



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Oktober mit folgenden Produkten:

Simmentaler Rind - Granatapfel - Muskatkürbis - Entenleber - Kabeljau
Bauernente - Hirschkalb - Zander - Apfel

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken

von unserer Volano-Aufschnittmaschine
mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich 12

Tatar vom Simmentaler Rind

auf geröstetem Landbrot und Wachtelspiegelei 15

Schwarz Rot Gold

Meeräschenkaviar & Zarenlachsfilet
auf dünnem Kartoffelpuffer 15

Zollhaus ganz gesund

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenfrischkäsespiegel,
Granatapfelkernen und karamellisierten Nüssen 12

Cremesüppchen vom Muskatkürbis

mit geröstetem Landschinken und Steirischem Kernöl 10

Zwischendurch

Entenleber Berliner Art

mit Röstzwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree 16
als Hauptgang 24

Kabeljau unter der Pumpnickel Kruste an Sauerkraut 16

als Hauptgang 26

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr
an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer 24

KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken aus der Schorfheide
an Steinpilzpolenta und Wildpreiselbeeren 27

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffel-Kohlrabisalat und Sauerrahm 26

Spinatknödel auf Pfifferlingen à la crème
und frischem Parmesan 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) 10

Gebackener Apfelstreusel

an Vanilleeis und angeschlagener Sahne 10

Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern

mit Nüssen und Trauben 10

ZOLLHAUS-MENÜ

Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenfrischkäsespiegel,
Granatapfelkernen 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 42 Euro
&
die passende Weinbegleitung für 18 Euro