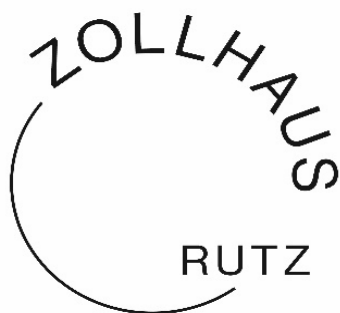




WURSTWAREN

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

Brandenburger Möhre & Joghurtschaum

23,00 EUR

Röstmalz, Roter-Chicorée, Miso

Brandenburg Carrot & Yogurt Foam, Roasted Malt, Red Chicory, Miso

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 Rotkohl, Grünkohl, Chimichuri <i>Oldenburg oven-roasted duck & sourdough dumplings, red cabbage, kale, chimichurri</i>		38,00 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern Perlgraupe, eingelegter Kürbis, Vulkanspargel, Liebstöckel, Holunderblüte <i>Catch of the day & pearl barley, pickled pumpkin, volcano asparagus, lovage, elderflower</i>		36,00 EUR
Hüttenkäse-Spinatklöße & Pilze Senfkörner, Petersilie, Nussbutter <i>Cottage cheese and spinach dumplings & mushrooms, mustard seeds, parsley, nut butter</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

Blumenkohl-Käsekrokette & Bärlauchblüte, Preiselbeeren, Buchweizen, Blumenkohl
Cauliflower-cheese croquette & wild garlic flowers, cranberries, buckwheat, cauliflower

Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen <i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</i>	ca. 150g	38,00 EUR
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

Zitronenkuchen & Himbeere Hafer, Johannisbeere, Fichte <i>Lemon cake & raspberry, oat, currant, spruce</i>		15,50 EUR
Armer Ritter & Rhabarber Weiße Schokolade, Feigenblatt, Melisse <i>French Toast & rhubarb, white chocolate, fig leaf, lemon balm</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