

**ZOLLHAUS**  
*Rutz*

**FEIERN - ESSEN - TRINKEN**

2024

# GLIEDERUNG

A dimly lit restaurant table with wine glasses, water glasses, and a modern table lamp. The scene is set in a restaurant with a warm, ambient light. In the foreground, a wooden table is set with two wine glasses, two water glasses with intricate patterns, and a modern table lamp with a white base and a black top. The background shows a blurred view of the restaurant interior, including a large, glowing spherical light fixture.

Intro

Räumlichkeiten

„Im Glas“

Willkommenshappen mit Aperitif-Vorschlägen

Auf dem Teller

Specials

Für den späteren Abend

Des Weiteren

Lage / Anfahrt

Kontakt / Ansprechpartner

# WIR

In dem alten ehrwürdigen Ort am Landwehrkanal treffen ausgewählte Aromen auf bodenständige Zutaten und Rezepturen. Regional geprägten Gerichte vereinen sich mit Komponenten moderner Esskultur begleitet von erlesenen Weinen aus mehr als 200 Positionen.

Erleben Sie bei uns die neue feine Berliner Küche in dem ehrwürdigen Ambiente des Zollhaus' am Landwehrkanal.

Das Zollhaus am Landwehrkanal zählt zu den Sehenswürdigkeiten im Stadtteil Kreuzberg. Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude umgeben von parkähnlichen Uferweisen erstrahlt nach intensiver Sanierung in einem hellen und lichten Ambiente. Handgefertigte Wandkacheln nach historischem Vorbild verweisen auf die Geschichte des Hauses als Waschhaus. Altes Eichenholz und moderne Glasleuchten runden den Look, der Altes mit Neuem harmonische miteinander verbindet, ab.

Genießen Sie bei uns zwischen alten Mauern einen genussvollen Abend neuer Berliner Esskultur!

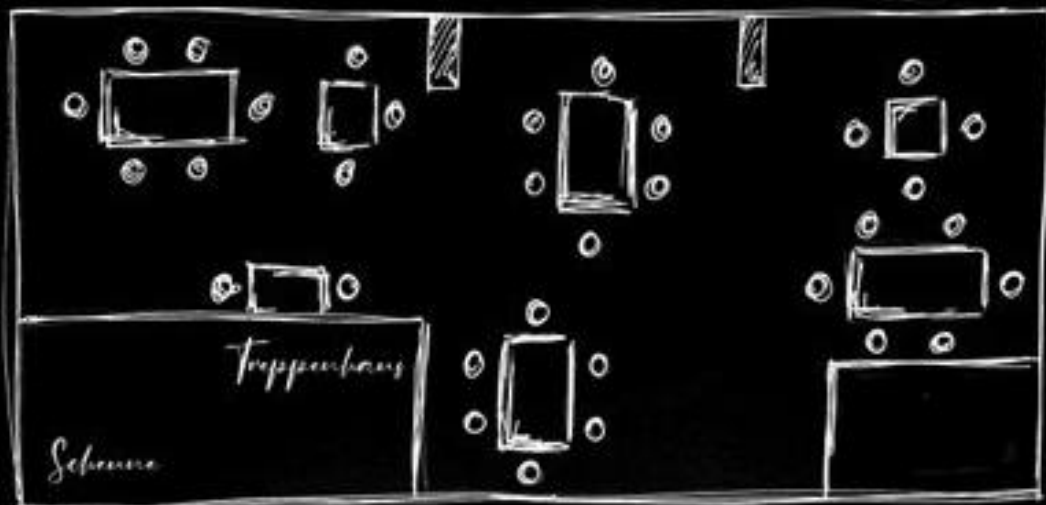
# RÄUMLICHKEITEN

Das Rutz-Zollhaus bietet neben dem großzügigen Gastraum ein Eventraum im Dachgeschoss des althistorischen Fachwerkhauses.

