

# Heiss Willkommen im Zollamt

WLAN-Passwort: ilovezollamt

Sie befinden sich im denkmalgeschützten Anwesen des ehemaligen großherzoglichen Hauptsteueramtes, im Volksmund heute „altes Zollamt“ genannt. Die Fertigstellung des Gebäudes erfolgte 1906. Im Erdgeschoss befanden sich die Büroräume des Hauptsteueramtes sowie ein Tresorraum. Die weiteren Etagen wurden als Wohnungen für die Bediensteten genutzt.

Im Jahr 1945 wurde das Gebäude zuerst von den Amerikanern und anschließend durch die Franzosen beschlagnahmt. Im Mai 1950 konnte das Zollamt wieder in sein angestammtes Domizil zurück. Bis ins Jahr 2008 wurde das Zollamt als Dienststelle genutzt. Neben dem über 500 Jahre „alten Kran“ steht das ehemalige Zollamt, nach umfangreicher Sanierung, heute als Gastronomie im Mittelpunkt des Rheinufer und der Hindenburganlage.

Für die Landesgartenschau im Jahr 2008 wurde das Rheinufer komplett umgestaltet und erhielt einen neuen Glanz. Unsere großzügige Terrasse am Binger Kulturufer bietet einen freien Blick direkt auf das Niederwalddenkmal, den Mäuseturm, die Burg Ehrenfels und nach Rüdesheim. Am 27. Juni 2002 wurde diese einzigartige Kulturlandschaft in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Ein Highlight in unserer Küche ist der eigens in den USA für Steakzubereitung entwickelte und von dort importierte Grillofen der Marke „Southbend“. Der Grill heizt auf über 800° Celsius auf. Durch das offene Feuer und die hohe Temperatur wird das Fleisch „Schock erhitzt“. Durch dieses einzigartige Grillen entsteht eine unglaublich schmackhafte dunkle Kruste, unter der das Fleisch sehr zart und saftig bleibt. Sie kommen in einen Fleischgenuss, der

bislang in Deutschland eher unbekannt ist. Für höchste Ansprüche bieten wir auch original japanisches Kobe Beef an und servieren Ihnen somit Steaks der höchsten Qualität von Rindern aus Japan, Australien, USA, Irland und Argentinien.

Wir freuen uns, dass Sie die Silhouette von Land, Natur und Geschichte bei uns genießen und wünschen Ihnen eine schöne genussvolle Zeit im alten Zollamt in Bingen am Rhein. Eine Location mit Geschichte in der wir auch gerne für Ihre Events, Familien und Firmenfeiern zur Verfügung stehen.

Sprechen Sie unser Team an!



## Vorspeisen & Vesper

to go

**Gebackener Schafskäse** ..... ✓ ..... **13,90** ..... **15,90**  
Mit Rosmarin-Kartoffeln auf gebratenem mediterranem Gemüse

**Carpaccio vom Rind** ..... **15,90**  
Mit Basilikum-Pesto, frisch geriebenem Parmesan und Rucola

**Büffelmozzarella mit bunten Tomaten** ..... **15,90**  
Mit Basilikum-Pesto und Parmesan Chips

**Calamari Ringe an Wildkräutersalat** ..... **16,90**  
Mit Tatar Dip und Salatbouquet

**Kalt geräuchertes Thunfischfilet** ..... **16,90**  
Mit Avocado, Tobiko Kaviar, Shiso Kresse und Ponzu Marinade

**Räucherlachs-Tatar** in Miso-Mirin Marinade ..... **16,90**  
Mit Salatbouquet und Avocado-creme

**zollamt Vorspeisen-Variation exklusiv** ..... *Tipp* ..... **16,90**  
Eine Kreation von Vorspeisen mit Fisch- und Fleisch-Spezialitäten ..... pro Person

## Suppe

**Kartoffel-Trüffel-Suppe**  
Mit Shiso Kresse ..... ✓ ..... **8,90**

## Kleinigkeiten

to go

**Aioli** ..... ✓ ..... **6,90** ..... **7,90**  
Mit Oliven und Brotkorb

**Kräuterquark** ..... ✓ ..... **6,90** ..... **7,90**  
Mit Oliven und Brotkorb

**Nachos** ..... ✓ ..... **6,90** ..... **7,90**  
Mit Guacamole

**Brotkorb** ..... ✓ ..... **3,50**

## Salate

to go

**Hildegard von Bingen's** .....  ✓ ..... **12,90** ... **15,90**  
Bunte Blattsalatauswahl mit karamellisiertem Ziegenkäse, Kresse, Nussmischung, Gurke, Kirschtomate, Karotte

**Bingen Rustikal** ..... **15,90** ... **17,90**  
Bunte Blattsalatauswahl mit gebratener Hühnerbrust, gemischten Pilzen, Gurke, Kirschtomate und Karotte

**ThaiCurry Garnelen** ..... **17,90** ... **19,90**  
Bunte Blattsalatauswahl mit gebratener ThaiCurry Garnele, Gurke, Kirschtomate und Karotte

Alle Salate wahlweise mit French Dressing oder Balsamico-Honig-Vinaigrette (enthält Walnussöl).

