



## ♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Mai mit folgenden Produkten:

Kalb - Wolfsbarsch - Brennnessel - Mispeln

Bauernente - Beelitzer Spargel - Rotbarsch - Rhabarber

### Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken

von unserer Volano-Aufschnittmaschine

mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich

12

Marinierter Kalbskopf

mit gebratenem Blutwurstknödel und Wildkräutersauce

14

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit gegrilltem grünen Spargel

15

Zollhaus ganz gesund

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenkäsespiegel,

Mispeln und karamellisierten Nüssen

12

Brennnessel-Spinatsuppe

mit Wachtelei im Knuspermantel

9

### Zwischendurch

Leipziger Allerlei

-Havelländer Flusskrebse, Spargel, Spitzmorcheln & Erbsen-  
als Hauptgang

14  
23

In Butter gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

mit Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree

als Hauptgang

12

23

### Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr

an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer

23

**KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT**

Beelitzer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,

Sauce Hollandaise und unserer Etagere

mit kleinem Wiener Schnitzel, Rasputin Lachs

& Tiroler Bergschinken

29

Rotbarschfilet im Weinteig gebacken,

Bärlauch-Kartoffelsalat und Remouladensauce

23

Gefüllte Spitzpaprika mit Cous Cous

dazu Falafelbällchen und Kräuter-Joghurt

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

### Grießflammerie

mit Rhabarberkompott und Waldmeistereis 10

### Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern

mit Nüssen und Trauben 10

## ZOLLHAUS-MENÜ

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenkäsespiegel,  
Mispeln und karamellisierten Nüssen



Brandenburger Bauernente  
aus dem Rohr  
an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer



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

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