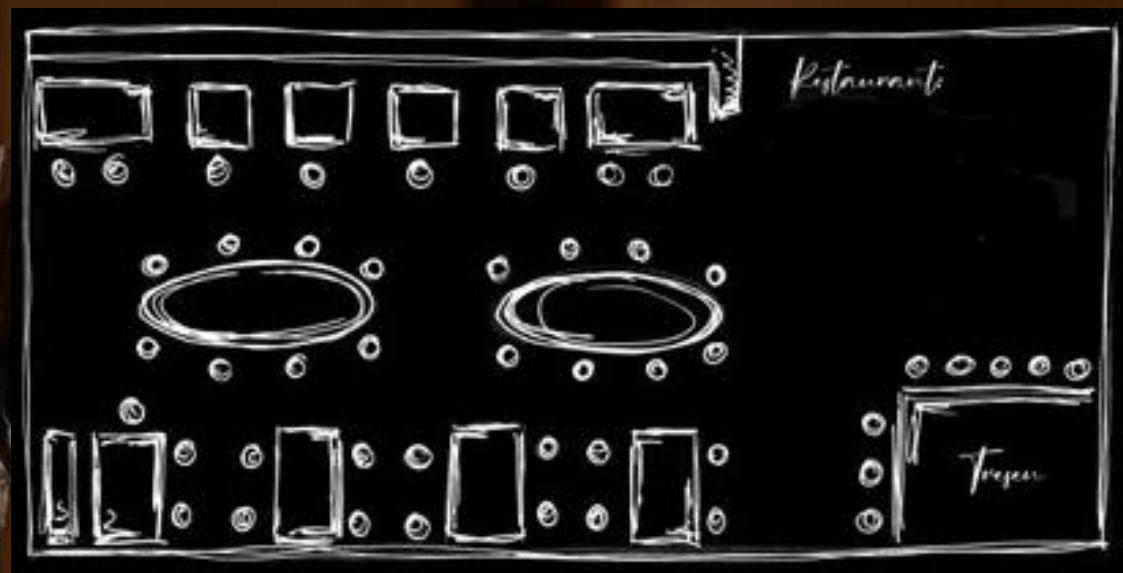
Entsprechend Ihren Bedürfnissen empfehlen wir Ihnen einen der Gasträume für Ihre private oder geschäftliche Feier oder Veranstaltung.

Wir stellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen und Bedürfnisses ein passendes Angebot zusammen.

