

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



WURSTKARTE

MIT BROT UND BUTTER

Schorfheider Hirschschinken, 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 |

Chiliknacker 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, cherry stone ice cream, spruce needle oil



VORNEWEG

KALTES UND WARMES

Tatar von roter Bete&Ziegenschau,
Senf, Ei, Dillmayonnaise, Kresse | 13,50 EUR |
tatar of beetroot, goatfoam, mustard, egg, dillmayonnaise, crest

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 von grüner&weißer Bohne,
Rauchaal, Speck, Bohnenkrautöl | 13,00 EUR |
soup of green & white beans, smoked eel, bacon, savory-oil

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 Ochenschulter&Gartenkarotte,
Sonnenblumenkerne und Liebstöckel | 18,50 EUR |
braised beef shoulder with garden carrot, sunflower seed and lovage

Brust vom Weidehuhn&Gartenkarotte,
Sonnenblumenkerne und Liebstöckel
| klein 17,50 EUR, gross 22,50 EUR |
farm raised chicken with garden carrot, sunflower seed and lovage

Oldenburger Landente&Rotkohl,
Petersilie, Serviettenknödel
| klein 18,50 EUR, gross 23,50 EUR |
Oldenburg land duck, red cabbage, parsley, napkin dumpling

Fang des Tages aus unseren Gewässern,
Spitzkraut, Senf und Dill
| klein 17,50 EUR, gross 25,50 EUR |
local catch of the day, spring cabbage, mustard, dill

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