## Zollamt Burger




<b>zollamt Burger</b> ..... 15,90 .... 17,90 180 g Rindfleisch <sup>1</sup>
<b>mit Cheddar<sup>2</sup></b> ..... 16,90 ... 18,90
<b>mit Cheddar<sup>2</sup> und Bacon<sup>1</sup></b> ..... 17,50 ... 19,90
<b>Surf 'n' Turf</b> ..... 19,00 .... 21,90 180 g Rindfleisch <sup>1</sup>   mit Black Tiger Prawns und Cheddar <sup>2</sup>
<b>Dry Aged Burger</b> ..... 19,00 .... 21,90 Mit Cheddar <sup>2</sup> und Zwiebelmarmelade
<b>Veggie - Feta Burger</b> .....  ..... 14,50 .... 17,90 Paniertes Schafskäse Patty mit hausgemachtem Dressing

*Alle Burger werden mit frischen Steakhouse Pommes Frites,  
Ketchup und Mayonnaise serviert.*

## Pasta



<b>Tagliatelle in Riesling-Trüffelsauce</b> ....  ..... 14,90 .... 17,90 Mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola
<b>Spaghettini mit gebratenen Garnelen</b> ..... 16,90 .... 19,90 In Tomatensauce mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola

## Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> ..... 11,90 Mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln
<b>Vegetarisch</b> .....  ..... 13,90 Mit Schafskäse, Oliven <sup>13</sup> , Paprika, Zucchini, und frischem Rucola
<b>Mediterran</b> ..... 13,90 Mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesan <sup>2</sup>
<b>zollamt exklusiv</b> ..... 16,90 Mit Räucherlachs, Black Tiger Prawns, Rucola, Parmesan <sup>2</sup> und Tomatencreme

## Fisch

<b>Teriyaki Thunfisch</b> .....  ..... 29,90 Mit Sesam Asia Gemüse und Avocado
<b>Wolfsbarschfilet</b> ..... 26,90 Mit Gemüserisotto und Zitronensauce
<b>Gegrillter Pulpo</b> ..... 27,90 Mit Bulgur Salat, Harissa und Tatar Dip

*Gerne können Sie zum Fisch auch eine andere Beilage wählen.*



zollamt

SPEISEN

## Schnitzel

to go 

**Wiener Art** ..... 12,00 .... 14,90  
(Schweineschnitzel)


**mit Jäger-Sauce** ..... 13,00 .... 15,90

**mit Cognac-Pfeffer-Sauce** ..... 13,00 .... 15,90

*Alle Schnitzel werden wahlweise mit frischen Steakhouse Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln serviert.*

## Für unsere kleinen Gäste

to go 

**Frische Steakhouse Pommes Frites** .....  ..... 5,90 ..... 6,90  
Mit Ketchup und Mayonnaise<sup>1,2,3,12</sup>

**Kinder-Schnitzel oder Chicken Nuggets** ..... 7,90 ..... 8,90  
Mit frischen Steakhouse Pommes Frites

*Sollten die Kleinen noch Wünsche haben, fragen Sie unser Team.*



*Alle Speisen mit diesem Zeichen sind vegetarisch. Weitere vegetarische Gerichte bereiten wir gerne individuell für Sie zu – fragen Sie unser Team.*

## Steak-Spezialitäten

vom  
800 °C-Grill


**Black Angus Beef aus Argentinien,**  
traditionell natürliche Spitzenqualität

Auf den satt-grünen Weiden der argentinischen Pampa wachsen seit Generationen die für ihr außergewöhnlich gesundes und schmackhaftes Fleisch berühmten Angus-Rinder heran. Die Tiere grasen das ganze Jahr über in freier Natur.

**Black Angus Rumpsteak**

250 g ..... 29,90

350 g ..... 36,90

**zollamt Spieß** .....  Tipp ..... 29,90

250 g | Black Angus mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln aufgespießt

**U.S. Beef aus Nebraska**

Das „Non-Hormone Treated Cattle Program“ der U.S. Regierung gewährleistet Topqualität. Sie erhalten echtes Omaha Natural Angus Beef von ausgewählten Farmern in Nebraska. Die besonders ausgeprägte hohe Marmorierung und den typischen Geschmack des Wilden Westen erhält das saftige Fleisch durch eine über 200 Tage lange Fütterung der Tiere mit Mais.

**Skirt**

200 g .....  Tipp ..... 29,90

300 g ..... 33,90

**New York Strip Rumpsteak**

250 g ..... 33,90

350 g ..... 39,90

250 g | Surf 'n' Turf mit Black Tiger Prawns ..... 42,90

**Porterhouse Steak** (auch für 2 – 3 Personen) ..... 120,00

1.200 g | Serviert mit Himalaya Red & Black Salt, frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl. Genießen Sie den König der Steaks. Roastbeef und Filet am Knochen – gegrillt und tranchiert.

Grill- und Ruhezeit mindestens 50 Min. Verkürzen Sie die Wartezeit durch Vorbestellung.

## Irish Dry Aged Beef

Hier erwartet Sie unübertroffener Geschmack und exquisite Zartheit von natürlich gezüchteten irischen Rindern. Das Fleisch der grasgefütterten Weiderinder ist leicht marmoriert mit mineralischer Note und sehr fein im Geschmack. Das Rindfleisch wird in speziellen, streng überwachten Trockenreifungsräumen, mehrere Wochen lang direkt am Knochen vollendet. Nur das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation lassen das Fleisch unglaublich zart und geschmacksintensiv werden.

**Rib Eye 250 g ..... 35,90**

**Rinderfilet 200 g ..... 45,90**

**Surf 'n' Turf Rinderfilet 200 g ..... 48,90**

Mit Black Tiger Prawns

## Wagyu Beef aus Australien

Wagyu (Wa = Japan/japanisch und Gyu = Rind) nach Kobe-Art wird in Australien nördlich Sydneys hinter den Blue Mountains ganz natürlich gezüchtet. Mindestens 450 Tage spezielle Getreidemast lassen das Fleisch zum Besten der Welt werden. Das Einzigartige des Wagyu - Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit. Neben diesen Gourmeteigenschaften besitzt Wagyu auch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren.