## Die Scheune

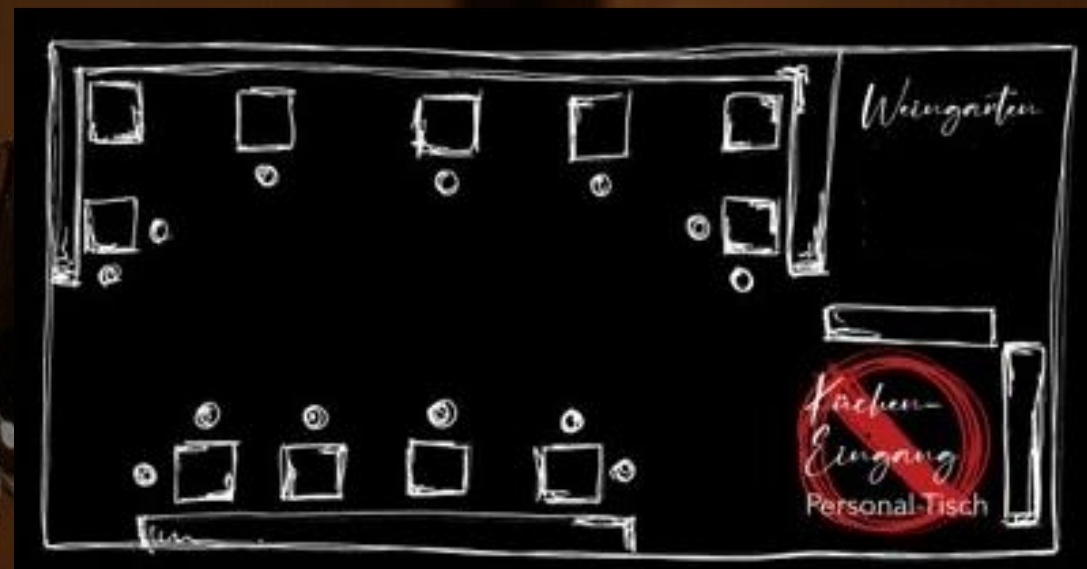


## Das Restaurant

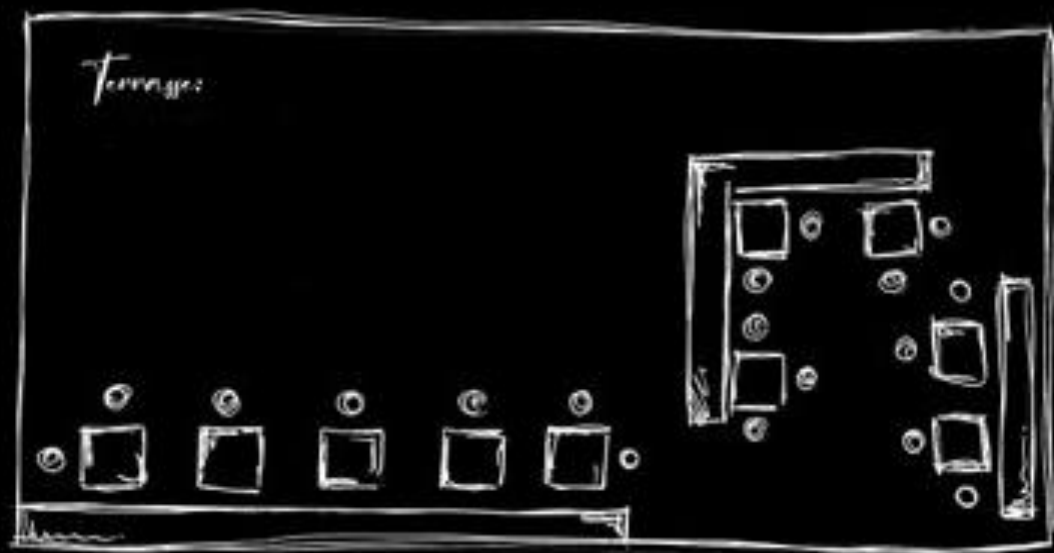


# RÄUMLICHKEITEN

Der Weingarten



Die Terrasse



# IM GLAS

## Getränkepauschale

*Die Unterscheidung der Pauschalen im Preis erklärt sich durch verschiedene Qualitätsstufen der angebotenen Weine.*

### **Beginner**

0,11 Perlwein zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein, sowie Wasser und Heißgetränk

39,00 Euro pro Person\*

### **Fortgeschritten**

0,11 Winzersekt zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein zur Auswahl, sowie Wasser und Heißgetränk

49,00 Euro pro Person\*

### **Profis**

0,11 Winzersekt zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein zur Auswahl, sowie Wasser und Heißgetränk

59,00 Euro pro Person\*

\* Nicht aufgeführte Getränke, sowie ggf. ein Mehrverzehr werden nach Verbrauch auf die Gesamtrechnung abgerechnet.

Die Getränkepakete gelten für eine Dauer von 5 Stunden (z.B. von 19 bis 0 Uhr)  
ab der 6. Stunde berechnen wir:

400,00 Euro für bis zu 40 Personen  
600,00 Euro für bis zu 60 Personen  
800,00 Euro für bis zu 80 Personen

Nach Ihrer Entscheidung für ein einheitliches Menü arbeiten wir Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung aus. Die Wein-/ Getränkeauswahl kann nach individueller Absprache mit unserem Sommelier festgelegt werden.

