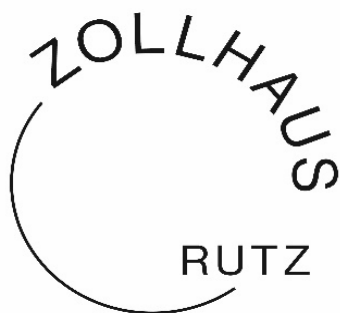




WURSTWAREN

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 & Essiggurkensorbet

25,00 EUR

Pumpernickel, Rote Bete, Soljanka

Pickled mackerel & pickled cucumber sorbet, pumpernickel, beetroot, soljanka

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

Schwarzwurzelsuppe & Rauchforelle

16,00 EUR

Birne, Eisenkraut

Black salsify soup & smoked trout, pear, verbena



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		
<i>Oldenburg oven-roasted duck & sourdough dumplings, red cabbage, kale, chimichurri</i>		
Fang des Tages aus unseren Gewässern		36,00 EUR
Perlgraupe, eingelegter Kürbis, Vulkanspargel, Liebstöckel, Holunderblüte		
<i>Catch of the day & pearl barley, pickled pumpkin, volcano asparagus, lovage, elderflower</i>		
Hüttenkäse-Spinatklöße & Pilze		28,00 EUR
Senfkörner, Petersilie, Nussbutter		
<i>Cottage cheese and spinach dumplings & mushrooms, mustard seeds, parsley, nut butter</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 Topinambur & Pastinakenpüree, Feldsalat, Johannisbeere, Petersilie
Roasted Jerusalem artichoke & parsnip purée, lamb's lettuce, currants, parsley

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 Färs	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

Eingelegte Brandenburger Pflaume & Brotpudding		15,50 EUR
Haselnuss, Berliner Miso, Estragon		
<i>Pickled Brandenburg plum & bread pudding, hazelnut, Berlin miso, tarragon</i>		
Milchreis & Sauerkirschsorbet		15,50 EUR
Fichte, weiße Schokolade, Haselnuss		
<i>Rice pudding & sour cherry sorbet, spruce, white chocolate, hazelnut</i>		
Sorbetvariation		
Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet		15,50 EUR
<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>		