



## Speisekarte

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

## Wurstwaren

### Mit Brot und Butter

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

<b>Gebackene grüne Erbse &amp; Paprika</b>		14,50 EUR
Joghurt, eingelegte Radieschen <i>crispy green pea, bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		
<b>Forelle von den 25 Teichen &amp; Eisenkraut,</b>		19,00 EUR
eingelegter Fenchel, Brot <i>trout &amp; verbena, pickled fennel, bread</i>		
<b>Tatar vom Holsteiner Weideochsen &amp; Speck,</b>	pro 100g	18,00 EUR
Gurke, Forellenkaviar <i>beef tatar, bacon powder, cucumber, trout caviar, per 100g</i>		
<b>Ofenspitzkohl &amp; Zwiebel,</b>		18,00 EUR
Rösthefe, Apfel, Majoran <i>spring cabbage from the oven, onion, roasted yeast, apple, marjoram</i>		
<b>Kürbis &amp; Johannisbeere,</b>		15,00 EUR
Kraut, Kerne <i>pumpkin, red currant, cabbage, seeds</i>		
<b>Gegrillter Kopfsalat &amp; ausgelassener Landspeck,</b>		14,00 EUR
Honig-Estragon-Vinaigrette <i>grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette</i>		
<b>Königsberger Klops "Halb&amp;Halb",</b>	3 Klopse	21,00 EUR
Kartoffelpüree, Saiblingskaviar, Schnittlauchöl	2 Klopse	16,00 EUR
<i>"Königsberger" meat balls, mashed potatoes, char caviar, chive oil</i>		
<b>Gebratene Neuköllner Blutwurst &amp; Jemüse,</b>		14,00 EUR
Kartoffelnussbutterpüree <i>seared blood sausage, mashed potatoes with brown butter, vegetables</i>		

## 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 US Prime Beef**  
ab 200g

pro 100g


26,50 EUR

**dazu** Gerauchter Kohlrabi & Wurzeln, marinierte Steckrübe, Kerbel  
*smoked cabbage turnip & roots, marinated rutabaga, chervil*

7,00 EUR

## Hauptsache

### Ziemlich klassisch serviert

<b>Geschmorte Ochsenschulter,</b> Gerauchter Kohlrabi & Wurzeln, marinierte Steckrübe, Kerbel <i>braised shoulder of beef, smoked cabbage turnip &amp; roots, marinated rutabaga, chervil</i>	22,00 EUR
<b>Müritz Lamm</b> Gerauchter Kohlrabi & Wurzeln, marinierte Steckrübe, Kerbel <i>müritz lamb, smoked cabbage turnip &amp; roots, marinated rutabaga, chervil</i>	26,50 EUR
<b>Brust vom Weidehuhn,</b> Gerauchter Kohlrabi & Wurzeln, marinierte Steckrübe, Kerbel <i>breast of farm raised chicken, smoked cabbage turnip &amp; roots, marinated rutabaga, chervil</i>	23,50 EUR
<b>Oldenburger Landente aus dem Ofen,</b> Rauchsellerie & Rotkohl, Chicorée, Hibiskus, Petersilie <i>oven roasted duck, smoked celery, red cabbage, chrcory, hibiscus, parsley</i>	25,50 EUR
 <b>SUPPE MIT SINN</b> Einen Euro pro Portion Ente spenden wir an die Berliner Tafel.	
<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern,</b> Zerlei Bete & Kartoffel, Wacholder, Zwiebel, Dill <i>local catch of the day, beetroot, potato, juniper, onion, dill</i>	25,50 EUR
<b>Geschmorte Karotte,</b> Rollgersterisotto, Malz, Liebstöckel <i>braised carrot, barley risotto, lovage</i>	18,00 EUR

## Nachtisch

### Süß und salzig

<b>Deutscher Rohmilchkäse</b> von Blomeyer Berlin <i>german raw milk cheese</i>	kleines Brett großes Brett	18,00 EUR 22,00 EUR
<b>Fast Apfelkuchen &amp; Sauerampfer</b> , Kiefer, Karamell <i>nearly apple cake, sorrel, pine, caramell</i>		14,50 EUR
<b>Weißer Schokolade &amp; Pastinakeneis</b> , Haselnuss, Tee, Quitte <i>white chocolate, parsnip ice cream, hazelnut, tea, quince</i>		14,50 EUR