



# Willkommen im Genussfachwerk

Unsere feine Berliner Küche im März mit folgenden Produkten:

Schwarzwurzeln - Zander - Endiviensalat  
Feldsalat- Brandenburger Evelina-Apfel

## Vorneweg

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

Lauwarme Lachsforelle mit Lauchpüree  
und brauner Butter 13

Kartoffelschaum mit Kürbiseis 11

### **ZOLLHAUS GANZ GESUND**

*Wildkräuter- und Endiviensalat  
mit geklopften Radieschen auf Ziegenfrischkäsespiegel* 11

*Klassiker*

### **UNSERE SUPPE**

Soljanka - Klassisch mit Toast 9

## Hauptsachen

*Brandenburger Bauernente aus dem Rohr  
mit Speckrahmwirsing und kleinem Kartoffelpuffer* 23

*Klassiker*

### **KÖNIGLICH PREUBISCHE MAHLZEIT**

Entrecôte vom Jungrind „Strindberg“ (Senf- Zwiebelkruste)  
mit Brückenpfeiler-Pommes und Spinatsalat 24

Cordon bleu vom Zander und Blutwurst  
auf gerahmten Rieslingkraut 24

Winterspargel (Schwarzwurzeln) im Blätterteig gebacken  
mit Orangen-Walnusssoße und pikantem Kichererbsensalat 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

## Klassiker

- „Die Katalanische Creme“ am Tisch karamellierte  
Vanillecreme mit Blaubeeren in Cassissauce 9  
(Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert)
- Birnen- Trifle mit Schokoladen- Kaffeestreusel 9
- Kleine Käseauswahl vom Ander`l Bauern 10  
mit Nüssen und Trauben

### UNSER ZOLLHAUS-MENÜ

#### ZOLLHAUS GANZ GESUND

*Wildkräuter- und Endiviensalat mit geklopften  
Radieschen auf Ziegenfrischkäsespiegel*



*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**