



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

pro 100g

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub

Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar

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



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

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

BBQ-Rippe vom Wollschwein & Honigkarotte		32,00 EUR
Mohn, Röstzwiebel, Frühlingslauch <i>Wool Pork BBQ Rib & Honey Carrot, Poppy Seeds, Crispy Onions, Spring Onion</i>		
Fang des Tages aus unseren Gewässern		36,00 EUR
Spinat, Hollunder, Kartoffel, Forellenkaviar <i>Catch of the day & Spinach, elderberry, potato, trout roe</i>		
Weißer Spargel vom Syringhof & Ucker-Ei		30,00 EUR
Kartoffel, Bärlauch, Tomate <i>White asparagus from Syringhof & Ucker-Egg, potato, wild garlic, tomato</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

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

Roulade vom deutschen Rind	ca. 100g	36,00 EUR
<i>German beef roulade</i>		
Nackensteak vom Iberischen Schwein aus Westfalen	ca. 150g	38,00 EUR
<i>Neck steak from Iberian pork from Westphalia</i>		
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 Färse	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

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