



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im Oktober mit folgenden Produkten:

Wachtel - Lachs - Kürbis
Hirsch - Zander - Maronen - Äpfel

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bergschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken, frischem Meerrettich, Landbutter und Sauerteigbrot	12
Schwarz-Rot-Gold Golden gebratener Kartoffelpuffer mit Rasputin-Lachs & Meeräschenkaviar	13
Gebratene Wachtelbrust auf Berglinsensalat und Balsamicojus	13
ZOLLHAUS GANZ GESUND <i>Jahreszeitensalat mit Granatapfelkernen, karamellisierten Nüssen und Ziegenkäsespiegel</i>	12
Cremesüppchen vom Muskatkürbis mit geröstetem Landschinken	9

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Robr <i>Speckrahmwirsing und kleiner Kartoffelpuffer</i>	24
KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Cognacsauce und Wildpreiselbeeren dazu Rosenkohl und Butterspätzle	25
Filet vom Havelzander auf Kartoffel-Kohlrabi-Schmandgemüse	24
Maronenrisotto mit Kräuterseitlingen und jungem Mangold	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

Unser gebackener Streuselapfel

mit Kramelleis und angeschlagener Sahne 9

Kleine Käseauswahl vom Ander'1 Bauern

mit Nüssen und Trauben 10

UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

*Jahreszeitensalat mit Granatapfelkernen,
karamellisierten Nüssen und Ziegenkäsespiegel*



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



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

3 Gänge für 39 Euro

&

die passende Weinbegleitung für 18 Euro