



Speisekarte

ANNE, AARON, FLORIAN, GÜNTHER, HENDRIK, JAKOB, JONAS, MAX, MOAZ & RAMIN
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID
AND WISH YOU A GREAT EVENING

Wurstwaren

Mit Brot und Butter

Schorfheider Hirschschinken <i>venison ham from the schorfheide</i>	50g	12,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte <i>wild salami from our hunter jörn korte</i>	50g	9,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberworscht <i>pfälzer hambel-leberworscht</i>	klein groß	7,50 EUR 12,50 EUR
Neuköllner Knacker vom Benser <i>neuköllner knacker</i>		6,50 EUR
1 Paar luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte <i>1 pair air dried wildknacker</i>		7,50 EUR

TISCH VOLL!

LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...

table full! let us take care of it...

SIE SAGEN UNS WAS SIE NICHT ESSEN, WIR SAGEN IHNEN NICHT WAS SIE ESSEN.

just let us know what you don't eat.

EIN TRIP QUERBEET DURCH DIE

ZOLLHAUS-WELT DER VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN UND WÜRSTE

let us surprise you with a trip through the Zollhaus appetizers, salads, soups, and charcuterie

IN 5 ETAPPEN ab 2 Personen pro Person 35,00 EUR

in 5 stages – starting with two pax 35,00 EUR

Vorneweg

Kaltes und warmes

Gebackene grüne Erbse & Paprika Joghurt, eingelegte Radieschen <i>crispy green pea, bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		14,50 EUR
Forelle von den 25 Teichen & Eisenkraut, eingelegter Fenchel, Brot <i>trout & verbena, pickled fennel, bread</i>		19,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & Speck, Gurke, Forellenkaviar <i>beef tatar, bacon powder, cucumber, trout caviar, per 100g</i>	pro 100g	18,00 EUR
Tomate, gebeiztes Eigelb & Krustentierschaum, grüner Spargel, Estragon <i>tomato, shellfish foam, cured egg yolk, green asparagus, tarragon</i>		18,00 EUR
Eiskalte Gurke & geräucherter Müritzaal, Molke, eingelegte Senfsaat <i>icecold cucumber, smoked eel, whey, pickled mustard seed</i>		15,00 EUR
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck, Honig-Estragon-Vinaigrette <i>grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette</i>		14,00 EUR
Königsberger Klops "Halb&Halb", Kartoffelpüree, Saiblingskaviar, Schnittlauchöl <i>"Königsberger" meat balls, mashed potatoes, char caviar, chive oil</i>	3 Klopse 2 Klopse	21,00 EUR 16,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Jemüse, Kartoffelnussbutterpüree <i>seared blood sausage, mashed potatoes with brown butter, vegetables</i>		14,00 EUR

Fleisch

KEINE KOMPROMISSE – KEINE GARSTUFEN! WIR SERVIEREN JEDES STÜCK MIT EINER KERNTemperatur VON 50 GRAD.

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. And yes, there is no filet steak!*

45 Tage gereift / *matured 45 days*

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide
ab 200g

pro 100g

22,50 EUR

40 Tage gereift / *matured 40 days*

Entrecôte vom Irish Herford
ab 200g

pro 100g

26,50 EUR

dazu Mangold & Kohlrabi, Buchenpilz, fermentierter Knoblauch 7,00 EUR
with swiss chard, cabbage turnip, beech mushroom, fermented garlic

Hauptsache

Ziemlich klassisch serviert

Geschmorte Ochsenschulter, Mangold & Kohlrabi, Buchenpilz, fermentierter Knoblauch <i>braised beef shoulder, swiss chard, cabbage turnip, beech mushroom, fermented garlic</i>	22,00 EUR
Müritz Lamm Mangold & Kohlrabi, Buchenpilz, fermentierter Knoblauch <i>lamb, swiss chard, cabbage turnip, beech mushroom, fermented garlic</i>	26,50 EUR
Brust vom Weidehuhn, Mangold & Kohlrabi, Buchenpilz, fermentierter Knoblauch <i>breast of farm raised chicken, swiss chard, cabbage turnip, beech mushroom, fermented garlic</i>	23,50 EUR
Oldenburger Landente aus dem Ofen, Rauchsellerie & Rotkohl, Chicorée, Hibiskus, Petersilie <i>oven roasted duck, smoked celery, red cabbage, chrcory, hibiscus, parsley</i>	25,50 EUR
 SUPPE MIT SINN Einen Euro pro Portion Ente spenden wir an die Berliner Tafel.	
Fang des Tages aus unseren Gewässern, Bohnen & Oxshenherztomate, Wacholder, Sauerkraut Beurre blanc <i>local catch of the day, beans, oxheart tomato, sauerkraut beurre blanc</i>	25,50 EUR
Gebackenes Landei, Kohlrabi, Roggenbrotcrème <i>crispy baked egg, kohlrabi, rye bread crème</i>	19,00 EUR

Nachtisch

Süß und salzig

Deutscher Rohmilchkäse von Blomeyer	kleines Brett	18,00 EUR
Berlin	großes Brett	22,00 EUR
<i>german raw milk cheese</i>		
Dillemulsion & Nussbuttereis , Misokaramell, Apfel		15,00 EUR
<i>emulsion of dill, misocaramell, apple</i>		
Eingeweckte Brandenburger Kirsche & Haselnuss , Fichte, Sekt, Holunder		15,00 EUR
<i>pickled brandenburg cherry, hazelnut, spruce, sekt, elderberry</i>		