**Rumpsteak ..... 85,00**

300 g | Serviert mit Himalaya Red & Black Salt, frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

## Beilagen ✓

**Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder frische Steakhouse Pommes Frites ..... 5,90**

**Getrüffeltes Kartoffelpüree ..... 5,90**

**Mediterranes Grillgemüse ..... 4,90**

**Gebratene Waldpilzvariation ..... 4,90**

**Bunte Blattsalatvariation ..... 4,90**

## Original japanisches Kobe Beef

Das Kobe-Rind aus der japanischen Region um Kobe ist das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt. Die Art und Weise der Tierhaltung ist einzigartig. Die Tiere bewegen sich acht bis zehn Monate in kleinen Herden auf der Weide und ernähren sich dort ausschließlich von Weidegras. Anschließend erhalten die über 20 Monate lang in offenen Ställen einen speziellen Futtermix aus Reisstroh, Soja, Birtreber-Silage, Mais, Gerste, Weizenkleie und reinem Quellwasser.

Einem Mythos nach werden die Rinder jeden Tag von ihrem Halter bei klassischer Mozart-Musik gewaschen, kräftig und gründlich massiert sowie mit Sake eingerieben. Um ihren Appetit zu stimulieren, wird eine Tagesration von zwei Litern Bier verabreicht. Durch diese Intensivbehandlung bildet sich eine sehr dünne Fettschicht und das Fleisch wird gleichzeitig mit einer extrem feinen und gleichmäßigen Marmorierung durchzogen. Das Kobe-Beef hat den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren aller Rinderrassen. Das Ergebnis im Geschmack ist dementsprechend: Das fein marmorierte Steak ist butterzart und besonders aromatisch.

**Kobe Roastbeef (Marmorierung A5) ..... 89,00**

100 g | Serviert mit Himalaya Red & Black Salt, frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

**Kobe Beef Sashimi (roh) ..... 69,00**

70 g | Mit Wasabi, marinierten Pilzen, Himalaya Red & Black Salt, Zitronensaft und kaltgepresstem Olivenöl

*Unsere Steaks werden immer Medium (rosa) gebraten. Wenn Sie eine andere Garstufe, wie Rare (blutig), Medium Rare (englisch) oder Medium Well (halbrosa) wünschen, so teilen Sie uns das bitte mit. Wir sind nicht verantwortlich für Steaks, die Well-Done (durchgebraten) bestellt werden. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.*

*Alle Steaks werden mit Meersalz-Flakes serviert. Zitronen-Kräuterbutter oder eine Sauce nach Wahl sind inklusive.*

## Saucen

**Zitronen-Kräuter-Butter ..... 2,50**

**Cognac-Pfeffer-Sauce ..... 3,00**

**Jäger-Sauce ..... 3,00**

**zollamt BBQ Sauce ..... 3,50**

**Trüffel-Hollandaise ..... 3,50**

**Chimichurri ..... 3,50**




zollamt

SPEISEN





## Dessert, Eisspezialitäten & Kuchen

**zollamt Dessertvariationen** .....  ..... **12,90**

Aus unserem Süßwaren-Tresor  
Eine Kreation aus unseren wechselnden,  
raffinierten Nachspeisen

**Vanille Crème Brûlée** ..... **7,90**

**Panna Cotta** .....   ..... **7,90**

Mit Chia-Samen und Mango Püree

**Eiskaffee** ..... **6,50**

Mit Sahne

**Eisschokolade** ..... **6,50**

Mit Sahne

**Je eine Kugel Eis** ..... **2,50**

Vanille, Schoko, Erdbeer-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Baileys

**Gemischtes Eis** ..... **8,00**

3 Kugeln mit Sahne

**Vanille-Eisbecher** ..... **8,50**

3 Kugeln Vanille-Eis mit Schokosoße  
und Sahne

**Hausgemachter Kuchen** .....  ..... **3,90**


In unserer Kuchentheke oder  
auf Nachfrage bei unserem Team

**Portion Sahne** ..... **1,50**

Weitere frische Desserts finden Sie auf unserer Tagesempfehlung.

## Frühstück im Zollamt

Samstags,  
sonn- und  
feiertags von  
10.00 bis  
12.00 Uhr

**Verliebt in Bingen** .....  ..... **7,90**

Zwei Croissants | Butter | Konfitüre | Nutella

**Schweinerei im Hühnerstall** ..... **9,90**

Feine Rühreier oder Spiegeleier mit  
knusprigem Bacon<sup>1</sup> | Butter | Brotkorb

**Fitness-Teller mit Bircher Müsli** .....  ..... **16,90**

Mediterrane Käsevariationen<sup>2</sup> | Butter  
Konfitüre | Nutella | Brotkorb

**zollamt Dolce Vita** ..... **17,90**

Mediterrane Wurst- und Käsevariationen<sup>2</sup> |  
Tomate-Mozzarella | Konfitüre | Nutella | Butter | Brotkorb

**Bauernomelett** ..... **9,90**

Mit Schinkenspeck<sup>1</sup> | Kartoffeln

**Omelett** .....  ..... **9,90**

Mit Schafskäse | Tomaten

**zollamt Exklusiv** ..... **27,90**

Üppige Frühstücksplatte für zwei Personen mit reichhaltiger  
Auswahl an mediterranen Wurst- und Käsevariationen<sup>2</sup> | Joghurt  
mit frischem Obst | geräuchertem Lachs mit Sahne-Meerrettich  
Konfitüre | Nutella | Butter | 2 Gläser Sekt oder O-Saft

