



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Juni mit folgenden Produkten:

Kalb - Bachsaibling - Rhabarber - Kohlrabi

Bauernente - Beelitzer Spargel - Rotbarsch - Blumenkohl - Erdbeeren

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken

von unserer Volano-Aufschnittmaschine

mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich

12

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit Trüffelremoulade und Bratkartoffelsalat

14

Bachsaiblingsfilet

mit Rhabarber Chutney und grünem Pfeffer

14

Zollhaus ganz gesund

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenkäsespiegel

und geschmolzenen Tomaten

12

Kohlrabisüppchen

mit Winzersekt und Flusskrebs-Schwänzen

9

Zwischendurch

Rehkeule auf Pilzragout,

Preiselbeeren und Wacholderjus

15

als Hauptgang

24

Wolfsbarschfilet auf Kräuterrisotto

16

als Hauptgang

26

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr

an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer

23

KÖNIGLICH PREUßISCHE MAHLZEIT

Beelitzer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,

Sauce Hollandaise und unserer Etagere

mit kleinem Wiener Schnitzel, Rasputin Lachs

& Tiroler Bergschinken

29

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet

an allerlei Gemüse

23

Junger Blumenkohlkopf

mit pochiertem Landei und Butterbrösel

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

Erdbeertiramisu

mit Erdbeereis

10

Kleine Käseauswahl vom Ander'1 Bauern

mit Nüssen und Trauben

10

ZOLLHAUS-MENÜ

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenkäsespiegel
und geschmolzenen Tomaten



Brandenburger Bauernente
aus dem Rohr

an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer



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

3 Gänge für 39 Euro

&

die passende Weinbegleitung für 18 Euro