# BEGRÜßUNGSHAPPEN & APERITIF

## Willkommenshappen (Ab 30 Gäste)

Leberwurststulle

Hirschknacker von Jäger Korte

Gebackene grüne Erbse & grüne Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen

Tatar vom Weideochsen & Rauch-Crème Fraîche, Forellenkaviar

Deutscher Hartkäse & Gewürzhonig, Knäckebrötchen

Dreifach gebackenes Krustenbrot mit Lauchbutter

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 4,00 Euro

*Wir empfehlen 1 – 2 Happen für den Empfang pro Gast*

## **Perlen im Glas für den Empfang (0,75 l)**

**Die Getränke werden bei dieser nach Verbrauch berechnet. Gerne können Sie dazu in unsere Weinkarte erhalten, wenn keine Pauschale gewünscht ist.**

**RUTZ REBELL** Sekt brut nature, degorgiert 03/1, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

69,00 Euro

**Riesling** Sekt brut, Griesel & Compagnie, Bensheim, Rhein Hessische Bergstrasse

48,00 Euro

**Blanc de Noirs** Sekt Extra brut, Weingut Eymann, Gönningheim, Pfalz

48,00 Euro

**Pinot Noir** Sekt brut, Weingut Eymann, Gönningheim, Pfalz

48,00 Euro

**Rosé** Sekt brut, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

48,00 Euro

**Deutz** brut classic, Ay, Champagne

86,00 Euro

**2014, Deutz Blanc de Blanc** brut, Ay, Champagne

136,00 Euro

# AUF DEM TELLER 1/2

## Rutz Zollhaus Klassiker Menü

*ganzjährig*

*Vorspeisen / Zwischengänge:*

- Tatar vom Weideochsen & eingelegte Gurke, Rauch-Crème-Fraîche, Forellenkaviar
- Ceviche vom Saibling & gegrilltes Salatherz, Tomatenschaum, krosse Fischhaut
- Geröstetes Tatar von der Gartenkarotte & Miso, Schafsjoghurtschaum, Verbene
- Gegrillter Kopfsalat & Speck, Honig-Estragon-Vinaigrette
- Königsberger Klops & Kartoffel, frittierte Kaper, Schnittlauchöl, Saiblingskaviar
- Neuköllner Blutwurst & Kartoffel-Nussbutterpüree, Gemüse, Pfeffersoße

*Hauptgang:*

- Geschmorte Ochsenschulter & saisonale Beilagen

*Dessert:*

- Weiße Schokolade & Pastinakeneis, Haselnuss, Tee, Quitte

## Rutz Zollhaus Frühlings Menü

*März, April, Mai*

*Vorspeisen / Zwischengänge:*

- Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen
- Forelle von den 25 Teichen & Eisenkraut, eingelegter Fenchel, Brot
- Gebackene Kartoffel & Kräuterschaum, Senfrelisch und Frischkäsestaub

*Hauptgang:*

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

*Dessert:*

- Erdbeere & Quark, Miso, Tomate, Verbene

## **Alle Menüs**

3 Gänge 65,00 Euro pro Person

4 Gänge 75,00 Euro pro Person

5 Gänge 85,00 Euro pro Person

6 Gänge 95,00 Euro pro Person

*In der Tisch voll! Variante:*

- 3 kleine Vorspeisen, | Hauptgang, | Dessert 75,00 Euro pro Person

- 5 kleine Vorspeisen, | Hauptgang, | Dessert 85,00 Euro pro Person

...auf Wunsch servieren wir nach Ihrem Menü Käsebrett vom Berliner Käse-Affineur Fritz Blomeyer

Klein: ca. 150 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

22,00 Euro pro Person

Groß: ca. 200 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

25,50 Euro pro Person



# AUF DEM TELLER 2/2

## **Rutz Zollhaus Sommer Menü**

*Juni, Juli, August*

*Vorspeisen / Zwischengänge:*

- Forellentatar & Mairübe , Joghurteis, Schnittlauchemulsion
- Molkesuppe & Kohlrabi ,Korianderöl , körniger Frischkäse
- Auf der Haut gebratener Saibling & grüne Erbsen, Holunderblütenschaum

*Hauptgang:*

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

*Dessert:*

- Erdbeersorbet & Haselnussbisquit, Strudelchips, weiße Schokolade, marinierte Erdbeeren

## **Rutz Zollhaus Herbstmenü**

*September, Oktober, November*

*Vorspeisen / Zwischengänge:*

- Ofenspitzkohl & Zwiebel, Rösthefe, Apfel, Majoran
- Kartoffelsuppe & Markklößchen , Liebstöckelöl
- Gebratener Zander & Bohne, Speck & Tomate