**Brotkorb** | Mit Butter ..... **3,50**



ZOLLAMT  
& WINZERKELLER  
FÜR ZUHAUSE

# 100% Genuss

Die Favoriten des Zollamts und des Winzerkellers auch zuhause genießen.  
Erhältlich nur im LöweKrone Onlineshop oder direkt im Zollamt oder Winzerkeller Restaurant.



loewekrone.de



## Heiße Getränke

to go

<b>Kaffee</b> .....	<b>2,90</b> .....	<b>2,90</b>
<b>Kaffee</b>   groß .....	<b>4,50</b> .....	<b>4,50</b>
<b>Milchkaffee</b>   groß .....	<b>4,50</b> .....	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b> mit Milch oder Sahne .....	<b>3,90</b> .....	<b>3,90</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>4,90</b> .....	<b>4,90</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2,50</b> .....	<b>2,50</b>
<b>Doppelter Espresso</b> .....	<b>3,90</b> .....	<b>3,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b> .....	<b>3,50</b> .....	<b>3,50</b>
<b>Espresso Coretto</b> mit einem Schuss Grappa .....	<b>4,90</b> .....	<b>4,90</b>
<b>Espresso Baileys Affogato</b> mit Baileys Eis .....	<b>4,90</b> .....	<b>4,90</b>
<b>Heiße Schokolade</b> .....	<b>4,50</b> .....	<b>4,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne .....	<b>4,90</b> .....	<b>4,90</b>
<i>Fragen Sie unser Team auch gerne nach laktosefreier Milch und Hafermilch.</i>		
<b>Milch</b> mit Honig .....	<b>3,50</b> .....	<b>3,50</b>
<b>Whittington Tee mit Honig</b> .....		<b>3,90</b>
Blue Mountain Schwarztee   Earl Grey   Jasmin Grüntee   Pfefferminz   Kamille   Red Spring Früchtetee		
<i>Bitte fragen Sie uns nach Ihrer gewünschten Sorte.</i>		
<b>Tee mit einem Schuss Rum</b> .....	<b>4,90</b> .....	<b>4,90</b>

### zollamt Hot

<b>Chai Latte</b>   Chaitee mit Milchschaum und Zimt .....		<b>4,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>   Vanille <sup>1</sup>   Karamell <sup>1</sup>   Haselnuss <sup>1</sup> .....		<b>4,90</b>
<b>Moccacino</b>   heiße Schokolade mit Espresso   auch iced .....		<b>4,90</b>
<b>Baileys Latte</b> .....		<b>6,90</b>



**Frisch gepresster Orangensaft** ..... 0,2l **4,50**

*erhältlich nur zum Frühstück an Wochenenden und Feiertagen*

## DIREKTSÄFTE AUS DER PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN

**Rhabarber** ..... *Tipp* 0,4l **5,90** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,90**  
 70 % Direktsaftanteil, ausgewogene Frucht, leichte Cremigkeit

**Williams Christ** ..... 0,4l **5,90** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,90**  
 sortenreiner Birnensaft, 100% Direktsaft, vollmundiges Aroma mit süßlicher feiner Würze

**Direktsäfte als Schorle** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Apfelsaft naturtrüb** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Orangensaft** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Johannisbeernektar** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Kirschnektar** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Bananennektar** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Mangosaft** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Maracujanektar** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Traubensaft rot** ..... 0,4l **5,50** ..... 0,2l **3,90** ..... 0,4l **5,50**

**Alle Säfte & Nektare auch als Schorle auf Wunsch mit Eis** ..... 0,4l **4,90** ..... 0,2l **3,50** ..... 0,4l **4,90**



## Alkoholfreie Getränke

to go 

Afri Cola <sup>2,11</sup>   Afri Cola light <sup>2,6,11</sup>   Bluna Orange <sup>2,3</sup>   Bluna Zitrone   Spezi <sup>2,3,11</sup> auf Eis ...	0,4l	<b>4,90</b>	.....	0,2l	<b>3,90</b>	.....	0,4l	<b>5,50</b>
Bitter Lemon   Tonic <sup>10</sup>   Ginger Ale .....	0,25l	<b>4,50</b>	.....	0,25l	<b>4,50</b>	.....		
zollamt Culinaria Wasser <sup>T</sup> still   medium .....	0,75l	<b>7,50</b>	.....	0,25l	<b>3,90</b>	.....	0,75l	<b>7,50</b>
Hausgemachte zollamt Limo auf Eis .....	0,4l	<b>6,50</b>	.....	0,4l	<b>6,50</b>	.....		
Granatapfel   Zitrone   Himbeere   Mango   Kiwi								
Hausgemachter zollamt Eistee .....	0,4l	<b>5,90</b>	.....	0,4l	<b>5,90</b>	.....		
Zitrone   Pfirsich								

Tipp 

## Bier

to go 

Paulaner Original Münchner Hell vom Fass .....	0,4l	<b>4,90</b>	.....	0,3l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>
Bitburger Pils vom Fass .....	0,4l	<b>4,90</b>	.....	0,3l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>
Radler   Cola-Bier <sup>2,11</sup> .....	0,4l	<b>4,90</b>	.....	0,3l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>
Bitburger Drive alkoholfrei .....	0,4l	<b>4,90</b>	.....	0,3l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>
Paulaner Weizen Hell vom Fass .....	0,4l	<b>5,90</b>	.....			.....	0,5l	<b>5,90</b>
Paulaner Weizen Dunkel .....	0,5l	<b>5,90</b>	.....			.....	0,5l	<b>5,90</b>
Paulaner Weizen Kristall .....	0,5l	<b>5,90</b>	.....			.....	0,5l	<b>5,90</b>
Paulaner Weizen alkoholfrei .....	0,5l	<b>5,90</b>	.....			.....	0,5l	<b>5,90</b>
Hacker Pschorr vom Fass .....	0,5l	<b>5,90</b>	.....			.....	0,5l	<b>5,90</b>
im Steinkrug serviert   Münchner Kellerbier Anno 1417								
100 % BBQ Beer   handcrafted .....	0,33l	<b>5,50</b>	.....	0,33l	<b>5,50</b>	.....		
Honig Rauch Bier – das passende Bier zum saftigen Steak								

