



## ♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche in der Vorweihnachtszeit mit folgenden Produkten:

Rasputin - Lachs - Kalbstafelspitz - Tête de Moine  
Gänseleber - Gänsebraten - Bauernente - Bachsaibling - Havelzander

### Vorneweg & Suppe

#### Schwarz-Rot-Gold

Golden gebratener Kartoffelpuffer  
mit Rasputin-Lachs & Meeräschenkaviar 14

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit getrüffeltem Schwarzwurzelsalat 14

#### ZOLLHAUS GANZ GESUND

*Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen,  
Granatapfelkernen und Tête de Moine  
(gehobelter Mönchskopfkäse) 12*

Gänsekleinsuppe mit frischem Majoran 9

### Zwischendurch

Glasierte frische Gänseleber  
mit altem Balsamico und schwarzen Nüssen 16  
als Hauptgang 25

Bachsaibling aus dem Wurzelsud  
mit Kartoffelwürfeln und frischem Meerrettich 16  
als Hauptgang 24

### Hauptsachen

Ofenfrischer Gänsebraten 29  
oder Brandenburger Bauernente 25  
mit Rot- und Grünkohl, Bratapfel  
und geschmelztem Thüringer Kartoffelkloß

Rosa Gebratenes und Geschmortes vom Hirschkalb  
mit Cognac-Rahm & Wildpreiselbeeren,  
Steinpilzwirsing und Kartoffelstampf 29

Zanderfilet auf Mandel-Rosenkohl und Selleriepüree 24

Gebratene Semmelknödel auf Waldpilzen  
und Spinat-Basilikumsauce 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

Warmer **weihnachtlicher Streuselapfel**

mit angeschlagener Sahne

und Cremeeis von gebrannten Mandeln 9

**Kürbiskernparfait** mit eingelegten Vogelbeeren 10

**Kleine Käseauswahl vom Ander'l Bauern** 10

mit Nüssen und Trauben

### UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

*Winterliche Blattsalate mit karamellisierten  
Walnüssen, Granatapfelkernen und Tête de Moine*



*Brandenburger Bauernente  
aus dem Robr mit Rot- und Grünkohl, Bratapfel und  
geschmolzenem Thüringer Kartoffelkloß*



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

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