

Tollus

Restaurant

... mehr als nur gut essen

*Übrigens ... wechseln wir unsere
Speisekarte immer wieder ...*



*... wir kochen saisonal
und arbeiten ausschließlich mit
frischen Produkten*

*Sehr gern richten wir auch zu jederzeit
Ihre Feierlichkeiten aus.*

Alle Gerichte auch zum mitnehmen !

Öffnungszeiten

Montag geschlossen

Dienstag geschlossen

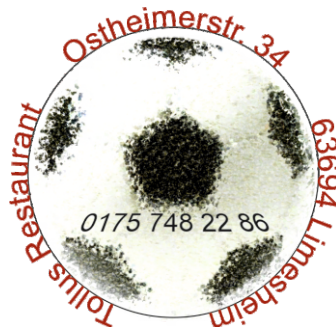
Mittwoch ab 17:00 Uhr

Donnerstag ab 17:00 Uhr

Freitag ab 17:00 Uhr

Samstag ab 17:00 Uhr

Sonntag ab 12:00 Uhr



Die Liste aller Zusatzstoffe kann eingesehen werden.

Aperitif

Sekt trocken „Weißblack“ -

Jahrgangssekt Langenbach

ein feinerherber Sekt mit erfrischenden Charakter

0,2l 5,80 €

Limocello Spritz

6,20 €

Aperol Spritz

6,20 €

Kir Royal (mit Sekt)

5,80 €

Martini

4,50 €

Sherry dry, medium oder cream

4,50 €

Longdrinks

Gin Tonic

5,80 €

Campari Orange oder Soda

5,80 €

Wodka Lemon

5,20 €

Digestif

Marille, Haselnuß, Williams, Himbeergeist

und Grappa

0,4cl 3,80 €

Obstler

0,4cl 3,80 €

Ramazotti, Averna

0,4cl 3,80 €

Wodka, Ouzo

0,4cl 3,80 €

Linie Aquavit

0,2cl 3,80 €

Jägermeister

0,2cl 2,80 €

Cognac, Calvados

0,4cl 4,50 €

Wisky

0,4cl 5,80 €

Mispel mit Calvados

0,4cl 4,80 €

Getränke

Cola, Fanta, Sprit, Spezi 0,33l 3,00 €

0,5l 4,50 €

Säfte - Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube

0,33l 3,50 €

Wasser 0,25l 2,40 €

Wasser 0,7l 4,90 €

Bitburger Pils vom Fass 0,33l 2,90 €

0,5l 3,90 €

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l 2,90 €

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 3,40 €

Benediktiner Hefe hell vom Faß 0,5l 4,80 €

0,33l 2,90 €

Benediktiner Kristallweizen 0,5l 4,80 €

Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5l 4,80 €

Apfelwein 0,25l 1,90 €

0,5l 3,30 €

Heiße Getränke

heißer Apfelwein 2,80 €

Glühwein 2,80 €

Espresso, Kaffee (Tasse) 1,80 €

doppelter Espresso 3,00 €

Latte Macchiato, Cappuccino (Tasse) 2,80 €

Tee verschiedene Sorten (Tasse) 2,00 €

*Zu allen
Vorspeisen
gibt es Brot als
Beilage*

Suppen

Lachs-Suppe | Croutons 6,80 €

Karotten-Ingwer-Suppe 5,00 €

Vorspeisen

Salat | heller Balsamico | Öl | Croutons 5,80 €

Salat | Land und Meer 9,90 €

Salat | Hähnchen | Spargel 8,50 €

Edelfisch-Terrine | Feigen-Senf-Soße 9,50 €

Carpaccia Rind | Trüffelöl |

Balsamico | Parmesan 11,00 €

Handkäse | Musik | Butter | Brot

Einzel 2,90 € Doppelt 5,60 €

*Zu allen
Hauptgängen
können Sie ein
Amuse Gueule
genießen*

Hauptgänge

Maispouardenbrust | Morchelrahmsoße |
Käse-Spätzle | Salat 19,50 €

Schweinefilet | Pfefferrahmsoße | Spargelgemüse |
Salzkartoffel 19,00 €

Lammrücken | Kräuterkruste | Bordeauxsoße |
Gemüse | Kartoffel-Gratin 24,00 €

Rinderbäckchen | Schwarzbiersoße | Schupfnudeln |
Salat 19,90 €

Pfifferlinge | Käsespätzle | Salat 15,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ |
Bratkartoffeln | Salat 15,00 €

Schnitzel | Pilzrahmsoße *oder* Zwiebeln |
Bratkartoffeln | Salat 16,00 €

Rumpsteak | Bratkartoffeln | Gemüse *oder* Salat |
Pfeffersoße *oder* Kräuterbutter *oder* Röstzwiebeln,
(davon ist eine Auswahl im Preis enthalten, bei mehrfach Auswahl jeweils 2 € mehr)
25,00 €

Für unsere Fischgerichte, TagesAngebote und
saisonale Menus schauen sie bitte tagesaktuell auf die Tafel

