



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Juli mit folgenden Produkten:

Birne - Spanferkel - Räucheraal - Pfifferlinge - Hollunder
Entenleber - Lamm - Waller - Erdbeeren - Charantais Melone

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano-
Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken, frischem
Meerrettich, Landbutter und Sauerteigbrot 12

Junger Matjes 13
auf Birnen, Bohnen & Speck

Spanferkelrücken 14
mit Räucheraal und Dörripflaumen

ZOLLHAUS GANZ GESUND
Jahreszeitensalat mit sautierten Pfifferlingen, 13
Weinbergpfirsiche, Basilikum und Ziegenkäsespiegel

Hollundergazpacho mit Falaffelbällchen 10

Zwischendurch

Gebratene Entenleber 14
auf Aprikosencrépe Hauptgang 20

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Robr 24
mit Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer

KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT
Entrecôte „Strindberg“ 26
mit Brückenpfeiler-Kartoffeln und Romanescoröschen

Lammkoteletts 26
mit gefüllten Spitzpaprika, Feta und Minze

Gebratenes Wallerfilet 25
auf Pfifferlingsfondue und Butterkartoffeln

Ziegenkäsetarte mit Tomatenvariation 19



„Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken und zu essen und in vierzehn Tagen verlor ich exakt zwei Wochen“

Joe. E. Lewis Amerikanischer Comedy Star

Süßes

„Die Katalanische Creme“ am Tisch karamellierte Vanillecreme mit Blaubeeren in Cassissauce (Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert)	9
Fürst Pückler Parfait auf Erdbeersalat	10
Süppchen von der Charentais Melone mit Sauerrahmeis	10
Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern mit Nüssen und Trauben	10

UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

*Jahreszeitensalat mit sautierten Pfifferlingen,
Weinbergpfirsiche, Basilikum und Ziegenkäsespiegel*



*Brandenburger Bauernente aus dem Robr
mit Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer*



*„Die Katalanische Creme“ am Tisch karamellierte
Vanillecreme mit Blaubeeren in Cassissauce*

**3 Gänge für 39 Euro
&
die passende Weinbegleitung für 18 Euro**