



## WURSTWAREN

Zum Schnabulieren vorweg

Schorfheider Hirschschinken	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte	50g	10,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberworscht	klein	8,50 EUR
	Groß	13,50 EUR
Neuköllner Knacker von Meister Benser		7,50 EUR
Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte		8,50 EUR

## LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...

### TISCH VOLL!

Ein Trip querbeet durch die VORNEWEG-ZOLLHAUS-WELT

5 Gänge serviert in 3 Etappen / 5 courses in 3 stages

*TABLE FULL! Is a trip through our starters (cold and warm)*

pro Person 39,00 EUR

### ZOLLHAUS Menü

Eine kulinarische Reise von Vorspeise bis Dessert

7 Gängen serviert in 5 Etappen / 7 courses in 5 stages

*Zollhaus menu is a culinary trip from starter to dessert*

pro Person 79,00 EUR

## VORNEWEG

### Gebackene grüne Erbse & Paprika

Joghurt, eingelegte Radieschen

*Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish*

19,00 EUR

### Saibling mit Gartenkräuter & Molkeschaum

Berliner Miso, Kohlrabi, Buchweizen

*Char with garden herbs and whey foam, berlin miso, kohlrabi*

24,00 EUR

### Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub

*Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar*

pro 100g

24,00 EUR

### Ofenkohlblätter & Weinbergkäsesoße

Liebstockel, Senfrelisch, Röstzwiebel

*Oven cabbage & vineyard cheese sauce, lovage oil, mustard relish, roasted onion*

20,00 EUR

### Paprikakaltschale & geräucherte Forelle

Frischkäse, Rhabarber, Gurke

*Cold bell pepper soup, & smoked trout, cream cheese, rhubarb, cucumber*

15,00 EUR

### Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck

Honig-Estragon-Vinaigrette

*Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette*

15,00 EUR

### Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree

Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern.

*"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried capers*

3 Klopse

26,00 EUR

2 Klopse

20,00 EUR

## HAUPTSACHE

<b>BBQ Rippe vom Hohenloher Schwein</b> Honigkarotte, Blaumohn, Bamberger Hörnchen, Quark <i>BBQ ribs, honey carrot, poppy seeds, potato, curd</i>	28,00 EUR
<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern &amp; 2 mal Spinat</b> Kartoffelnussbutterpüree, Bärlauch, weiße Zwiebel <i>Catch of the day &amp; 2 times spinach, mashed potato, white onion</i>	33,00 EUR
<b>Käsetaler &amp; Krautsalat</b> Petersilie, Bärlauch, Bergkäse <i>Cheese dumpling, coleslaw, parsley, wild garlic, mountain cheese</i>	25,00 EUR
<b>Gebratene Neuköllner Blutwurst &amp; Gemüse</b> Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	20,00 EUR

## Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

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

<b>Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort</b> <i>12 hours braised ox shoulder</i>	130g	28,00 EUR
<b>Brust vom Weidehuhn sous vide gegart</b> <i>Pastured chicken breast sous vide cooked</i>	130g	28,00 EUR
<b>Paniertes Stielkotlett vom Thüringer Duroc Schwein</b> <i>Thuringian breaded chop from duroc pig</i>	200g	35,00 EUR
<b>Nackensteak vom Westfälischen Iberico Schwein</b> <i>Neck steak from westphalian iberico pig</i>	200g	38,00 EUR
<b>Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide</b> 42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>	ab 200g	59,00 EUR
<b>Entrecôte von der Holsteiner Färse</b> 42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>	ab 200g	59,00 EUR

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Erdbeersorbet &amp; Haselnusskuchen</b> Eisenkraut, Erdbeertee, Strudelchips <i>Strawberry sorbet &amp; hazelnut cake, vervain, strawberry tea, strudel chips</i>	15,50 EUR	
<b>Rhabarberschaum &amp; Weiße Schokolade</b> Sauerklee, Joghurt, Mandelkuchen <i>Rhubarb foam &amp; white chocolate, sorrel, yoghurt, almond cake</i>	15,50 EUR	
<b>Deutscher Rohmilchkäse</b> von Blomeyer <i>German cheese selection from Blomeyer</i>	kleines Brett großes Brett	22,00 EUR 25,50 EUR