Dessert

Kaiserschmarrn | heiße Vanillesoße | Eis 6,50 €

Weincreme | Vanillesoße 5,50 €

Beerensalat | Mango-Maracuja-Sorbet 5,40 €

Zitronensorbet | Wodka 5,90 €

Weine

Weißweine

Frankreich - Le Masnuy - Chardonnay Viognier

- IGP Pays d'O - Anbau Gebiet: Languedoc

viel Fülle, frisch, fruchtig

Flasche 0,75l 16,50 € Glas 0,20l 5,80 €

Deutschland - Langenbach - Grauburgunder

- QbA Anbau Gebiet: Baden

fruchtig, kräftig, vollmundig

Flasche 1,00l 20,00 € Glas 0,20l 6,80 €

Deutschland - Langenbach - Scheurebe

feinherb - QbA - Anbau Gebiet: Rheinhessen

delikate Fruchtsüße, lebendige Säure

Flasche 0,75l 16,50 € Glas 0,20l 5,80 €

Rosé

Frankreich - Le Masnuy -

Carbenet Grenache Rosé

- IGP Pays d'Oc - Anbau Gebiet: Languedoc

erfrischend, fruchtig, saftig

Flasche 0,75l 16,50 € Glas 0,20l 5,80 €

Weine

Rotwein

Frankreich - Le Masnuy - Merlot-Cabernet

IGP Pays d'Oc - Anbau Gebiet: Languedoc

fruchtig, weich, stoffig

Flasche 0,75l 16,50 €

Glas 0,20l 5,80 €

Spanien - Castillo de Embid - Tempranillo und Garnacha

DOP - Anbau Gebiet: Crianza

fruchtig, vollmundig, trocken

Flasche 0,75l 19,00 €

Glas 0,20l 6,60 €

Deutschland - Langenbach - Blauer Portugieser

QbA lieblich - Anbau Gebiet: Pfalz Dürkheimer Feuerbach

rund im Geschmack, fruchtige Restsüße

Flasche 1,00l 19,00 €

Glas 0,20l 5,80 €

Deutschland - Langenbach - Dornfelder -

QbA halbtrocken Anbau Gebiet: Bissersheimer Steig

dunkle Beerenaromen, feine Tannine

Flasche 1,00l 19,00 €

Glas 0,20l 5,80 €

Sekt

Deutschland - Sekt Weißlack Jahrgangssekt Langenbach

trocken - Anbau Gebiet: Rheinhessen

feinherber Sekt mit erfrischenden Charakter

Flasche 0,75l 19,00 €

Glas 0,20l 5,80 €

Frankreich - Cremant weiß - Methode Traditionelle

trocken - Anbau Gebiet: Loire

sehr cremig mit viel Frucht und Mineralität

Flasche 0,75l 32,00 €

Frankreich - Cremant rosé - Methode Traditionelle

trocken - Anbau Gebiet: Loire

Aromen von Sommerfrüchten, verspielt, lebhaft

Flasche 0,75l 32,00 €

Tollus

Restaurant
... mehr als nur gut essen

3-Gang Menue am
Sonntag den 17.03.24

Süßkartoffelsuppe mit Chili-Croutons



*Hähnchengeschnetzeltes in Burgundersoße
mit Pfifferlingen und Semmelknödeln*

oder

*Edelfisch Ragout
mit Nudeln und Salat*



Erdbeer-Salat mit Mango-Maracuja Sorbet

*

Preis pro Person 22,00 €

Tollus Restaurant *... mehr als nur gut essen*

3-Gang Menue am
Sonntag den 28.04.24

Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen



*Hähnchen-Spargelragout mit
Kartoffel-Röstie und Salat*

oder

*Fischfilet auf Spargelrahmsoße
mit Petersilien Kartoffeln und Salat*



Rotweincreme auf Vanillesoße

Preis pro Person 22,00 €

Zu allen
Vorspeisen
gibt es Brot als
Beilage

Suppen

Mulligatowny vom Lamm | (pikant) 6,50 €

Bouillabaisse | Pernot 7,50 €

Spargelcreme Suppe 6,50 €

Vorspeisen

Salat | heller Balsamico | Öl | Croutons 5,80 €

Salat | Spargel Vinaigrette 10,50 €

Salat | Scampi | Baguette 11,00 €

Shrimpscocktail | Mango | Curry 9,50 €

Menue

Salat mit Scampi



Zitronensorbet



Lammrücken in Kräuterkruste mit
gratinierten Kartoffeln und Gemüse



Frische Erdbeeren mit Tiramisu



26,00 €

Zu allen
Hauptgängen
können Sie ein
Amuse Gueule
genießen

Hauptgänge

Lammhaxe | Bordeauxsoße |
gratinierte Kartoffeln | Gemüse 19,50 €

Zanderfilet | Safransoße |
Salzkartoffeln | Gurkensalat 21,00 €

Semerolle vom Kalb | Trüffelsoße |
Nudeln | Salat 22,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ |
Bratkartoffeln | Salat 15,00 €

Schnitzel | Pilzrahmsauce *oder* Zwiebeln |
Bratkartoffeln | Salat 16,00 €

Rumpsteak | Bratkartoffeln | Gemüse *oder* Salat |
Pfeffersoße *oder* Kräuterbutter *oder* Röstzwiebeln,
(davon ist eine Auswahl im Preis enthalten, bei mehrfach Auswahl jeweils 2 € mehr)
25,00 €



Dessert

Kaiserschmarrn | heiße Vanillesoße | Eis 6,50 €

Tiramisu 6,50 €

Erdbeeren | Vanilleeis 5,40 €

Unsere Spargelkarte Saison 2024

Spärelcremesuppe | Lachs |

Röstmandeln 6,80 €

Spargel Viniagrette | Salat 11,50 €

Bei uns können Sie bei nachfolgenden
Angebot zwischen 2 Spargelmengen wählen:

Stangenspargel | neuen Kartoffeln

Sauce Hollandaise **oder**

zerlassener Butter mit:

500 g Stangenspargel 19,00 €

oder

250 g Stangenspargel 14,00 €

dazu gibt es:

Schnitzel (Schwein) 8,00 €

Schinken roh und gekocht 7,50 €

tagesfrisches Fischfilet 12,00 €

Maispoularde | Morchelsoße 14,00 €

Rumpsteak 19,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Kitzinger Hofrat **Silvaner** trocken

oder **Bachus** halbtrocken Flasche 19,00 €