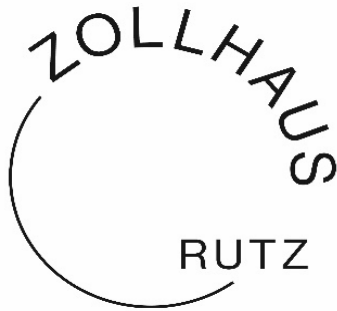




WURSTWAREN

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 & Brandenburger Burrata,

Tomate, Holunderblüte, Koriander
Rainbow trout & Brandenburg burrata, tomato, elderflower, coriander

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 Maissalat & Rauchmandel, Johannisbeere, Eisenkraut <i>BBQ-ribs from "Schwäbisch Halleschen" pig</i> <i>Corn salad & smoked almond, currant, vervain</i>		32,00 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern Bohnensalat & Brunnenkresse, Dinkel, Krustentier <i>Catch of the day & Beansalad, watercress, spelt, crustaceans</i>		36,00 EUR
Konfiertes Kohlrabi & Fenchelsalat Estragon, Miso, Fenchelsaat <i>Confit kohlrabi & fennel salad, tarragon, miso, fennel seeds</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

Beelitzer Spargel & frittierte Kartoffel, Tomate, Bärlauch, Hühnerhaut
Beelitz asparagus & fried potato, tomato, wild garlic, chicken skin

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
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

Erdbeergranite & Schokoladenerde Waldmeister, Sauerklee, Honig <i>strawberry granite & chocolate earth, woodruff, wood sorrel, honey</i>		15,50 EUR
Rhabarbermousse & Estragonöl Himbeersorbet, Rhabarberschaum, Mohnstreu <i>Rhubarb Mousse & Tarragon Oil, raspberry Sorbet, Rhubarb Foam, Poppy Seed Sprinkle</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