Tipp 

## Apfelwein

to go

Possmann Frau Rauscher Apfelwein naturtrüb .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,25l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>
Apfelweinschorle süß   sauer .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,25l	<b>3,90</b>	.....	0,5l	<b>5,50</b>

## Sekt, Spritz & Champagner

to go

<b>zollamt Sekt</b>   trocken .....	0,75l	<b>26,00</b>	.....	0,1l	<b>4,90</b>	.....	0,75l	<b>26,00</b>
<b>Graeger Sekt</b>   Sekt alkoholfrei .....			.....	0,1l	<b>4,90</b>	.....	0,75l	<b>26,00</b>
<b>Sekt</b> mit Cassis   Pfirsich   Holunder .....			.....	0,1l	<b>5,90</b>			
<b>Hugo</b> .....			.....	0,2l	<b>7,90</b>			
<b>Black Hugo</b> mit Johannisbeer-Nektar .....			<i>Tipp</i> .....	0,2l	<b>8,50</b>			
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup> .....			.....	0,2l	<b>7,90</b>			
<b>Riesling Spritz</b> mit Riesling Wein   Aperol <sup>2</sup>   frische Orange   Soda .....			.....	0,2l	<b>7,90</b>			
<b>Peachtree Spritz</b> mit Pfirsich Likör .....			.....	0,2l	<b>8,50</b>			
<b>Rhabarber Spritz</b> .....			.....	0,2l	<b>8,50</b>			
<b>Limoncello Spritz</b> .....			<i>Tipp</i> .....	0,2l	<b>8,50</b>			
<b>Chandon Garden Spritz</b> Orange Peel Blend .....			.....	0,2l	<b>9,90</b>	.....	0,75l	<b>49,00</b>
<b>Mystic Mango Lillet Lemonade</b> mit Lillet Blanc .....			.....	0,2l	<b>8,50</b>			
<b>Kir Royal MOËT IMPÉRIAL</b> Brut mit Crème de Cassis .....			.....	0,1l	<b>16,90</b>			
<b>MOËT Mini Brut</b> .....			.....	0,2l	<b>24,50</b>			
<b>MOËT ICE IMPÉRIAL</b>   <b>exklusiv bei uns im zollamt</b> .....			.....			.....	0,75l	<b>95,00</b>



zollamt

GETRÄNKE



## Offene Weine & Schorlen

to go

### Weine Weiß

Weingut Hemmes, Bingen am Rhein .....	<b>Riesling QbA</b>   trocken .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Thomas Lorch, Bodenheim .....	<b>Müller-Thurgau</b>   feinherb .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Gerharz-Hochthurn, Gau-Algesheim .....	<b>Weißburgunder</b>   trocken .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Gerharz-Hochthurn, Gau-Algesheim .....	<b>Grauburgunder</b>   trocken .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Gerharz-Hochthurn, Gau-Algesheim .....	<b>Kerner &amp; Scheurebe</b>   mild .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim .....	<b>Riesling QbA</b>   trocken .....	0,1l	<b>4,50</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein .....	<b>Blanc de Noir</b>   trocken .....	0,1l	<b>4,50</b>	.....	0,2l	<b>7,50</b>

### Weine Rosé

Weingut Dreikönigshof, Bingen .....	<b>Rosé</b>   feinherb & fruchtig .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Wasem, Ingelheim .....	<b>Ingelheimer Schloßberg Portugieser</b>   trocken .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>

### Weine Rot

Weingut Hemmes, Bingen am Rhein .....	<b>Dornfelder</b>   trocken, fruchtig .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Hemmes, Bingen am Rhein .....	<b>Wurzel aus Rot Cuvée</b>   trocken, fruchtig .....	0,1l	<b>4,50</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Wasem, Ingelheim .....	<b>Kaiserpfalz, Portugieser</b>   halbtrocken, leicht .....	0,1l	<b>3,90</b>	.....	0,2l	<b>6,50</b>
Finca Costancia, Kastilien/Spanien .....	<b>Tempranillo</b>   trocken, vollmundig .....	0,1l	<b>4,50</b>	.....	0,2l	<b>7,50</b>
Sala des Duca, Venetien/Italien .....	<b>Cabernet Sauvignon</b>   trocken, samtig, kräftig .....	0,1l	<b>4,50</b>	.....	0,2l	<b>7,50</b>

### Schorlen

<b>Weinschorle</b> süß   sauer .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,2l	<b>3,90</b>	.....	0,4l	<b>5,50</b>
<b>Riesling-Schorle</b> .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,2l	<b>3,90</b>	.....	0,4l	<b>5,50</b>
<b>Rosé-Schorle</b> .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,2l	<b>3,90</b>	.....	0,4l	<b>5,50</b>
<b>Rotwein-Schorle</b> .....	0,4l	<b>5,50</b>	.....	0,2l	<b>3,90</b>	.....	0,4l	<b>5,50</b>

