



## ***Altes Zollhaus Berlin Menu***

<https://menulist.menu>

Carl-Herz-Ufer 30 10961 Berlin, London, United Kingdom

(+49)44306923300,(+49)306923300 - <http://www.altes-zollhaus-berlin.de/>



The **menu of Altes Zollhaus Berlin** from London includes 104 dishes. On average, dishes or drinks on [the menu](#) cost about £23. The categories can be viewed on the menu below. What [Werner](#) likes about Altes Zollhaus Berlin:

We were in the Old Customs House twice in a few days. Both times excellent. The service was very good, special requests were also received. As a wine friend, I wish a greater selection of wines, but as the wines of my own winery are presented, I can understand the offer. [read more](#). When the weather is good you can also eat outside. If you crave for sweets, Altes Zollhaus Berlin with its **fine desserts** can easily make an end of it, Above all, you will find here also hearty German meals with matching sides like potatoes and salads. After the meal (or during it), you have the opportunity to still relax at the bar with a alcoholic or non-alcoholic drink.

# Altes Zollhaus Berlin Menu



## Non alcoholic drinks

KAFFEE £2

## Heissgetränke

RONNEFELD TEE £4

## Fish

SMOKED SALMON

## Dessert

CATALAN CREAM £8

## Abendkarte

KABELJAU £21

## Säfte

SCHWARZE JOHANNISBEERE

## Käse

KLEINE KÄSEAUSWAHL £9

## Schwäbische Gerichte

RUSSISCHE EIER £10

## Warme Getränke

DOPPELTER ESPRESSO £4

## Flat Angebote

ANGEBOT

## Specialty Drinks

PEACH

## Menu 2

KARTOFFELWAFFELN £15

## Gang #3

KABELJAUFILLET AUF APFEL -  
MEERRETTICHKOMPOTT UND LEICHTER  
CHAMPAGNER -SENFSAUCE

## SÜDTROL

2013 CHARDONNAY

## Hopfen und Malz

BERLINER PILSENER VOM FASS

## Das ist unsere vegetarische Seite

ERDBEERSORBET MIT JOGHURT  
ESPUMA £5

## Horcher Sparkling Wine Rosé

HORCHER SPARKLING WINE ROSÉ

## Aperitif Horcher Sekt Rosé

APERITIF HORCHER SEKT ROSÉ

## Restaurant Category

DESSERT

## Dishes are prepared with

DUCK

# Altes Zollhaus Berlin Menu



**These types of dishes are  
being served**

ICE CREAM

## Süßes

DIE KATALANISCHE CREME £8

ORANGEN-GRIESSFLAMMERIE £8

## Gang #2

HAUSGEMACHTE  
OCHSENSCHWANZSUPPE MIT ALTEM  
SHERRY UND CHESTERSTANGE

MOZZARELLA SANDWITCH

## Gäng #5

KATALANISCHE CREME MIT  
BLAUBEEREN IN CASSISSAUCE

CRÊPE SUZETTE MIT VANILLERAHMEIS

## Bronze Linie - Gutsweine auf hohem Niveau

2013 CUVÉE HORCHER WEISS RIESLING,  
SILVANER, SCHEUREBE

2012 CUVÉE HORCHER ROT MERLOT,  
SPÄTBURGUNDER, ACOLON,  
PORTUGIESER

## Gold Linie - Erste Lage Weine aus den besten Parzellen

2010/11 RIESLING S SAUMAGEN

2009/11 SPÄTBURGUNDER W BARRIQUE

## GOLD LINIE

2009 RIESLING SK SAUMAGEN  
KOBNERT

2011 SPÄTBURGUNDER BARRIQUE

## Unertl-Das Weißbier aus Bayern

UNERTL WEISSBIER, FLASCHE

UNERTL WEISSBIER, ALKOHOLFREI,  
FLASCHE

## Kein Saft

SELTERS LIGHT ODER NATURELL

SPRIZZERO

## Coffee

CAPPUCCINO £3

ESPRESSO £2

LATTE MACCHIATO £3

## Gang #1

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT  
OLIVEN -STAMPFKARTOFFELN

SCHWARZ -ROT -GOLD  
MEERÄSCHENKAVIAR  
ZARENLACHSFILET AUF DÜNNEM  
KARTOFFELPUFFER

BUNTER BULGURSALAT MIT STERNANIS  
UND ZIMT

## Gäng #4

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN MIT  
ROT UND GRÜNKOHL UND  
HAUSGEMACHTEN THÜRINGER  
KARTOFFELKLOSS

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN UND  
GESCHMORTE REHKEULE MIT  
DÖRROBSTSAUCE UND  
KARTOFFELBAUMKUCHEN

