



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

Joghurt, eingelegte Radieschen
Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish

21,00 EUR

Gebeizte Forelle & eingelegter Kohlrabi

Kapuzinerkresse, Rösthefe, Meerrettich
Marinated trout & pickled kohlrabi, nasturtium, roasted yeast, sea fennel

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

Brandenburger Möhre & Joghurtschaum

Röstmalz, Roter-Chicorée, Miso
Brandenburg Carrot & Yogurt Foam, Roasted Malt, Red Chicory, Miso

23,00 EUR

Weißer Spargelsuppe & geräucherte Forelle

Estragon, Eigelb, grüner Spargel
Asparagus soup & smoked trout, tarragon, egg yolk, green asparagus

16,00 EUR



EINE AKTION DER BERLINER TAFEL
SUPPE IM SINN 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

Fang des Tages aus unseren Gewässern Spinat, Hollunder, Kartoffel, Forellenkaviar <i>Catch of the day & Spinach, elderberry, potato, trout roe</i>		36,00 EUR
Weißer Spargel vom Syringhof & Ucker-Ei Kartoffel, Bärlauch, Tomate <i>White asparagus from Syringhof & Ucker-Egg, potato, wild garlic, tomato</i>		30,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse	3 Stück	30,00 EUR
Kartoffel- und Nussbutterpüree, Pfeffersoße	2 Stück	25,00 EUR
<i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>		

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

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

Roulade vom deutschen Rind <i>German beef roulade</i>	ca. 100g	36,00 EUR
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>Seasonal 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