# zollamt

## Weintresor

### Flaschenweine Weiß

Weingut Dr. Heger, Ihringen/ Kaiserstuhl, Baden	<b>Ihringer Winklerberg, Weißburgunder</b>   trocken	0,75l	<b>72,00</b>
	VDP „Erste Lage“		
Weingut Künstler, Hochheim, Rheingau	<b>Hölle Riesling „Erstes Gewächs“</b>   trocken	0,75l	<b>70,00</b>
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	<b>Chardonnay****, im Barrique gereift</b>   trocken	0,75l	<b>69,00</b>
Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau	<b>Riesling Spätlese, Gräfenberg, VDP „Große Lage“</b>   mild	0,75l	<b>69,00</b>
Weingut Emrich Schönleber, Monzingen, Nahe	<b>Halenberg Riesling „Großes Gewächs“</b>   trocken	0,75l	<b>69,00</b>

### Flaschenweine Rot

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	<b>Holy Moly Syrah</b>   trocken	0,75l	<b>69,00</b>
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	<b>Tohuwabohu Cuvée</b>   trocken	0,75l	<b>59,00</b>
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden	<b>Spätburgunder „Alte Reben“</b>   trocken	0,75l	<b>69,00</b>
Weingut Metzger, Grünstadt, Pfalz	<b>Dry Aged Cuvée</b>   trocken	0,75l	<b>65,00</b>





## Flaschenweine Weiß

### MITTELRHEIN

Weingut Weiler-Fendel, Oberwesel ..... **Loreley Kerner „Einfach Lecker“** | lieblich ..... 0,75l **26,00**

### RHEINHESSEN

Weingut Hemmes, Bingen am Rhein ..... **„I sell“ – Der Binger Riesling aus Steillage** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Gres, Appenheim ..... **Weißer Burgunder** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Dautermann, Ingelheim am Rhein ..... **Weißburgunder** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Wasem-Doppelstück, Ingelheim a. R. **Sauvignon Blanc** | trocken ..... *Tipp* ..... 0,75l **29,00**

Weingut Wasem-Doppelstück, Ingelheim a. R. **Riesling Kabinett** ..... 0,75l **29,00**

Weingut Abt | Müller, Frettenheim ..... **„Abt Chardonnay & Friends“, Weißburgunder + Chardonnay** | trocken .... 0,75l **29,00**

### RHEINGAU

Weingut Leitz, Rüdesheim am Rhein ..... **Riesling Kabinett „Rüdesheimer Kirchenpfad“** | feinherb ..... 0,75l **39,00**

Weingut Künstler, Hochheim ..... **Riesling** | feinherb ..... *Tipp* ..... 0,75l **35,00**

### NAHE

Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim... **Quarzit Riesling QbA** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim... **Grauburgunder** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Königswingert, Guldental ..... **Grauer Burgunder S** | trocken ..... 0,75l **29,00**

Weingut Dönnhoff, Oberhausen an der Nahe .. **Tonschiefer Riesling** | trocken ..... 0,75l **39,00**

Weingut Dönnhoff, Oberhausen an der Nahe .. **„Doppelstück“, Weißburgunder + Chardonnay** | trocken ..... 0,75l **39,00**

Weingut Korrell, Bad Kreuznach ..... **Weißburgunder** | trocken ..... 0,75l **39,00**

Weingut Emrich Schönleber, Monzingen ..... **„Frühtau“, Riesling** | trocken ..... 0,75l **42,00**

Weingut Prinz Salm, Wallhausen ..... **Grünschiefer Riesling** | trocken ..... 0,75l **39,00**

Änderungen vorbehalten. Bitte erfragen Sie die Jahrgänge bei unserem Team.



## MOSEL

Weingut Karthäuserhof, Trier-Eitelsbach .....	<b>Karthäuserhofberg, Weißer Burgunder</b>   trocken .....	0,75l	<b>39,00</b>
Weingut Hain, Piesport .....	<b>Piesporter Riesling</b>   feinherb .....	0,75l	<b>29,00</b>

## PFALZ

Weingut Reibold, Freinsheim / Pfalz .....	<b>Chardonnay + Weißburgunder</b>   trocken ... <i>Tipp</i> Magnum 1,5l	<b>59,00</b> ....	0,75l	<b>29,00</b>
Weingut Metzger, Grünstadt / Pfalz .....	<b>Weißburgunder</b>   trocken .....	0,75l	<b>29,00</b>	
Weingut Knipser, Laumersheim / Pfalz .....	<b>Sauvignon Blanc</b>   trocken .....	0,75l	<b>39,00</b>	

## BADEN

Weingut Dr. Heger, Ihringen / Kaiserstuhl .....	<b>Grauburgunder „Oktav“</b>   trocken .....	0,75l	<b>35,00</b>
---	--	-------	--------------

## Flaschenweine Rosé

## NAHE

Weingut Korrell, Bad Kreuznach .....	<b>„Little Lion“</b>   trocken .....	0,75l	<b>35,00</b>
--------------------------------------	--------------------------------------	-------	--------------

## PFALZ

Weingut Metzger, Grünstadt / Pfalz .....	<b>„Pink“ Cuvée</b>   feinherb ... <i>Tipp</i> .....	0,75l	<b>29,00</b>		
Weingut Knipser, Laumersheim .....	<b>Cuvée Rosé Clarette</b>   trocken .....	Magnum 1,5l	<b>69,00</b> .....	0,75l	<b>35,00</b>

## RHEINGAU

Weingut Leitz, Rüdesheim am Rhein.....	<b>Pinot Noir Rosé</b> .....	0,75l	<b>35,00</b>
--	------------------------------	-------	--------------





## Flaschenweine Rot

### RHEINHESSEN

Weingut Wasem, Ingelheim .....	<b>Spätburgunder</b>   trocken .....	0,75l	<b>29,00</b>
Weingut Gres, Appenheim .....	<b>„GRES Nr. 1“</b>   trocken .....	0,75l	<b>35,00</b>
Weingut Gutzler, Gundheim .....	<b>Spätburgunder</b>   trocken, kräftig .....	0,75l	<b>35,00</b>

