



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 (Ist kein gebürtiger Berliner, wurde von uns aber adoptiert) 9
- Birnen- Trifle mit Schokoladen- Kaffeestreusel 9
- Kleine Käseauswahl vom Ander`l Bauern mit Nüssen und Trauben 10

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**