



## 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

### 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

<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern</b> Spinat, Hollunder, Kartoffel, Forellenkaviar <i>Catch of the day &amp; Spinach, elderberry, potato, trout roe</i>		36,00 EUR
<b>Weißer Spargel vom Syringhof &amp; Ucker-Ei</b> Estragon, Eigelb, grüner Spargel <i>White asparagus from Syringhof &amp; Ucker-Egg, potato, wild garlic, tomato</i>		30,00 EUR
<b>Gebratene Neuköllner Blutwurst &amp; Gemüse</b>	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

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

<b>Roulade vom deutschen Rind</b> <i>German beef roulade</i>	ca. 100g	36,00 EUR
<b>Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen</b> <i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</i>	ca. 150g	38,00 EUR
<b>Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort</b> <i>12 hours braised ox shoulder</i>	ca. 100g	32,00 EUR
<b>Brust vom Weidehuhn</b> <i>Pastured chicken breast</i>	ca. 120g	32,00 EUR
<b>Querrippe von der Friesischen Färse</b> <i>Shortrib from the friesian heifer</i>	ca. 120g	38,00 EUR
<b>Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide</b> 42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>	ab 200g	59,00 EUR

## ZUM ABSCHLUSS

<b>Zitronenkuchen &amp; Himbeere</b> Hafer, Johannisbeere, Fichte <i>Lemon cake &amp; raspberry, oat, currant, spruce</i>		15,50 EUR
<b>Armer Ritter &amp; Rhabarber</b> Weiße Schokolade, Feigenblatt, Melisse <i>French Toast &amp; rhubarb, white chocolate, fig leaf, lemon balm</i>		15,50 EUR
<b>Sorbetvariation</b> Saisonale Auswahl mit 3 Sorten Sorbet <i>Seasonal selection with 3 types of sorbet</i>		15,50 EUR
<b>Deutscher Rohmilchkäse</b> von Blomeyer <i>German cheese selection from Blomeyer</i>	kleines Brett großes Brett	22,00 EUR 25,50 EUR