



## Speisekarte

SISSI, ALEXANDER, DOMINIK, FLORIAN, GERRIT, NOEMI,  
PIA, VITO, GUENTER, MAIK, FABIAN & KOFI

FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID

## Wurstwaren

### Mit Brot und Butter

<b>Schorfheider Hirschschinken</b> <i>venison ham from the county of Schorfheide</i>	50g	12,50 EUR
<b>Wildsalami vom Jäger Jörn Korte</b> <i>wild boar salami from our hunter Jörn Korte</i>	50g	9,00 EUR
<b>Pfälzer Hambel-Leberwurst</b> <i>liver paté from county of Pfalz</i>	klein	7,50 EUR
	groß	12,50 EUR
<b>Neuköllner Knacker von Meister Benser</b> <i>neukölln-style knacker sausage from butcher Benser</i>		6,50 EUR
<b>Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte</b> <i>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

<b>Gebackene grüne Erbse &amp; Paprika,</b> Joghurt, eingelegte Radieschen. <i>crispy green pea &amp; bell pepper, yoghurt, pickled radish.</i>		18,00 EUR
<b>Bachsaibling von den 25 Teichen &amp; Rettichsalat</b> Räucherremoulade, rohe Radieschen, Kapuzinerkressenvinaigrette <i>Char from 25 Teiche &amp; radish-salad,</i> <i>Smoked tatar-sauce, radish, nasturtium-vinaigrette</i>		22,00 EUR
<b>Tatar vom Holsteiner Weideochsen &amp; eingelegte Gurke,</b> geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>beef tatar &amp; cucumber, smoked cream, trout caviar</i> <i>+ N25 Kaviar exklusive Rutz Selektion</i>	pro 100g  <i>per 100g</i> <i>pro 10 g</i>	22,00 EUR   18,00EUR
<b>Geaschte Ziegenkäsecreme &amp; Nackthafer,</b> eingelegte grüne Tomate, Pilzöl, Aniskräuter <i>ashed goatcheese-cream, oat, green tomato, mushroom oil, anise</i>		20,00 EUR
<b>Gurkenkaltschale &amp; Rauchfischöl,</b> Körniger Frischkäse, hausgemachte Backerbsen, Senfsaat  <i>cold cucumber, smoked fish oil, curd, mustard seeds</i>	+ Rauchfisch <i>+ smoked fish</i>	14,50 EUR  16,50 EUR
<b>Gegrillter Kopfsalat &amp; ausgelassener Landspeck,</b> Honig-Estragon-Vinaigrette. <i>grilled butter lettuce &amp; crispy bacon, honey tarragon vinaigrette.</i>		15,00 EUR
<b>Königsberger Klops "Halb&amp;Halb" &amp; Kartoffelpüree</b> Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern. <i>"Königsberger" meat balls &amp; mashed potatoes, char caviar, chive oil.</i>	3 Klopse 2 Klopse	23,00 EUR 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!*

42 Tage gereift / *dry aged for 42 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 Färs**  
ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

**Dazu**

Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip  
*Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed*

8,50 EUR

## Hauptsache

<b>Geschmorte Ochsenschulter,</b> Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Braised ox shoulder</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, grilled leak, linseed chip</i>	26,00 EUR
<b>Kurzgebratenes vom Reh aus der Schorfheide,</b> Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Venison from the Schorfheide,</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed</i>	35,00 EUR
<b>Brust vom Weidehuhn,</b> Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Free range chicken,</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed</i>	26,00 EUR
<b>BBQ Rippe vom Hohenloher Wollschwein,</b> Honig-Karottensauce, geröstete Kartoffel, Kräuterschaum, Mohn <i>BBQ rib from ‚Hohenloher Wollschwein‘</i> <i>Honey-carrot sauce, roasted potato, herbs</i>	26,50 EUR
<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern &amp; Spinatknödel,</b> Dillsoße, Rahmspinat, geräucherte Nuss <i>Catch of the day &amp; spinach dumpling</i> <i>Dillsauce, spinach-cream, smoked nut</i>	30,00 EUR
<b>Pochiertes Bio-Ei &amp; Schmorzwiebel-Beurre Blanc</b> Mangold, Pellwormer Inselkäse, Bärlauchöl <i>Poached egg, roasted onion beurre blanc, cheese, wild garlic oil</i>	25,00 EUR
<b>Gebratene Neuköllner Blutwurst &amp; Gemüse,</b> Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	18,00 EUR

## Nachtisch

<b>Deutscher Rohmilchkäse,</b> von Blomeyer Berlin. <i>German raw milk cheese from Blomeyer Berlin.</i>	kleines Brett großes Brett	20,00 EUR 25,50 EUR
<b>Fast Blaubeerkuchen &amp; Molke-Gin-Sud,</b> Tagetesöl, Joghurtcreme, eingelegte Blaubeere <i>Blueberry-cake &amp; whey-gin, marigold-flowers, jogurd</i>		14,50 EUR
<b>Belgische Waffel &amp; eingelegte Kirsche</b> Weiße Schokolade, Zitronenmelissensorbet, karamellisierte Haselnuss Belgium waffle & marinated cherry, White chocolat, lemon balm sorbet, caramelized hazelnut		14,50 EUR