



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im April mit folgenden Produkten:

Kalbskopf - Kaninchen - Steinbutt
Bauernente - Havelländer Apfelschwein - Saibling

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich	12
Gebackener Kalbskopf und geschmolzener Blutwurstknödel an Kräutersalat	14
Sauerrahmtörtchen mit Nordseekrabben und Frühlingsalat	14
Zollhaus ganz gesund Unser Jahreszeitensalat auf Kräuter-Ziegenkäsespiegel, gehobelte Radieschen und karamellierte Nüsse	12
Bouillabaisse von einheimischen Fischen	10

Zwischendurch

Gebratener Steinbutt auf Bärlauchrisotto als Hauptgang	14 26
Kaninchenrücken auf Karotten-Estragongemüse als Hauptgang	12 22

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr dazu Speckrahmwirsing und kleiner Kartoffelpuffer	23
KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT Paniertes Kotelett vom Havelländer Apfelschwein mit Kartoffel-Endiviensalat und gehacktem Ei	23
Lauwarmes Saiblingsfilet auf Blumenkohl, Lauchpüree und Butterbrösel	23
Erbsentäschle mit Morchelrahmsauce und Frühlingsgemüse	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

Bienenstich

dazu Honigeis und Rhabarberkompott 10

Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern

mit Nüssen und Trauben 10

ZOLLHAUS-MENÜ

Unser Jahreszeitensalat
auf Kräuter-Ziegenkäsespiegel
gehobelte Radischen und karamellisierten Nüssen



Brandenburger Bauernente
aus dem Rohr
dazu Speckrahmwirsing und kleiner Kartoffelpuffer



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

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