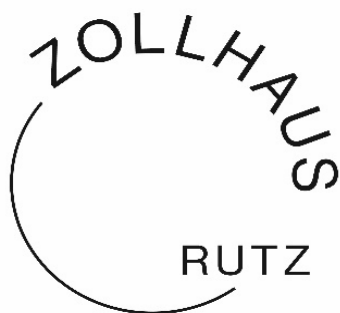




WURSTWAREN

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	4,50 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

21,00 EUR

Joghurt, eingelegte Radieschen

Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish

Gebeizte Makrele & eingelegte Karotte

25,00 EUR

Salzzitrone, Molke, Liebstöckel

Pickled mackerel & pickled carrots, preserved lemon, whey, lovage

Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke

pro 100g

25,00 EUR

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub

Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar

Geschmorter Spitzkohl & Schupfnudeln

23,00 EUR

Senf, Kohlrabi, Schwarzbier

Braised pointed cabbage & potato noodles, mustard, kohlrabi, dark beer

Klare Rote Beete Brühe & Rauchforelle

16,00 EUR

Essiggurke, Gelbe Beete, Crème Fraîche

Clear beetroot broth & smoked trout, pickled gherkin, yellow beetroot, crème fraiche



Einen Euro pro Portion spenden wir an die Berliner Tafel.

Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck

16,00 EUR

Honig-Estragon-Vinaigrette

Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette

Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree

3 Klopse

27,00 EUR

Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern

2 Klopse

21,00 EUR

"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil, fried capers

HAUPTSACHE

Oldenburger Ofenente & Sauerteigknödel 38,00 EUR

Rotkohl, Grünkohl, Chimichuri

Oldenburg oven-roasted duck & sourdough dumplings, red cabbage, kale, chimichurri

Fang des Tages aus unseren Gewässern 36,00 EUR

Kartoffelkäseschnitte & Sauerkraut Beure Blanc, Spitzkohl, Schnittlauch, Forellenkaviar

Catch of the day & Potato cheese slice & sauerkraut Beurre blanc, pointed cabbage, chives, trout caviar

Hüttenkäse-Spinatklöße & Pilze 28,00 EUR

Senfkörner, Petersilie, Nussbutter

Cottage cheese and spinach dumplings & mushrooms, mustard seeds, parsley, nut butter

Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse 3 Stück 30,00 EUR

Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße

2 Stück 25,00 EUR

Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

Gebratene Topinambur & Pastinakenpüree, Feldsalat, Johannisbeere, Petersilie

Roasted Jerusalem artichoke & parsnip purée, lamb's lettuce, currants, parsley

Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort ca. 100g 32,00 EUR

12 hours braised ox shoulder

Brust vom Weidehuhn ca. 120g 32,00 EUR

Pastured chicken breast

Querrippe von der Friesischen Färse ca. 120g 38,00 EUR

Shortrib from the friesian heifer

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide ab 200g 59,00 EUR

42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur

dry aged for 42 days / 50°C core temperature

ZUM ABSCHLUSS

Brombeersorbet & Zitronencreme 15,50 EUR

Biskuit, Lavendel, Brombeere

Blackberry sorbet & lemon cream, sponge cake, lavender, blackberry

Aprikose & Malzeis 15,50 EUR

Tagetes, Rauchmandel, Tee

Apricot & malt, marigold, tea, smoked almond

Sorbetvariation

Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet

15,50 EUR

Saisonal selection with 3 types of sorbet

Deutscher Rohmilchkäse

von Blomeyer

kleines Brett

22,00 EUR

großes Brett

25,50 EUR

German cheese selection from Blomeyer