



## WURSTWAREN

Zum Schnabulieren vorweg

Schorfheider Hirschschinken	50g	13,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte	50g	10,00 EUR
Pfälzer Leberworscht 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

### Schwarzwurzelsuppe & Rauchforelle

Birne, Eisenkraut  
*Black salsify soup & smoked trout, pear, verbena*

16,00 EUR



**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>		36,00 EUR
Spinat, Hollunder, Kartoffel, Forellenkaviar <i>Catch of the day &amp; Spinach, elderberry, potato, trout roe</i>		
<b>Hüttenkäse-Spinatklöße &amp; Pilze</b>		28,00 EUR
Senfkörner, Petersilie, Nussbutter <i>Cottage cheese and spinach dumplings &amp; mushrooms, mustard seeds, parsley, brown butter</i>		
<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>	ca. 100g	36,00 EUR
<i>German beef roulade</i>		
<b>Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen</b>	ca. 150g	38,00 EUR
<i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</i>		
<b>Geschmorte Ochsenschulter 12Std. geschmort</b>	ca. 100g	32,00 EUR
<i>12 hours braised ox shoulder</i>		
<b>Brust vom Weidehuhn</b>	ca. 120g	32,00 EUR
<i>Pastured chicken breast</i>		
<b>Querrippe von der Friesischen Färse</b>	ca. 120g	38,00 EUR
<i>Shortrib from the friesian heifer</i>		
<b>Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide</b>	ab 200g	59,00 EUR
42 Tage gereift / 50°C Kerntemperatur <i>dry aged for 42 days / 50°C core temperature</i>		

## ZUM ABSCHLUSS

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