



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Januar mit folgenden Produkten:

Lachs - Spanferkel - Ostseesteinbutt

Havelzander - Simmertaler Rind - Bauernente

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken

von unserer Volano-Aufschnittmaschine

mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich

12

Schwarz-Rot-Gold

Golden gebratener Kartoffelpuffer

mit Rasputin-Lachs & Meeräschenkaviar

13

Marinierter Spanferkelrücken

mit Dörrpflaumen und lauwarmen Havelländer Räucheraal

14

Zollhaus ganz gesund

Unser Jahreszeitensalat mit gebratenen Schwarzwurzeln,

Blutorange und pikanten karamellisierten Cashewkernen

12

Grippeschutzimpfung

Hühnersuppe in der Terrine

mit hausgemachten Nudeln und Kräuterschmand

9

Zwischendurch

Ostseesteinbutt

mit Flußkrebssoupe auf Petersilienwurzelpüree

16

Eisbeintörtchen

mit Erbsenpüree und Sauerkrautsoße

14

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr

dazu Speckrahmwirsing und kleiner Kartoffelpuffer

23

KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT

Zweierlei vom Simmentaler Rind

- geschmorter Schaufelbraten und rosa gebratenes Filet -

auf Egerlingen und Kartoffelsoufflé

26

Auf der Haut gebratenes *Zanderfilet*

vom Fischer Lechler mit getrüffeltem Erdgemüse

24

Steinpilzmaultaschen

mit gebratenen Artischockenböden und Basilikumpesto

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
dazu Blaubeeren in Cassissauce
(Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert) 9

Gebratener **Mohnstrudel**
mit Rumfrüchten und Cremeeis von gebrannten Mandeln 10

Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern 10
mit Nüssen und Trauben

UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

*Unser Jahreszeitensalat
mit gebratenen Schwarzwurzeln, Blutorange
und pikanten karamellisierten Cashewkernen*



*Brandenburger Bauernente
aus dem Rohr
dazu Speckrahmwirsing und kleiner Kartoffelpuffer*



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

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