



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 <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	24,00 EUR
Brandenburger Burrata & Grüner Spargel Nackthafer, Dill, Tomate <i>Brandenburger burrata & green asparagus, naked oat, dill, tomato</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 capers</i>	3 Klopse 2 Klopse	26,00 EUR 20,00 EUR

HAUPTSACHE

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

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

Weißer Spargel & Pellkartoffelsalat, Hühnerhaut, Eigelb, Schnittlauch
White asparagus & jacket potatoes, chicken skin, egg yellow, chives

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

ZUM ABSCHLUSS

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