*Hauptgang:*

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

*Dessert:*

- Weiße Schokolade & Pastinakeneis, Haselnuss, Tee, Quitte

## **Rutz Zollhaus Winter Menü**

*Dezember, Januar, Februar*

*Vorspeisen / Zwischengänge:*

- Tatar von der Rote Beete & Senf-Ei-Creme, Ziegenjoghurtschaum, Dill
- Suppe vom Ofenkürbis & gerösteten Kerne
- Auf der Haut gebratener Zander & 2erlei Bete & Kartoffel, Wacholder, Zwiebel, Dill

*Hauptgang:*

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

*Dessert:*

- Fast Apfelkuchen & Sauerampferreis, Kiefernöl

## **Alle Menüs**

3 Gänge 65,00 Euro pro Person

4 Gänge 75,00 Euro pro Person

5 Gänge 85,00 Euro pro Person

6 Gänge 95,00 Euro pro Person

*In der Tisch voll! Variante:*

- 3 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert 75,00 Euro pro Person

- 5 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert 85,00 Euro pro Person

# SPECIALS

## Herbst- und Wintergeflügel

Ente oder Gans in drei Gängen  
(nur auf Anfrage und nach  
Verfügbarkeit buchbar)

- Oldenburger Freilandgans ab  
4 Personen  
Preis auf Anfrage
- Oldenburger Bauernente ab  
2 Personen  
Preis auf Anfrage
- Beilagen und Speisenauswahl  
des Menüs variieren saisonal

## Rindfleisch

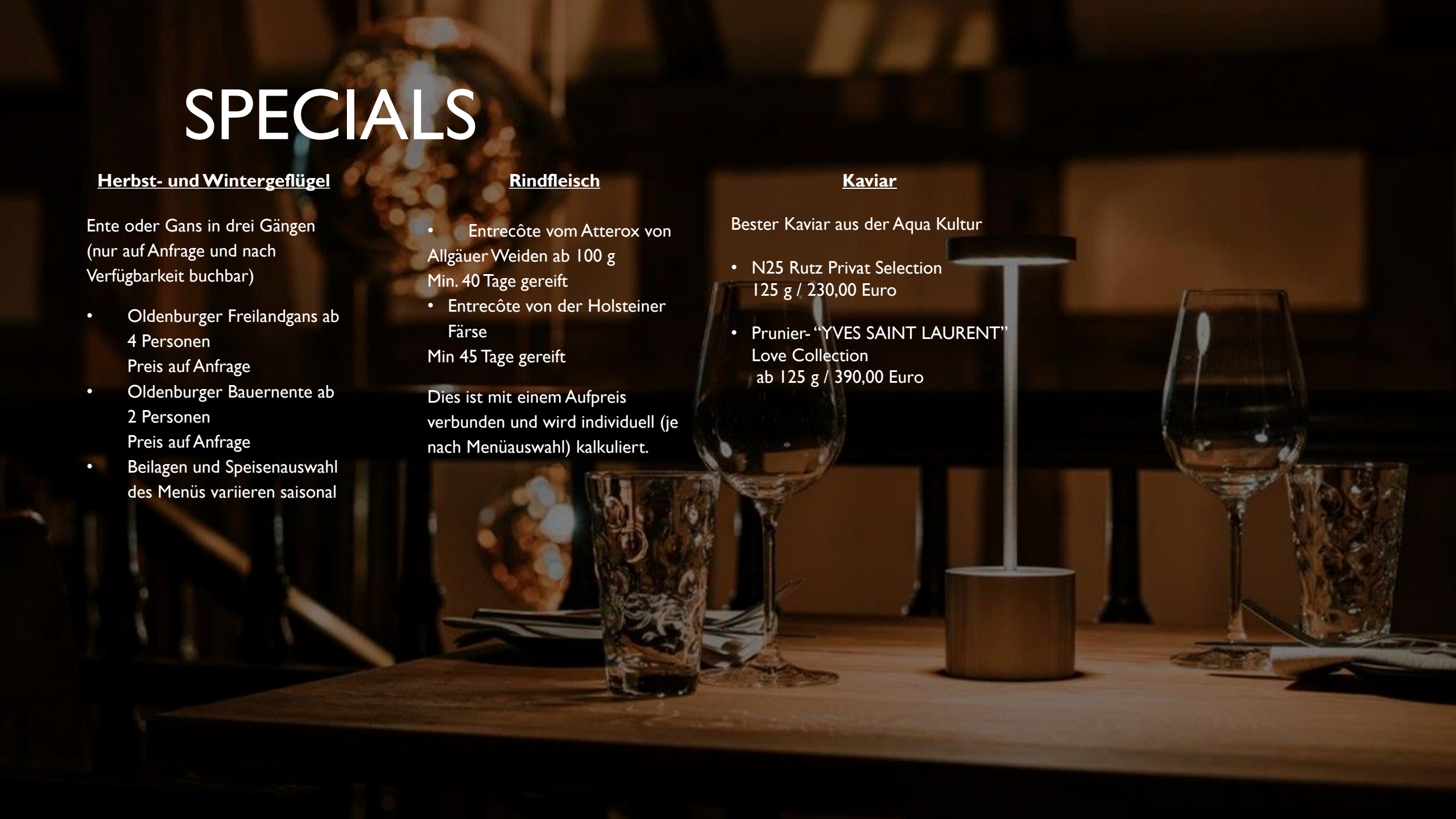
- Entrecôte vom Atterox von  
Allgäuer Weiden ab 100 g  
Min. 40 Tage gereift
- Entrecôte von der Holsteiner  
Färse  
Min 45 Tage gereift

