



WURSTWAREN

Zum Schnabulieren vorweg

Schorfheider Hirschschinken	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte	50g	10,00 EUR
Pfälzer Leberwurst von Hambel	200g	13,50 EUR
Neuköllner Knacker		8,50 EUR
Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte		8,50 EUR
Hausgebackenes Sauerteigbrot, Baguette & Butter	pro Brett	3,00 EUR

TISCH VOLL! -Vorspeisen

Ein Trip querbeet durch unsere Vorspeisenwelt
 5 Vorspeisen serviert in 3 Etappen / 5 starters in 3 stages
 TABLE FULL! Is a trip through our starters (cold and warm)

pro Person 45,00 EUR

ZOLLHAUS Menü zum Kennenlernen

Lassen Sie uns nur machen! Von Vorspeise bis Dessert
 7 Gänge serviert in 5 Etappen / 7 courses in 5 stages
 Zollhaus menu is a culinary trip from starter to dessert

pro Person 85,00 EUR

ZOLLHAUS Menü für Fortgeschrittene

Lassen Sie uns noch einen DRAUF machen! Von Vorspeise bis Dessert
 7 Gänge serviert in 5 Etappen / 7 courses in 5 stages
 Zollhaus menu is a advanced culinary trip from starter to dessert

pro Person 95,00 EUR

VORNEWEG

Gebackene grüne Erbse & Paprika

Joghurt, eingelegte Radieschen
 Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish

21,00 EUR

Holsteiner Lachsforelle & geaschte Gurke

Dill, Holunder, Buchweizen
 Holsteiner trout & ashed cucumber, dill, elderberries, buckwheat

25,00 EUR

Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub
 Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar

pro 100g

25,00 EUR

Pochiertes Landei & Kürbiskernöl

Fenchel, Hokkaido, Chilli, Koji
 Poached egg & pumpkin seed oil, fennel, Hokkaido, chili, Koji

23,00 EUR

Sonnenblumenkernsuppe & Schnittlauchöl

Topinambur, Champignon, Schmand
 Sunflower seed soup & chives oil, Jerusalem artichoke, mushrooms, cream

16,00 EUR

Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck

Honig-Estragon-Vinaigrette
 Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette

16,00 EUR

Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree

Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern.
 "Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried capers

3 Klopse

27,00 EUR

2 Klopse

21,00 EUR

HAUPTSACHE

Oldenburger Ofenente & Wurzelpüree Rosenkohl, Speck, Perlzwiebel <i>Oldenburg oven duck & root puree, brussels sprouts, bacon, pearl onion</i>		36,00 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern Gerösteter Blumenkohl & Bohnenkrautpesto, weiße Bohne, Petersilie, Forellenkaviar <i>Catch of the day (fish) roasted cauliflower & savory pesto, beans, parsley, trout caviar</i>		36,00 EUR
Vegetarische Maultaschen & karamellisierte Zwiebel Lauch, Erbse, Röstzwiebel <i>Vegetarian "Maultschen", onions, peas, leek</i>		28,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	3 Stück 2 Stück	30,00 EUR 25,00 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>	ca. 100g	32,00 EUR
Brust vom Weidehuhn <i>Pastured chicken breast</i>	ca. 120g	32,00 EUR
Querrippe von der Friesischen Färse <i>Shortrib from the friesian heifer</i>	ca. 120g	38,00 EUR
Nackensteak vom Westfälischen Iberico Schwein <i>Neck steak from Westphalian iberico pig</i>	ca. 200g	42,00 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
Eingelegte Birne & Fichtenöl Dill, weiße Schokolade, „Piepkuchen“ <i>Pear & spruce oil, dill, white chocolate, "tweet cake"</i>		15,50 EUR
Sorbetvariation Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet <i>Saisonal selection with 3 types of sorbet</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