



Speisekarte

SISSI, ALEXANDER, DOMINIK, FLORIAN, GERRIT, GUENTER,
MAIK, 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>wild boar salami 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 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

„Zollhaus Menü“

Lasst euch überraschen !!!

Eine Reise durch unsere Karte, gespickt mit verschiedenen Vorspeisen, einem Hauptgang und Dessert.

p.P. 75,00€

We´ll surprise you!!!

A journey through our menu with different starters, one main course, and one dessert.

p.P. 75,00€

Vorneweg

Kaltes und warmes

Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen. <i>crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish.</i>		18,00 EUR
Forelle von den 25 Teichen & allerlei Beete, Speck-Eigelbcreme, Dillöl, Kefir. <i>trout & all sorts of beets, bacon yolk cream, dill oil, kefir.</i>		22,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke, geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub. <i>beef tatar & cucumber, smoked cream, trout caviar.</i>	pro 100g per 100g	22,00 EUR
Im Heu gegarter Knollensellerie & Nussbitterschaum, Berliner Miso, Senfsaat, Dillspitzen. <i>Celeriac cooked in hay & brown butter, miso, mustard seeds, dill.</i>		20,00 EUR
Schaumige Kartoffelsuppe & Knochenmarkklößchen, Röstkartoffelbrühe, Liebstöckelöl, Röstzwiebel. <i>Potato foam & bone marrow, roasted potato broth, lovage, fried onion.</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" & Kartoffelpüree	3 Klopse	23,00 EUR
Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern. <i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil.</i>	2 Klopse	17,00 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 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

8,50 EUR

Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert.
Jerusalem artichoke & sunflower seeds, pickled, mashed, fried.

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter, Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Braised ox shoulder,</i> <i>Jerusalem artichoke & sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</i>	26,00 EUR
Rehrücken aus der Schorfheide, Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Venison from county Schorfheide,</i> <i>Jerusalem artichoke & sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</i>	33,00 EUR
Brust vom Weidehuhn, Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Free range chicken,</i> <i>Jerusalem artichoke & sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</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, Liebstöckel vinaigrette <i>White cabbage roulade & baked kale, rutabaga sauce, spelt grain, lovage.</i>	25,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Jemüse, Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße. <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes.</i>	18,00 EUR

Nachtisch

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 & Haselnussblättereig, Frischkäsecreme, karamellierte weiße Schokolade, Birnen-Portweinsoße <i>Quince bread & hazelnut puff pastry, Cream cheese, caramelized white chocolate, sauce of pear and port.</i>		14,50 EUR