



WURSTWAREN

Zum Schnabulieren vorweg

Schorfheider Hirschschinken	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte	50g	10,00 EUR
Pfälzer Leberworscht 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 an 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

Lauchbrühe & Kartoffelkäseschaum

Pellkartoffel, Schnittlauch, Ofenkäse
Leek broth & potato cheese foam, jacket potatoes, chives, baked cheese

16,00 EUR



Einen Euro pro Portion spenden wir an die Berliner Tafel.

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		36,00 EUR
Rosenkohl, Speck, Perlzwiebel		
<i>Oldenburg oven duck & root puree, brussels sprouts, bacon, pearl onion</i>		
Fang des Tages aus unseren Gewässern		36,00 EUR
Gerösteter Blumenkohl & Bohnenkrautpesto, weiße Bohne, Petersilie, Forellenkaviar		
<i>Catch of the day (fish) roasted cauliflower & savory pesto, beans, parsley, trout caviar</i>		
Vegetarische Maultaschen & karamellisierte Zwiebel		28,00 EUR
Lauch, Erbse, Röstzwiebel		
<i>Vegetarian "Maultschen", onions, peas, leek</i>		
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse	3 Stück	30,00 EUR
Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße	2 Stück	25,00 EUR
<i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>		

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

Gebratene Steckrübe & Sellerie-Speckpüree, Liebstockel, Zwiebel, Senfsaat
Roasted turnip & celery bacon puree, lovage, onion, mustard seeds

Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort	ca. 100g	32,00 EUR
<i>12 hours braised ox shoulder</i>		
Brust vom Weidehuhn	ca. 120g	32,00 EUR
<i>Pastured chicken breast</i>		
Querrippe von der Friesischen Färse	ca. 120g	38,00 EUR
<i>Shortrib from the friesian heifer</i>		
Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide	ab 200g	59,00 EUR
42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>		

ZUM ABSCHLUSS

Pastinake & Tee		15,50 EUR
Haselnusskuchen, weiße Schokolade, Quittengel, Earl Grey		
<i>Parsnip & tea, hazelnut cake, white chocolate, quince gel, Earl Grey</i>		
Eingelegte Birne & Fichtenöl		15,50 EUR
Dill, weiße Schokolade, „Piepkuchen“		
<i>Pear & spruce oil, dill, white chocolate, "tweet cake"</i>		
Sorbetvariation		15,50 EUR
Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet		
<i>Seasonal selection with 3 types of sorbet</i>		
Deutscher Rohmilchkäse	kleines Brett	22,00 EUR
von Blomeyer	großes Brett	25,50 EUR
<i>German cheese selection from Blomeyer</i>		