



## Zum Schnabulieren vorweg

Hausgebackenes Sauerteigbrot, Baguette & Butter	pro Brett	4,50 EUR
Wurstwaren-Auswahl Wildsalami, Hirschschinken und Knacker	pro Brett	15,50 EUR
Inklusive Leberwurst	pro Brett	18,50 EUR

### Vorspeisen-Menü

Ein Trip querbeet durch unsere Vorspeisenwelt  
5 Vorspeisen serviert in 3 Etappen / *5 starters in 3 stages*  
*This 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

### Konfierter Saibling & Dillschaum

Fenchel, Zitrone, Ayran  
*Confit char & dill foam, fennel, lemon, ayran*

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

### Eifler Tomaten & Ziegenfrischkäse

Fichte, Walnuss, Brot  
*Tomatoes & cream cheese, spruce, walnut, bread*

23,00 EUR

### Sauerkirsch-Kaltschale & Kerkower Schinken

Rauchforelle, Molke, Dill  
*Cold sour cherry soup & Kerkower Ham, smoked trout, whey, dill*

16,00 EUR



**SUPPE FÜR 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>BBQ-Rippe vom Wollschwein &amp; Honigkarotte</b>		32,00 EUR
Mohn, Röstzwiebel, Frühlingslauch <i>Wool Pork BBQ Rib &amp; Honey Carrot, Poppy Seeds, Crispy Onions, Spring Onion</i>		
<b>Fang des Tages aus unseren Gewässern</b>		36,00 EUR
Ackerbohnen & Radieschen, Bohnenkraut, Sellerie, Hechtkaviar <i>Fava beans &amp; radishes, savory, celery, pike caviar</i>		
<b>Konfierter Kohlrabi &amp; Ucker-Ei</b>		30,00 EUR
Kartoffel, Bärlauch, Kaper <i>Confit kohlrabi &amp; Ucker-egg, potato, wild garlic, kaper</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

Wilder Brokkoli & Frankfurter Kräuter, Haselnuss, Eigelb, Schwarzer Knoblauch  
*Wild broccoli & Frankfurt herbs, hazelnut, egg yolk, black garlic*

<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 Ochschulter 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>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>Weizengras-Parfait &amp; Erdbeere</b>		15,50 EUR
Holunderbeere, Holunderblüte, Mandel <i>Wheatgrass-Parfait &amp; strawberry, elderberry, elderflower, almond</i>		
<b>Brandenburger Blaubeeren &amp; Zitroneneis</b>		15,50 EUR
Tagetes, Zitronenthymian, Baiser <i>Blueberry &amp; lemon ice cream, marigold, lemon thyme, baisier</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>		