



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 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

Regenbogenforelle & Soljanka,

Essiggurke, Sauerrahm, Grünkohl
Rainbow trout and solyanka, pickle, sour cream, kale

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

Spitzkohlsalat & Ziegenkäse

Gurke, Kimchi, Brot
Pointed cabbage & goat cheese, cucumber, kimchi, bread

23,00 EUR

Haselnusskaltschale & Fichtenöl

Kohlrabi, Rauchforelle, Forellenkaviar
Chilled soup of hazelnut & spruce oil, kohlrabi, smoked trout, trout caviar

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

BBQ-Rippchen vom Schwäbisch Halleschen Schwein		32,00 EUR
<i>Maissalat & Rauchmandel, Johannisbeere, Eisenkraut</i> <i>BBQ-ribs from "Schwäbisch Halleschen" pig</i> <i>Corn salad & smoked almond, currant, vervain</i>		
Fang des Tages aus unseren Gewässern		36,00 EUR
<i>Gebratener Chicorée & Kerbelschaum, Karotte, grüner Apfel, Kerbelöl</i> <i>Fried chicory & chervil foam, carrot, green apple, chervil oil</i>		
Vegetarische Maultaschen & karamellisierte Zwiebel		28,00 EUR
<i>Lauch, Erbse, Röstzwiebel</i> <i>Vegetarian "Maultschen", onions, peas, leek</i>		
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse	3 Stück	30,00 EUR
<i>Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße</i>	2 Stück	25,00 EUR
<i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>		

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

<i>Beelitzer Spargel & frittierte Kartoffel, Tomate, Bärlauch, Hühnerhaut</i> <i>Beelitz asparagus & fried potato, tomato, wild garlic, chicken skin</i>		
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>		
Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen	ca. 150g	38,00 EUR
<i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</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
<i>42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur</i> <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>		

ZUM ABSCHLUSS

Zitronenmelissen Sorbet & eingelegter Apfel		15,50 EUR
<i>Haferflocke, Molke, Zitronenthymian</i> <i>Lemon balm sorbet & pickled apple, oat flakes, whey, lemon thyme</i>		
Rhabarbermousse & Estragonöl		15,50 EUR
<i>Himbeersorbet, Rhabarberschaum, Mohnstreu</i> <i>Rhubarb Mousse & Tarragon Oil, raspberry Sorbet, Rhubarb Foam, Poppy Seed Sprinkle</i>		
Sorbetvariation		15,50 EUR
<i>Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet</i> <i>Seasonal selection with 3 types of sorbet</i>		
Deutscher Rohmilchkäse	kleines Brett	22,00 EUR
<i>Von Blomeyer</i>	großes Brett	25,50 EUR
<i>German cheese selection from Blomeyer</i>		