Dies ist mit einem Aufpreis  
verbunden und wird individuell (je  
nach Menüauswahl) kalkuliert.

## Kaviar

Bester Kaviar aus der Aqua Kultur

- N25 Rutz Privat Selection  
125 g / 230,00 Euro
- Prunier- "YVES SAINT LAURENT"  
Love Collection  
ab 125 g / 390,00 Euro



# FÜR DEN SPÄTEN ABEND

Thüringer Bratwurst & mittelscharfer Senf, Senfgurke  
Hausgemachte Currywurst & Zwiebelschmelze, leicht scharf, Sojasauce  
Paprikagulasch mit Sauerrahm & Kartoffel  
Berliner Bulette, Spreewaldgurke & Senf  
Blomeyers Käse, gesalzene Butter, Sauerteigbrot

**Je 6,00 Euro pro Happen**



# DES WEITEREN

## PREISE UND OPTIONALE ANGEBOTE

### Exklusivbuchungen

Für exklusive Bereitstellungen unseres Restaurants- oder Scheunenbereich, sowie des gesamten Bereichs wird ein Mindestumsatz berechnet.

### Zuschläge

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere vereinbarten Räumlichkeiten bis 24.00 Uhr zur Verfügung. Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe von 200,00 Euro pro angefangener Stunde, zzgl. Getränkeverzehr.

Sollte Ihre Veranstaltung vor unseren regulären Öffnungszeiten beginnen, gilt ebenfalls ein Aufschlag von 200,00 Euro pro angefangener Stunde.

### Zusatzleistungen

- Tischdekoration nach individueller Absprache
- Menükarten 2,50 Euro pro Stück
- Kuchen und Torten, DJ, Technik auf Anfrage
- Barcatering auf Anfrage

