



## 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

<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-Leberworscht</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>1 Paar luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte</b> <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

<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>Forelle von den 25 Teichen &amp; Mairübe,</b> Joghurteis, Schnittlauchemulsion <i>Trout, turnips, yogurt-ice, chive</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>	pro 100g  per 100g	22,00 EUR
<b>Im Heu gegarter Knollensellerie &amp; Nussbitterschaum,</b> Berliner Miso, Senfsaat, Dillspitzen. <i>Celeriac cooked in hay &amp; brown butter, miso, mustard seeds, dill.</i>		20,00 EUR
<b>Gurkenkaltschale &amp; Rauchfischöl,</b> Körniger Frischkäse, hausgemachte Backerbsen, Senfsaat  <i>cold cucumber, smoked fishoil, curd, mustard seeds</i>	+ Rauchfisch	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!*

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**

Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert.

*Jerusalem artichoke & sunflower seeds, pickled, mashed, fried.*

8,50 EUR

## Hauptsache

<b>Geschmorte Ochsenschulter,</b> Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Braised ox shoulder,</i> <i>Jerusalem artichoke &amp; sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</i>	26,00 EUR
<b>Kurzgebratenes vom Wische Lamm aus der Altmark,</b> Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Lamb from the Altmark,</i> <i>Jerusalem artichoke &amp; sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</i>	35,00 EUR
<b>Brust vom Weidehuhn,</b> Topinambur & Sonnenblumenkerne, eingelegt, püriert, frittiert. <i>Free range chicken,</i> <i>Jerusalem artichoke &amp; sunflower seeds, pickled, mashed, fried.</i>	26,00 EUR
<b>BBQ Rippe vom Hohenloher Wollschwein,</b> Honig-Karottensauce, geröstete Kartoffel, Kräuterschaum, Mohn <i>BBQ rip from „Hohenloher Wollschwein“</i> <i>Honey-carrot sauce, roasted potato, herbs</i>	26,50 EUR
<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern,</b> Spargel vom Kremmener Hof, Sauerteig, Bärlauch <i>catch of the day &amp; asparagus, sourdough, wild garlic</i>	30,00 EUR
<b>Brandenburger Burrata &amp; Kohlrabitar,</b> Ofenpaprika, Tomatensud, Koriander <i>„Brandenburg“ Burrata, oven-peppers, tomato, coriander, kohlrabi</i>	25,00 EUR
<b>Gebratene Neuköllner Blutwurst &amp; Jemüse,</b> Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße. <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes.</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>Erdbeersorbet &amp; Haselnussbiscuit,</b> Strudelchips, weiße Schokolade, marinierte Erdbeeren <i>Strawberrysorbet &amp; Hazelnutbiscuit White chocolat, marinated strawberries, strudel</i>		14,50 EUR
<b>Rhababermousse &amp; Estragonöl,</b> Himbeere, eingelegter Rhababer, Mohnstreu <i>Raspberry, marinated rhubarb, poppy seed</i>		14,50 EUR