



♥ Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im September mit folgenden Produkten:

Simmentaler Rind - Tomate - Granatapfel - Steinpilz - Saibling
Bauernente - Entrecôte - Zander - Lavendel

Vorneweg & Suppe

Luftgetrockneter Bauernschinken von unserer Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken und frischem Meerrettich	12
Tatar vom Simmentaler Rind auf geröstetem Landbrot und Wachtelspiegelei	14
Variation von der Tomate (Terrine, Salat & Tarte) mit Wachtelbrüstchen	14
Zollhaus ganz gesund Unser Jahreszeitensalat auf Ziegenfrischkäsespiegel, Granatapfelkernen und karamellisierten Nüssen	12
Bouillabaisse von heimischen Fischen und Knoblauch Croûtons	10

Zwischendurch

Kalbshiere an Steinpilzen und frischem Basilikum als Hauptgang	14 24
Saiblingsfilet an Sauerampfersauce dazu gefüllter Blätterteig mit Sauerrahm als Hauptgang	14 24

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente aus dem Rohr an Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer	23
KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT Entrecôte „Strindberg“ mit Sauce Bénaise und Brückenpfeiler Kartoffeln	26
Kross gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingsfondue und Bamberger Hörnchen	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 karamellierte Vanillecreme
dazu Blaubeeren in Cassissauce
(Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert) 9

Gebackener Zwetschgenstreusel

an Cremeeis und angeschlagener Sahne 10

Kleine Käseauswahl vom Ander'1 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 karamellierte Vanillecreme
dazu Blaubeeren in Cassissauce

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