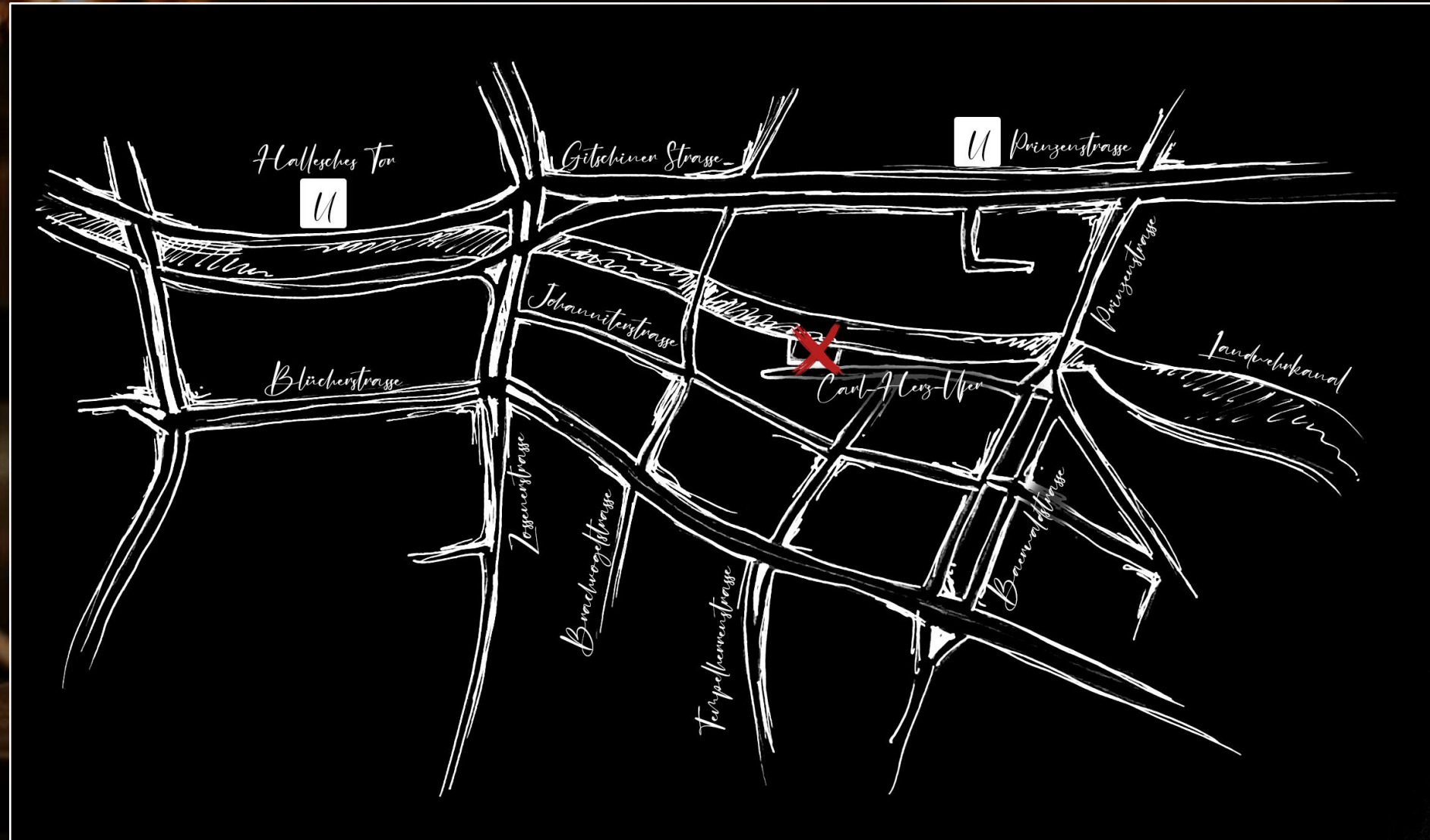
### Allgemeines

Alle vorweg aufgeführten Preise verstehen sich in Euro inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer in Höhe von 19% bzw. 7%.

# LAGE & ANFAHRT

## Rutz Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30  
10961 Berlin



# KONTAKT & ANSPRECHPARTNER

## Rutz Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30  
10961 Berlin  
Tel.: 030 2332 7667 0  
Mail: [info@rutz-zollhaus.de](mailto:info@rutz-zollhaus.de)  
[www.rutz-zollhaus.de](http://www.rutz-zollhaus.de)

Persönlicher Ansprechpartner vor Ort:

Steffen Kellner – Gastgeber -

[steffen.kellner@rutz-zollhaus.de](mailto:steffen.kellner@rutz-zollhaus.de)

Persönlicher Ansprechpartner für Veranstaltungen:

Pia Negri – Veranstaltungen -

[pia.negri@rutz-zollhaus.de](mailto:pia.negri@rutz-zollhaus.de)