



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		19,00 EUR
<i>Joghurt, eingelegte Radieschen</i> <i>Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		
Holsteiner Lachsforelle & geaschte Gurke		24,00 EUR
<i>Dill, Holunder, Buchweizen</i> <i>Holsteiner trout & ashed cucumber, dill, elderberries, buckwheat</i>		
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke	pro 100g	24,00 EUR
<i>Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub</i> <i>Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar</i>		
Brandenburger Burrata & Grüne Erbse		20,00 EUR
<i>Nackthafer, Dill, Tomate</i> <i>Brandenburger burrata & green pea, naked oat, dill, tomato</i>		
Sonnenblumenkernsuppe & Schnittlauchöl		15,00 EUR
<i>Topinambur, Champignon, Schmand</i> <i>Sunflower seed soup & chives oil, Jerusalem artichoke, mushrooms, cream</i>		
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck		15,00 EUR
<i>Honig-Estragon-Vinaigrette</i> <i>Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette</i>		
Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree	3 Klopse	26,00 EUR
<i>Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern.</i>	2 Klopse	20,00 EUR
<i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried capers</i>		

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 Brokkolitar & Holunderblütenschaum, Pilz, fermentierter Knoblauch <i>Catch of the day, broccoli tatar, elderflower foam, mushroom, fermented garlic</i>	35,00 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

Maissalat & gehackte Rauchmandel, Johannisbeere, Eisenkraut, Vogelmiere
Corn salad & smoked almond, currant, vervain, chickweed

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 Stielkotelett vom Thüringer Duroc Schwein <i>Thuringian breaded chop from duroc pig</i>	200g	38,00 EUR
Nackensteak vom Westfälischen Iberico Schwein <i>Neck steak from Westphalian iberico pig</i>	200g	40,00 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

ZUM ABSCHLUSS

Waldmeister Granité & gebackene Stachelbeere grüner Apfel, Kuchen, Frischkäse <i>Woodruff granité & baked gooseberry, green apple, cake, cream cheese</i>	15,50 EUR	
Blaubeersorbet & Tagetesöl Frischkäse, weiße Schokolade, Streusel <i>Blueberry & tagetes oil, cream cheese, white chocolate, crumbles</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