



## ♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Juni mit folgenden Produkten:

Tomate - Beelitzer Spargel

Lamm - Schellfisch - Erdbeeren - Himbeeren

### Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano-  
Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken, frischem  
Meerrettich, Landbutter und Sauerteigbrot 12

Rosa gegarter Kalbstafelspitz 14  
mit Frankfurter Grüner Sauce und Kartoffelchips

Tomatencarpaccio 13  
mit knusprig gebackenen Bio-Ziegenkäse

*ZOLLHAUS GANZ GESUND*  
Unser Salat von einheimischen Fischen 15  
mit geröstetem Kräuterbrot

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe 10  
mit Meeräschenkaviar- Croûton

### Zwischendurch

Ragout von Entenherzen - und Mägen 17  
auf hausgemachten Nudeln Hauptgang 20

### Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Robr 24  
mit Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer

**KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT**  
Beelitzer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, 29  
Sauce Hollandaise und unserer Etagere mit  
- Kleinem Wiener Schnitzel  
- Rasputin Lachs  
- Tiroler Bergschinken

Lammkoteltes 26  
mit gefüllten Spitzpaprika, Feta und Minze

Gekochter Schellfisch mit Wurzelgemüse, 24  
Riesling-Senfsauce und Püree à la Reni

Tomaten Taboulé Salat 19  
mit Jütterboger Mozzarella Sandwich



„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 mit Blaubeeren in Cassissauce (Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert)	9
Fürst Pückler Parfait auf Erdbeersalat	10
Zitronentarte mit Himbeeren	10
Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern mit Nüssen und Trauben	10

### UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

*Tomatencarpaccio  
mit knusprig gebackenen Bio- Ziegenfrischkäse*



*Brandenburger Bauernente aus dem Rohr  
mit Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer*



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

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