



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche in der Vorweihnachtszeit mit folgenden Produkten:

Brandenburger Weideochse - Zarenlachs - Knollensellerie - Steckrübe - Majoran
Gans - Bauernente - Hirsch - Zander - Marone

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken

von unserer Volano-Aufschnittmaschine
mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich 12

Carpaccio vom Brandenburger Weideochsen

an Limonen- Basilikumpesto und Tomatenbrot 14

Schwarz Rot Gold

Meeräschenkaviar & Zarenlachsfilet
auf dünnem Kartoffelpuffer 15

Zollhaus ganz gesund

Feldsalat auf Ziegenfrischkäsespiegel
mit geraspeltm Knollensellerie, Steckrübe und Nüssen 14

Gänsekleinsuppe und frischer Majoran 9

Zwischendurch

Glacierte frische Gänseleber mit Aprikosen Crêpe 18

Hauptsachen

Ofenfrischer Gänsebraten oder 29

Brandenburger Bauernente an Rot- und Grünkohl, 26
Bratapfel und geschmelztem Thüringer Kartoffelkloß

KÖNIGLICH PREUßISCHE MAHLZEIT

Rosa gebratener Hirschrücken „Baden Baden“
mit Preiselbeer-Birne, Steinpilz-Wirsing
und Haselnussspätzle 29

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffel-Kohlrabisalat und Sauerrahm 26

Kartoffelwaffel an Waldpilzen in Kräuterrahm

und kandierten Maronen 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) 10

Warme weihnachtliche Streuselbirne

mit Macadamiaeis und angeschlagener Sahne

10

Kleine Käseauswahl vom Ander'1 Bauern

mit Nüssen und Trauben

12

ZOLLHAUS-MENÜ

Feldsalat auf Ziegenfrischkäsespiegel
mit geraspeltm Knollensellerie, Steckrübe und Nüssen



Brandenburger Bauernente aus dem Rohr
mit Rot- und Grünkohl, Bratapfel und
geschmelztem Thüringer Kartoffelkloß



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

3 Gänge für 42 Euro

&

die passende Weinbegleitung für 18 Euro