### RHEINGAU

Weingut Künstler, Hochheim .....	<b>Spätburgunder „Assmanshäuser Rotschiefer“</b>   trocken .....	0,75l	<b>59,00</b>
----------------------------------	--	-------	--------------

### PFALZ

Weingut Knipser, Laumersheim .....	<b>Gaudenz Cuvée</b>   trocken .....	0,75l	<b>39,00</b>
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt .....	<b>Black Print Cuvée</b>   trocken .....	0,75l	<b>39,00</b>

### ARGENTINIEN

Kaiken, Valle de Uco.....	<b>Terroir Series Malbec</b>   trocken, vollmundig, kräftig .....	0,75l	<b>39,00</b>
---------------------------	---	-------	--------------

### AUSTRALIEN

Penfolds .....	<b>Koonunga Hill, Shiraz-Cabernet</b>   trocken .....	0,75l	<b>39,00</b>
----------------	---	-------	--------------

### ITALIEN

Marchese Antinori, Toskana .....	<b>Tignanello I.G.T.</b> .....	0,75l	<b>220,00</b>
Tenuta Dell'Ornellaia, Toskana .....	<b>Ornellaia Bolgheri Superiore DOC</b> .....	0,75l	<b>250,00</b>
Tormaresca, Apulien .....	<b>Torcicoda Primitivo Salento IGT</b> .....	0,75l	<b>45,00</b>

### SPANIEN

4 kilos Vinicola, Felanitx, Mallorca .....	<b>12 Volts</b>   trocken .....	0,75l	<b>45,00</b>
Baron de Ley, Rioja .....	<b>Canon Reserva</b>   trocken .....	0,75l	<b>45,00</b>

### SÜDAFRIKA

Kap Vino Estate, Stellenbosch .....	<b>„Kunjani“ Merlot</b> .....	0,75l	<b>45,00</b>
-------------------------------------	-------------------------------	-------	--------------

Änderungen vorbehalten. Bitte erfragen Sie die Jahrgänge bei unserem Team.

# Grappa, Liköre & Co

## Aperitif

<b>Martini Bianco</b> .....	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Kir Sekt</b> mit Crème de Cassis .....	0,1l	<b>5,90</b>
<b>Kir Riesling</b> mit Crème de Cassis .....	0,2l	<b>5,90</b>
<b>Kir Royal MOËT IMPÉRIAL Brut</b> .....	0,1l	<b>16,90</b>
mit Crème de Cassis		

## Digestif

<b>Averna</b> .....	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Ramazotti</b> .....	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	4 cl	<b>4,00</b>
<b>Linie Aquavit</b> .....	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Jägermeister</b> .....	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Sambuca</b> .....	2 cl	<b>3,50</b>

## Liköre

<b>Bailey's auf Eis</b> .....	4 cl	<b>4,90</b>
-------------------------------	------	-------------

## Whiskey

<b>Jack Daniel's Tennessee</b> .....	4 cl	<b>4,50</b>
<b>Aberfeldy Scotch Malt</b>		
21 Jahre fassgereift .....	4 cl	<b>6,50</b>

## Cognac

<b>Hennessy VSOP</b> .....	2 cl	<b>5,90</b>
----------------------------	------	-------------

## Edelbrände

<b>Grappa Nonino</b> .....	<i>Tipp</i> 2 cl	<b>12,50</b>
----------------------------	------------------	--------------

30 Jahre alter, davon 4 Jahre in Barrique gereifter,  
Grappa aus folgenden Traubenspezialitäten:  
Monovitigno Malvasia, Verduzzo, Schiopettino und  
Colli del Friuli

<b>Grappa di Muscato</b> .....	2 cl	<b>5,90</b>
--------------------------------	------	-------------

## Edelbrände von Heribert Kastell

<b>Williams   Waldhimbeergeist</b> .....	2 cl	<b>5,90</b>
<b>Haselnuss</b> .....	2 cl	<b>5,90</b>
<b>Mirabelle</b> .....	2 cl	<b>6,90</b>



## Longdrinks

to go 

Gin Tonic .....	8,90	8,90
Cuba Libre <sup>2,11</sup> .....	8,90	8,90
Vodka Lemon <sup>10</sup>   Maracuja .....	8,90	8,90
Jack Daniel's Cola <sup>2,11</sup> .....	8,90	8,90
Campari Soda <sup>2</sup>   Orange <sup>2</sup> .....	8,90	8,90
100 % zollamt Sekt auf Eis .....	8,90	8,90

## Signature Drinks

to go 

Spiced Espresso Martini .....	9,50	9,50
Bacardi Spiced, Patron XO Cafe, Espresso		

to go 

Alle Getränke mit diesem Zeichen können Sie telefonisch unter 06721 - 18 69 666 vorbestellen und zuhause oder unterwegs genießen.

