



Speisekarte

SISSI, STEFFEN, FLORIAN, GERRIT, NOEMI,
PIA, VITO, GUENTER, MAIK, SHAHRIAR, 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-Leberworscht <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>		
Saibling mit Gartenkräuter & Molkeschaum		24,00 EUR
Berliner Miso, Kohlrabi, Buchweizen <i>Char with garden herbs and whey foam, berlin miso, kohlrabi</i>		
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke	pro 100g	24,00 EUR
Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar</i>	per 100g	
Ofenkohlblätter & Weinbergkäsesoße		20,00 EUR
Liebstockel, Senfrelisch, Röstzwiebel <i>Oven cabbage & wine yard cheese sauce, mustard relish, roasted onion,</i>		
Pilzbrühe & Markklößchen		15,00 EUR
Spitzkohl, eingelegte Karotte, Backerbsen <i>Mushroom broth & marrow dumplings, cabbage, pickled carrot, 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,</i>	2 Klopse	20,00 EUR
<i>char caviar, chive oil, fried caper</i>		

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

Blumenkohl, eingelegte Buchenpilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne
Cauliflower, pickled beech mushrooms, leek ash, sunflower seeds

9,00 EUR

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter Blumenkohl, eingelegte Buchenpilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Cauliflower, pickled beech mushrooms, leek ash, sunflower seeds</i>	28,00 EUR
Brust vom Weidehuhn Blumenkohl, eingelegte Buchenpilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Cauliflower, pickled beech mushrooms, leek ash, sunflower seeds</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 <small>EINE AKTION DER BERLINER TAFEL</small> Einen Euro pro Portion Ente spenden wir an die Berliner Tafel.	
Fang des Tages aus unseren Gewässern & 2 mal Spinat Kartoffelnussbutterpüree, Bärlauch, weiße Zwiebel <i>Catch of the day & 2 times spinach, mashed potatoe, white onion</i>	33,00 EUR
Pochiertes Bio-Ei & Schmorzwiebel-Beurre Blanc Mangold, Pellwormer Inselkäse, 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
Erdbeersorbet & Haselnusskuchen Eisenkraut, Erdbeertee, Strudelchips <i>Strawberry sorbet, and hazelnut cake, vervain, Strawberry tea, strudel chips</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