



Speisekarte

SISSI, ALEXANDER, DOMINIK, FLORIAN, GERRIT, GÜNTER,
JAKOB, JANIK, FABIAN & KOFI
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID

Wurstwaren

Mit Brot und Butter

Schorfheider Hirschschinken <i>venison ham from the county of Schorfheide</i>	50g	12,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte <i>salami of game from our hunter Jörn Korte</i>	50g	9,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberworscht <i>liver paté from county of Pfalz</i>	klein	7,50 EUR
	groß	12,50 EUR
Neuköllner Knacker von Meister Benser <i>neukölln-style knacker sausage from butcher Benser</i>		6,50 EUR
1 Paar luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte <i>1 pair of air dried knacker sausage of game from Jörn Korte</i>		7,50 EUR

TISCH VOLL!

LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...

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

EIN TRIP QUERBEET DURCH DIE

ZOLLHAUS-WELT DER VORSPEISEN, ZWISCHENGÄNGE, SALATE UND SUPPEN

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

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

in 5 courses - 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>		18,00 EUR
Goldforelle von den 25 Teichen & Knochenmarkschaum, Apfel-Dillemulsion, 2erlei Sellerie <i>golden trout & bone marrow, apple-dill emulsion, 2 kinds of celery</i>		22,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke, pro 100g geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>beef tatar, cucumber, smoked cream, trout caviar, bacon powder per 100g</i>		22,00 EUR
Ofenspitzkohl & Zwiebel, Rösthefe, Apfel, Majoran <i>spring cabbage from the oven, onion, roasted yeast, apple, marjoram</i>		20,00 EUR
Ofenkürbis & trockenes Brot, Fermentiertes Gemüse, Chili Öl <i>Pumpkin, fermented vegetables, chili oil</i>		15,00 EUR
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck, Honig-Estragon-Vinaigrette <i>grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette</i>		15,00 EUR
Königsberger Klops "Halb&Halb",	3 Klopse	23,00 EUR
Kartoffelpüree, Saiblingskaviar, Schnittlauchöl	2 Klopse	17,00 EUR
<i>"Königsberger" meat balls, mashed potatoes, char caviar, chive oil</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 is served with a core temperature of 50°C/122°F. And yes, there is no filet steak!

45 Tage gereift / *dry aged for 45 days*

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide

ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

42 Tage gereift / *dry aged for 42 days*

Entrecôte von der Holsteiner Färse

ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

Dazu

2erlei Blumenkohl & Pilze, Lauchasche und Sonnenblumenkerne

cauliflower, mushrooms, leak ash, sunflower seeds

8,50 EUR

Hauptsache

Ziemlich klassisch serviert

Geschmorte Ochsenschulter, 2erlei Blumenkohl & Pilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Braised ox shoulder, cauliflower, mushrooms, leak ash, sunflower seeds</i>	26,00 EUR
Rehrücken aus der Schorfheide, 2erlei Blumenkohl & Pilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Venison from county Schorfheide, cauliflower, mushrooms, leak ash, sunflower seeds</i>	33,00 EUR
Brust vom Weidehuhn, 2erlei Blumenkohl & Pilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Free range chicken, cauliflower, mushrooms, leak ash, sunflower seeds</i>	26,00 EUR
Brust und Keule von der Ofenente, Gefüllte Serviettenknödel, Rahmwirsing, Estragon <i>Oven duck, stuffed "Knödel", savoy, tarragon</i>	30,00 EUR
 Einen Euro pro Portion Ente spenden wir an die Berliner Tafel.	
Fang des Tages aus unseren Gewässern, Haferrisotto, Schwarzkohl, wilder Rosenkohl, Beurre Blanc <i>catch of the day, oat risotto, palm cabbage, flower sprouts, Beurre Blanc</i>	30,00 EUR
Roulade vom Weißkohl & gebackener Grünkohl, Steckrübensoße, Grünkern, Liebstockel vinaigrette <i>White cabbage roulade, baked kale, rutabaga sauce, spelt grain, lovage</i>	25,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Jemüse, Kartoffelnussbutterpüree <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, brown butter</i>	18,00 EUR

Nachtisch

Süß und salzig

Deutscher Rohmilchkäse von Blomeyer Berlin <i>german raw milk cheese from Blomeyer / Berlin</i>	kleines Brett großes Brett	20,00 EUR 25,50 EUR
Muckefuckeis & Karamellierte Kondensmilch, Essigzwetschgen, Selleriechips, Haselnuss <i>"Muckefuck" coffee ice cream & caramelized condensed milk, vinegar plum, celery chip, hazelnut</i>		14,50 EUR
Quittenbrot & Haselnussblätterteig, Frischkäsecreme, karamellierte weiße Schokolade, Birnen-Portweinsoße <i>Quince bread and hazelnut puff pastry, cream cheese, caramelized white chocolate, sauce of pear and port</i>		14,50 EUR