## Cocktails

to go 

Caipirinha .....	8,90	8,90
Caipifruta mit Maracuja .....	8,90	8,90
Caipifruta mit Himbeere .....	8,90	8,90
Caipifruta mit Granatapfel .....	8,90	8,90
Caipifruta mit Kiwi .....	8,90	8,90
Mojito .....	8,90	8,90
Mojito mit Himbeere .....	8,90	8,90

## Cocktails alkoholfrei

Caipi Ginger mit Ginger Ale <sup>2,10</sup> .....	8,50	8,50
Caipifruta Ginger mit Ginger Ale <sup>2,10</sup> und Maracuja   Himbeere   Kiwi .....	8,50	8,50

Alle Preise sind in € angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

### Hinweis:

Alle Speisen mit diesem Zeichen  sind vegetarisch. T Tafelwasser

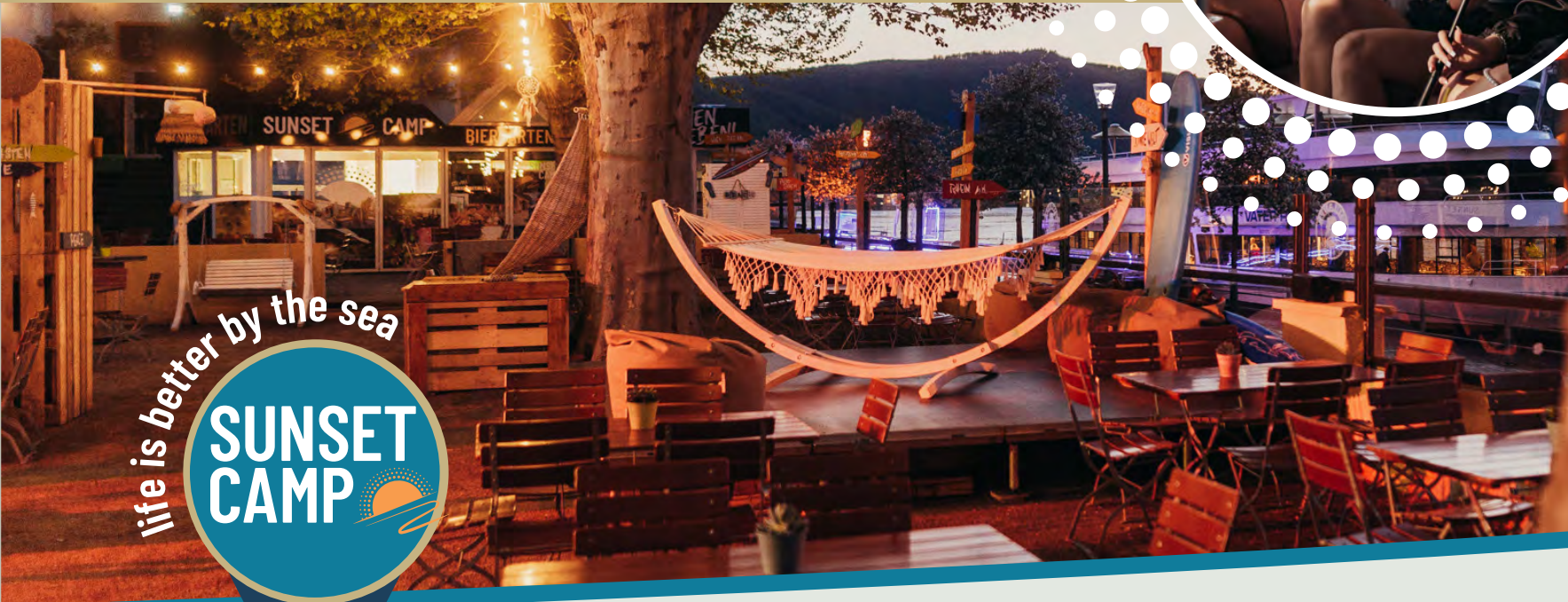
### Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 6 enth. Phenylalaninquelle, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 16 mit Taurin

Nähere Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten erhalten Sie von unserem Team.



# Herzlich willkommen IM SUNSET CAMP AM PALAIS BINGEN



life is better by the sea



7 Minuten Fußweg

zollamt

SUNSET CAMP











## Besuchen Sie uns auch im Winzerkeller Ingelheim

Ein außergewöhnliches Ambiente, abwechslungsreiche Gerichte und erstklassige Weine sorgen im Winzerkeller für einen einzigartigen Restaurantbesuch.

Von regionalen Klassikern bis hin zum exklusiven Dinner im stimmungsvollen Restaurant, ein Glas Ingelheimer Wein im Weinbistro oder eine genussvolle Kleinigkeit bei gutem Wetter auf der Terrasse.

**Lassen Sie sich von unserem Team kulinarisch verwöhnen und erleben Sie, wie ein Stück Ingelheimer Geschichte wiedererweckt wird.**

---

Binger Straße 16 | 55218 Ingelheim  
Telefon: 06132 - 9999 160

Mail: [info@winzerkelleringelheim.de](mailto:info@winzerkelleringelheim.de)  
[www.winzerkelleringelheim.de](http://www.winzerkelleringelheim.de)

---



**winzerkeller**  
restaurant • bar • terrasse & event













## Wir machen Ihre Feier zum Highlight

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder das Nachbarschaftsfest: Wir bieten Ihnen ein komplettes Full-Service-Paket an, damit Sie Ihr Event in vollen Zügen genießen können.

-  **Catering:** Delikate Canapés, (Flying) Buffet oder ein mehrgängiges Menü. Wir setzen auf köstliche Gerichte und innovative Präsentation.
-  **Individuelle Betreuung:** Wir stehen von der ersten Idee bis zur gesamten Feier an Ihrer Seite.
-  **Ausstattung:** Geschirr, Dekoration, Fotografen oder Live-Band, wir statten Sie komplett aus.
-  **Locations:** Unsere zahlreichen Räumlichkeiten oder Ihre Wunsch-Location. Wir bringen kulinarische Genüsse zu Ihnen.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin mit uns, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Tel.: 06721 - 186 96 66  
Mail: [info@zollamtbingen.de](mailto:info@zollamtbingen.de) [www.loewekrone.de](http://www.loewekrone.de)



**LÖWE | KRONE**  
Genuss, Lifestyle, Events und mehr

