



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

Schorfheider Hirschschinken <i>venison ham from the county of Schorfheide</i>	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte <i>wild boar salami from our hunter Jörn Korte</i>	50g	10,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberwurst <i>liver paté from county of Pfalz</i>	klein	8,50 EUR
	groß	13,50 EUR
Neuköllner Knacker von Meister Benser <i>neukölln-style knacker sausage from butcher Benser</i>		7,50 EUR
Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte <i>air dried knacker sausage from Jörn Korte</i>		8,50 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 39,00 EUR

in 5 courses - starting with two pax 39,00 EUR

„Zollhaus Menü“

Lasst euch überraschen !!!

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

p.P. 79,00€

We´ll surprise you!!!

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

p.P. 79,00€

Vorneweg

Kaltes und warmes

Gebackene grüne Erbse & Paprika		19,00 EUR
Joghurt, eingelegte Radieschen <i>Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		
Bachsaibling von den 25 Teichen & Rettichsalat		24,00 EUR
Räucherremoulade, rohe Radieschen, Kapuzinerkressenvinaigrette <i>Char from 25 Teiche & radish-salad, Smoked tatar-sauce, radish, nasturtium-vinaigrette</i>		
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke	pro 100g	24,00 EUR
Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>Beef tatar & cucumber, smoked cream, trout caviar</i>	per 100g	
Ofenkohlblätter & Weinbergkäsesoße		20,00 EUR
Liebstockel, Senfrelisch, Röstzwiebel <i>Oven cabbage, mustard, roasted onion, wineryardcheese-sauce</i>		
Pilzbrühe & Markklößchen		15,00 EUR
Ofenkohl, eingelegte Karotte, Pilzcrunch <i>Mushroom broth & marrow dumplings Oven cabbage, pickled carrot, mushroom crunch</i>		
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck		15,00 EUR
Honig-Estragon-Vinaigrette. <i>Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette</i>		
Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree	3 Klopse	26,00 EUR
Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern. <i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil.</i>	2 Klopse	20,00 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 Färse

ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

Dazu

Grünkohlpüree, Backkohlmayonnaise, gebratener Rosenkohl & Pastinake
Kale, baked cabbage mayonnaise, roasted Brussels sprouts & parsnip

9,00 EUR

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter Grünkohlpüree, Backkohlmayonnaise, gebratener Rosenkohl & Pastinake <i>Braised ox shoulder, kale, baked cabbage mayonnaise, roasted Brussels sprouts & sour parsnip</i>	28,00 EUR
Kurzgebratenes vom Wische Lamm aus der Altmark Grünkohlpüree, Backkohlmayonnaise, gebratener Rosenkohl & Pastinake <i>Lamb from the Altmark, kale, baked cabbage mayonnaise, roasted Brussels sprouts & parsnip</i>	36,00 EUR
Brust vom Weidehuhn Grünkohlpüree, Backkohlmayonnaise, gebratener Rosenkohl & Pastinake <i>Free range chicken Kale, baked cabbage mayonnaise, roasted Brussels sprouts & parsnip</i>	28,00 EUR
Gebratene Entenbrust & konfierte Entenkeule Kohlrabipüree, gerührte Johannisbeeren, Schwarznessel <i>Roasted duck breast & confit duck leg, kohlrabi puree, currants, shiso</i>	33,00 EUR
 SUPPE MIT SINN Einen Euro pro Portion Ente spenden wir an die Berliner Tafel.	
Fang des Tages aus unseren Gewässern & Kürbisstampf Honigmaronensoße, eingelegte rote Zwiebel, Estragonöl <i>Catch of the day & Pumpkin, honey chestnuts, pickled red onion, tarragon</i>	33,00 EUR
Pochiertes Bio-Ei & Schmorzwiebel-Beurre Blanc Mangold, Pellwormer Inselfkäse, Bärlauchöl <i>Poached egg, roasted onion beurre blanc, cheese, wild garlic oil</i>	25,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	20,00 EUR

Nachtisch

Deutscher Rohmilchkäse, von Blomeyer Berlin. <i>German raw milk cheese from Blomeyer Berlin</i>	kleines Brett großes Brett	22,00 EUR 25,50 EUR
Gewürzwetschge & Muckefuckeis Rumschaum, karamellierte Kondensmilch, Schokoladenerde <i>“Muckefuck-ice”, plum, rum-foam, chocolate</i>		15,50 EUR
Eingelegte Birne & karamellierte weiße Schokolade Sanddorneis, Dillöl, Portwein <i>Pickled pear & caramelized white chocolate Sea buckthorn ice cream, dill oil, port wine</i>		15,50 EUR