

CHARLOTTE, PIA, FLORIAN,
GÜNTER, HENDRIK,
JAKOB, MAX & OTTAVIO
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE
IM RUTZ - ZOLLHAUS SEID
AND WISH YOU A GREAT EVENING!



WURSTKARTE

MIT BROT UND BUTTER

Schorfheider Wildschweinschinken, 50g

| 12,50 EUR |

Erchingers Rindersalami, Prenzlauer Berg, 50g

| 8,50 EUR |

Pfälzer Hambel-Leberworscht

| klein 7,50 EUR, gross 12,50 EUR |

WURST KALT ODER WARM

Brühpolnische von Zimmermann aus Görzke

| 6,50 EUR |

Knacker vom Duroc-Schwein

| 6,50 EUR |

Chilicknacker vom Hirsch

| 3,90 EUR |

Bratwurst vom Lamm mit Minze, bis 18 Uhr

| 8,50 EUR |

Rennsteiger Bratwurst, bis 18 Uhr

| 7,50 EUR |

Dazu Berlins bester Zollhaus-Kartoffelsalat

| 8,50 EUR |

Oder Salat von 2erlei Gurke & Dill, Misoschaum

| 8,00 EUR |

AUS DEM OFEN

**BBQ Rippe vom Hohenloher Schwein mit Erbse,
Karotte und Blaumohn**

| 19,50 EUR |

SALAT

**Berlin Wurst&Kartoffelsalat, Apfel,
Senf, Zitrone | pro Scheibe 7,00 EUR |**

Berlin Sausage, potatoe salad, apple, mustard, lemon

**gegrillter Kopfsalat & Landspeck,
Honig-Estragon-Vinaigrette | 14,00 EUR |**

grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette

NACHTISCH

**Kirschbisquit & Johannisbeere,
Kirschkerneis, Fichtennadelöl**

| 13,50 EUR |

Cherry bisque, currant, cerry stone ice cream, spruce needle oil



VORNEWEG

KALTES UND WARMES

Tatar von gerösteter Karotte & Schafsmilch, Verveine, Miso | 13,50 EUR |

tatar of roasted carrot & sheeps milk, verbena, miso

Ceviche vom Saibling & gebratener Romanasalat, Tomate, Fischstreu | 16,00 EUR |

ceviche of char, grilled romana lettuce, tomato, fishskin

Tatar vom Holsteiner Weideochsen & Speck, Gurke, Forellenkaviar | pro 100g 14,50 EUR |

beef tatar, bacon powder, cucumber, trout caviar, per 100g

Berlin Wurst & Kartoffelsalat, Apfel, Senf, Zitrone | pro Scheibe 7,00 EUR |

Berlin Sausage, potatoe salad, apple, mustard, lemon

Königsberger Klops & Kartoffelpüree, Forellenkaviar, Schnittlauchöl | 15,50 EUR, Nachschlag 08,00 EUR |

“Königsberger” meat balls, mashed potatoes, trout caviar, leek oil

Gebratene Neuköllner Blutwurst & Jemüse, Kartoffelpüree | klein 09,50 EUR, gross 12,50 EUR |

roasted black pudding, mashed potatoes, vegetables

SALATE UND SUPPE

gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck, Honig-Estragon-Vinaigrette | 14,00 EUR |

grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette

Gezupfte Hühnerkeule & Eisbergsalat, knuspriges Brot, grüne Paprika | 16,00 EUR |

chicken salad, coriander iceberg lettuce, bread, green pepper

Suppe und Stiel vom gerösteten Brokkoli, Haselnuss | 11,00 EUR |

soup of roasted broccoli, hazelnut

TISCH VOLL!

**JE MEHR UM SO AUFREGENDER!
LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...
SIE SAGEN UNS WAS SIE NICHT ESSEN,
WIR SAGEN IHNEN NICHT WAS SIE ESSEN.**

**EIN TRIP QUERBEET DURCH DIE
ZOLLHAUS-WELT DER VORSPEISEN,
SALATE, SUPPEN UND WÜRSTE IN**

3 ETAPPEN | pro Person 19,00 EUR |

5 ETAPPEN | pro Person 29,00 EUR |

7 ETAPPEN | pro Person 39,00 EUR |

Einige GETRÄNKE

Berliner Wasser 1,0 L | 4,90 EUR |

Rollberg Bier vom Fass 0,3 L | 4,90 EUR |

Ostmost Schorlen | 4,80 EUR |

Kaffee | ab 2,90 EUR

HAUPTSACHE

ZIEMLICH KLASSISCH SERVIERT

Geschmorte Ochsenschulter dazu Gartenkarotte, Sonnenblumenkerne und Liebstöckel | 18,50 EUR |

braised beef shoulder with garden carrot, sunflower seed and lovage

Brust vom Weidehuhn dazu Gartenkarotte, Sonnenblumenkerne und Liebstöckel

| klein 17,50 EUR, gross 23,50 EUR |

farm raised chicken with garden carrot, sunflower seed and lovage

Fang des Tages aus unseren Gewässern, Erbsen, Kohlrabi, Holunderblüte

| klein 17,50 EUR, gross 25,50 EUR |

local catch of the day, peas, turnip cabbage, elderflower

Brandenburger Büffelkäse, Graupe, Tomatentonic | 17,50 EUR |

regional buffalo cheese, barley corn, tomato tonic

FLEISCH

**KEINE KOMPROMISSE – KEINE GARSTUFEN
WIR SERVIEREN JEDES STÜCK
MIT EINER KERNTemperatur VON 50 GRAD.
ALLES MINDESTENS FÜNF WOCHEN GEREIFT
UND JAAA... ES GIBT KEIN FILET!**

No compromise-no degree of doneness

We don't serve our meat rare or medium. Every steak get served with a core temperature of 50°C/122°F. Every meat is matured for minimum 5 weeks. And yes, there is no filet steak!

Entrecôte vom Irish Herford, ab 200g

| pro 100g 22,50 EUR |

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide, ab 200g

| pro 100g 22,00 EUR |

Entrecôte vom US Prime Beef, ab 200g

| pro 100g 25,00 EUR |

Dazu Gartenkarotte, Sonnenblumenkerne & Liebstöckel | 6,90 EUR |

NACHTISCH

SÜSS & SALZIG

Deutscher Rohmilchkäse von Fritz Blomeyer, Berlin

| kleineres Brett 16,50 EUR, grösseres Brett 19,50 EUR |

german raw milk cheese, olive oil, sunflower beans

Cendré de Neuruppin & Olivenöl, salzige

Sonnenblumenkerne | 12,00 EUR |

sheep's / goat's milk cheese, olive oil, sunflower seed

Tom Ka Gai Aromen & Erdbeertee, Weizengrasöl

| 11,50 EUR |

flavors of tom ka gai, strawberry tea, wheatgrass oil

Kirschbisquit & Johannisbeere, Kirschkerneis, Fichtennadelöl

| 13,50 EUR |

cherry bisquit & currant, cherry stone ice cream, spruce needle oil

