



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 Joghurt, eingelegte Radieschen <i>Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		19,00 EUR
Saibling mit Gartenkräuter & Molkeschaum Berliner Miso, Kohlrabi, Buchweizen <i>Char with garden herbs and whey foam, berlin miso, kohlrabi</i>		24,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar</i>	pro 100g per 100g	24,00 EUR
Ofenkohlblätter & Weinbergkäsesoße Liebstöckel, Senfrelisch, Röstzwiebel <i>Oven cabbage & wine yard cheese sauce, mustard relish, roasted onion,</i>		20,00 EUR
Paprikakaltschale & geräucherte Forelle Frischkäse, Rhabarber, Gurke <i>Cold bell pepper soup, & smoked trout, cream cheese, rhubarb, cucumber</i>		15,00 EUR
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck Honig-Estragon-Vinaigrette <i>Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette</i>		15,00 EUR
Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern. <i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried caper</i>	3 Klopse 2 Klopse	26,00 EUR 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

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

9,00 EUR

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter	28,00 EUR
Blumenkohl, eingelegte Buchenpilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Braised ox shoulder, cauliflower, pickled beech mushrooms, leek ash, sunflower seeds</i>	
Brust vom Weidehuhn	28,00 EUR
Blumenkohl, eingelegte Buchenpilze, Lauchasche, Sonnenblumenkerne <i>Range land chicken breast, Cauliflower, pickled beech mushrooms, leek ash, sunflower seeds</i>	
BBQ Rippe vom Hohenloher Schwein	28,00 EUR
Honigkarotte, Blaumohn, Bamberger Hörnchen, Quark <i>BBQ ribs, honey carrot, poppy seeds, potato, curd</i>	
Fang des Tages aus unseren Gewässern & 2 mal Spinat	33,00 EUR
Kartoffelnussbutterpüree, Bärlauch, weiße Zwiebel <i>Catch of the day & 2 times spinach, mashed potato, white onion</i>	
Käsetaler & Krautsalat	25,00 EUR
Petersilie, Bärlauch, Bergkäse <i>Cheese dumpling, coleslaw, parsley, wild garlic, mountain cheese</i>	
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse	20,00 EUR
Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	

Nachtisch

Deutscher Rohmilchkäse,
von Blomeyer Berlin.
*German raw milk cheese
from Blomeyer Berlin*

kleines Brett 22,00 EUR
großes Brett 25,50 EUR

Erdbeersorbet & Haselnusskuchen
Eisenkraut, Erdbeertee, Strudelchips
*Strawberry sorbet, and hazelnut cake,
vervain, Strawberry tea, strudel chips*

15,50 EUR

Rhabarberschaum & Weiße Schokolade
Sauerklee, Joghurt, Kuchen
*Rhubarb foam & white chocolate
Sorrel, yoghurt, cake*

15,50 EUR