerin Art“

mit brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln **€ 15,50**

Zanderfilet gebraten

mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Kräutercreme **€ 17,50**

Lachsschnitte gratiniert mit Tomaten-Chicorée-Ragout

und Sauce Hollandaise, dazu eine Folienkartoffel mit Kräutercreme **€ 18,50**

Portion Garnelen

gebraten in Chili-Knoblauch-Öl mit Baguette und Aioli **€ 17,50**

Vegetarisches

Appenzeller Käserösti
mit Tomaten, Knoblauch und Appenzeller Käse gratiniert € 9,50

Spinatbällchen
in Käserahmsauce mit Salzkartoffeln € 10,00

Pfannekuchen

Pfannekuchen mit Äpfeln € 6,50

Pfannekuchen „Thunfisch“
mit Zwiebeln und Käse € 8,50

Pfannekuchen mit Speckstreifen^(2, 3) € 6,50

Beilagen und Extras

Portion Basmatireis € 2,50

Portion Pommes Frites € 2,50

Portion Kartoffelkroketten € 2,50

Portion Bratkartoffeln^(2, 3, 5, 6, 15) € 3,00

Folienkartoffel mit Kräutercreme € 3,50

Beilagensalat € 3,50

Portion Kräuterbutter € 1,00

Saucen extra (Pfeffersauce, Bernaise, etc) € 2,50

Kindergeschichte

Kleines Putenschnitzel	€ 6,00
Nürnberger Würstchen (4 Stück)	€ 4,50
Fischstäbchen (4 Stück)	€ 4,50
Hähnchen Nuggets (7 Stück)	€ 4,50
. jeweils mit Pommes Frites, Ketchup ^(2,4,6) und Mayonaise ⁽³⁾	

Eis

Coupe Dänemark ⁽⁵⁾ Vanille-Eiscreme mit Schokosauce und Sahne	€ 6,00
Fürst-Pückler ^(4,5) mit Früchten, Erdbeersauce und Sahne	€ 6,00
Eierlikör-Becher ⁽⁵⁾ Vanille-, Schoko- und Walnuss-Eiscreme mit Sahne und Eierlikör	€ 6,50
Schokoladenbecher ⁽⁵⁾ Vanille- und Schoko-Eiscreme mit Sahne und Schokoraspeln	€ 6,00
Walnussbecher ⁽⁵⁾ Walnuss-Eiscreme mit Sahne	€ 6,00
Eiskaffee oder Eisschokolade ^(5,8) Vanille-Eiscreme in Kaffee- oder Schokoladengenränk, Sahnehaube	€ 5,50
Gemischtes Eis ⁽⁵⁾ je Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuss, Stracciatella)	€ 1,50
Sahne	€ 0,60

Getränke

Biere vom Fass

Bitburger Pilsener	0,20 l	€ 1,70
	0,40 l	€ 3,40
Hannen Alt	0,20 l	€ 1,70
	0,40 l	€ 3,40
Benediktiner Weissbier	0,30 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,20

Flaschenbiere

Bolten Ur-Alt	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Bitburger <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	€ 3,00
Benediktiner <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,50 l	€ 4,20
Malzbier	0,20 l	€ 1,80
	Fl. 0,50 l	€ 4,20

Softgetränke

Coca Cola ^(1, 4, 8) , Coca Cola Zero ^(1, 4, 6, 8)	0,20 l	€ 1,80
	0,40 l	€ 3,60
Fanta ^(1, 3, 4, 5) , Sprite ⁽⁴⁾	0,20 l	€ 1,80
	0,40 l	€ 3,60
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,25 l	€ 2,00
	Fl. 0,75 l	€ 5,00
Schweppes Bitter Lemon ^(3, 9)	Fl. 0,20 l	€ 2,20
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	Fl. 0,20 l	€ 2,20
Red Bull ^(1, 8, 16) (Dose)	0,20 l	€ 3,00

Säfte

Kallen Apfelsaft naturtrüb, Rhabarbersaft	0,20 l	€ 2,80
	0,40 l	€ 5,00
Apfelsaft-Schorle, Rhabarbersaft-Schorle	0,20 l	€ 2,40
	0,40 l	€ 4,20

Weine (vom Weingut Heinz - Rheinhessen)

Weißwein

Riesling (trocken)	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00
Grauburgunder (feinherb)	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00
Weißburgunder	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00
Weißwein-Schorle	0,20 l	€ 3,20

Rosé

Weißherbst (trocken)	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00

Rotwein

Acolon (trocken)	0,20 l	€ 5,90
	Fl. 0,75 l	€ 21,00
Regent (feinherb)	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00
Dornfelder (feinherb)	0,20 l	€ 5,00
	Fl. 0,75 l	€ 18,00

Sekt (vom Weingut Heinz - Rheinhessen)

Riesling (trocken)	Fl. 0,75 l	€ 24,00
Perlino Prosecco (trocken)	0,10 l	€ 3,00
	Fl. 0,75 l	€ 21,00

Spirituosen

Korn	2 cl	€ 1,70
Samtkragen	2 cl	€ 1,70
Ouzo	2 cl	€ 2,20
Sambuca	2 cl	€ 2,20
Wodka	2 cl	€ 2,00
Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 2,20
Williams Birne	2 cl	€ 2,50
Prinz Alte Marille	2 cl	€ 3,60
Prinz Alte Himbeere	2 cl	€ 3,60
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	€ 3,60
Grappa	2 cl	€ 2,50
Boonekamp	2 cl	€ 2,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,20
Underberg	2 cl	€ 2,20
Jägermeister	2 cl	€ 2,20
Ramazotti	2 cl	€ 2,20

Liköre / Weinbrand

FLIMM Bärbelchen	2 cl	€ 1,80
FLIMM Waldmeister	2 cl	€ 1,80
FLIMM Kabänes	2 cl	€ 2,00
Killepitsch	2 cl	€ 2,20
Eierlikör (<i>in der Schoko-Waffel</i>)	2 cl	€ 2,50
Bailey's	2 cl	€ 2,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,20
Calvados	2 cl	€ 2,50
Osborn Veterano	2 cl	€ 2,50

Longdrinks

Fanta-Korn ^(1,3,4,5)	0,10 l	€ 2,50
Asbach-Cola ^(1,4,8)	0,10 l	€ 3,00
Wodka-Lemon ^(3,9)	0,10 l	€ 4,00
Wodka-Red Bull ^(1,8,16)	0,10 l	€ 5,00
Aperol Spritz ^(1,9)	0,20 l	€ 5,00
Lillet Wild Berry ⁽³⁾	0,20 l	€ 5,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,60
EILLES Tee (versch. Sorten)	€ 2,20

Zusatzstoffe

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 7) enthält Phenylalaninquelle | 13) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) koffeinhaltig | 14) mit Milcheiweiß |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) chininhaltig | 15) mit Nitritpökelsalz |
| 4) mit Säuerungsmittel | 10) geschwefelt | 16) erhöhter Koffeingehalt
(32 mg/100 ml) |
| 5) mit Stabilisator | 11) geschwärzt | |
| 6) mit Süßstoff | 12) mit Geschmacksverstärker | |