# Altes Zollhaus Berlin Menu



KARTOFFELWAFFEL MIT WALDPILZEN  
IN KRÄUTERRAHM UND KANDIERTEN  
MARONEN

## Edelsüße Weine

2010 RIESLING EISWEIN

2008 CHARDONNAY BEERENAUSLESE

2008 CHARDONNAY  
TROCKENBEERENAUSLESE

## Unsere Aperitifempfehlung

HB HORCHER BRUT

2012 SECCO ROSÉ

HORCHER SPRIZZERO

## Vorneweg & Suppe

KALBSKOPF IN  
BÄRLAUCHVINAIGRETTE £11

BRENNNESSEL- SPINATSUPPE £8

LUFTGETROCKNETER  
BAUERNSCHINKEN VON UNSERER £10  
VOLANO-AUFSCHNITTMASCHINE

## DER Saft

HAUS ZWETSCHGE

FRAMBOOZEN RHABARBER

APFELSAFT VON STREUOBSTWIESEN

## HAUPTSACHEN

OCHSENBACKEN ALS RAGOUT  
UND ROSA GEBRATENES £21  
RINDERFILET

KÖNIGLICH PREUSSISCHE  
MAHLZEIT £21

GLACIERTE LEBER UND BRIES VOM  
LINUMER KALB £20

BRANDENBURGER BAUERNENTE £20

## weiss

2010 REICHSRAT VON BUHL /PFALZ  
RIESLING FORSTER UNGEHEUER, £51  
GG

2008 SIENER /PFALZ RIESLING,  
BIRKWEILER KASTANIENBUSCH £39

2013 KÜNSTLER /RHEINGAU  
GRÜNER VELTLINER £47

2002 KÜNSTLER /RHEINGAU  
RIESLING HÖLLE AUSLESE £64  
TROCKEN

2010 SEEGER /BADEN  
WEISSBURGUNDER, £42  
HEIDELBERGER HERRENBERG AS

2010/11 ACHIM JÄHNISCH /BADEN  
CHARDONNAY QBA £30

## ROT

2012 PHILLIP KUHN /PFALZ  
SANGIOVESE RESERVE, QBA £76

2006 MÖBITZ /BADEN P PINOT NOIR  
STEINBERG £47

2011 ALDINGER /WÜRTTEMBERG  
BLAUFRÄNKISCH BARRIQUE £42

2007 GERHARD GUTZLER  
/RHEINHESSEN PINOT NOIR, £34  
SELECTION 627

2009 DOMAIN CHANSON /BURGUND  
VOLNAY PREMIER CRU £51

2009 J.BOUTIN /RHONE HERMITAGE £39

## Silvestermenü 2018

VARIATION VON DER BRANDENBURGER  
BAUERNENTE (ENTENLEBERPARFAIT-  
CONFITGEBACKENES ENTENBONBON)

BOUILLABAISSE VON EINHEIMISCHEN  
FISCHEN MIT BUTTERCROÛTONS UND  
SAFRAN-KNOBLAUCHMAYONNAISE

# Altes Zollhaus Berlin Menu



GEEISTE BERLINER WEISSE MIT SEKT  
AUFGEGOSSEN

RINDERFILET WELLINGTON  
(BLÄTTERTEIG UND PILZE) AN  
GETRÜFFELTEN SCHWARZWURZELN

LAUWARME NUSS TARTE MIT  
EINGEWECKTEN MARILLEN UND  
CREMEEIS

KAFFEE UND BERLINER PFANNKUCHEN

## 3 Gänge - Menü

UNSER JAHRESZEITENSALAT £10

2013 CUVÉE AIGNER WEISS HORCHER,  
PFALZ

SCHWARZ-ROT-GOLD £11

2013 CHARDONNAY HORCHER, PFALZ

2012 CUVÉE AIGNER ROT HORCHER,  
PFALZ

2013 RIESLING AUSLESE HORCHER,  
PFALZ

## New Year's Eve

VARIATION OF BRANDENBURG FARM  
DUCK (DUCKLIVER PARFAIT- CONFIT-  
BAKED BONBON)

BOUILLABAISSE OF LOCAL FISHES  
WITH BUTTER CROUTON AND SAFFRON-  
GARLIC MAYONNAISE

ICED BERLINER WEISSE WITH  
SPARKLING WINE

FILLET OF BEEF WELLINGTON (PUFF  
PASTRY AND MUSHROOMS) ON  
TRUFFLED SALSIFY

LUKEWARM NUT TARTLET WITH  
MARINATED APRICOTS AND ICE CREAM

COFFEE AND BERLIN PANCAKE

## SILBER LINIE

2013 RIESLING AUSLESE

2012/13 CUVÉE AIGNER WEISS  
RIESLING, SAUVIGNON BLANC,  
GEWÜRZTRAMINER

2013 RIESLING TROCKEN

2013 RIESLING FEINHERB

2013 SAUVIGNON BLANC

2012 GEWÜRZTRAMINER (RZ 30,5G/ L)

2011 KERNER IDEAL (RZ 51,5G/ L)

2010 SCHEUREBE AUSLESE (RZ 91G/ L)

2012 ROSÉ SPÄTBURGUNDER, MERLOT

2013 RIESLING AUSLESE RESTSÜSS

2011 SPÄTBURGUNDER

2012 CUVÉE AIGNER MERLOT, ST.  
LAURENT, SPÄTBURGUNDER, ACOLON

# *Altes Zollhaus Berlin Menu*



## *Altes Zollhaus Berlin*

Carl-Herz-Ufer 30 10961 Berlin,  
London, United Kingdom

### **Opening Hours:**

Tuesday 18:00 - 00:00  
Wednesday 18:00 - 00:00  
Thursday 18:00 - 00:00  
Friday 18:00 - 00:00  
Saturday 18:00 - 00:00

Made with [menulist.menu](https://menulist.menu)

