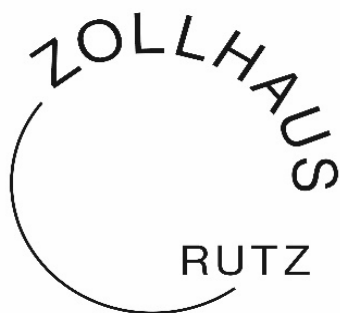




Zum Schnabulieren vorweg

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

21,00 EUR

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

Konfierter Saibling & Dillschaum

25,00 EUR

Fenchel, Zitrone, Ayrar
Confit char & dill foam, fennel, lemon, ayran

Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke

pro 100g

25,00 EUR

Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub
Beef tatar & cucumber, smoked cream fraiche, trout caviar

Konfierter Lauch & Bärlauch-Vinaigrette

23,00 EUR

Kleiner Wiesenkopf, fermentierter Knoblauch, Ziegenkäse
Confit leek & wild garlic vinaigrette, salad burnet, fermented garlic, goat cheese

Sauerkirsch-Kaltschale & Kerkower Schinken

16,00 EUR

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



SUPPE & SINN Einen Euro pro Portion spenden wir an die Berliner Tafel.

Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck

16,00 EUR

Honig-Estragon-Vinaigrette
Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette

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

Rosa gebratene Entenbrust & gerösteter Kürbis Johannisbeere, Grünkohl, Johannisbeerholz <i>Duck breast & roasted pumpkin, currant, green kale, currant wood</i>		38,00 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern Ackerbohnen & Radieschen, Bohnenkraut, Sellerie, Hechtkaviar <i>Fava beans & radishes, savory, celery, pike caviar</i>		36,00 EUR
Frittierter Kartoffelkloß & Pilzcrème Borretsch, Shiitake, Buchenpilze <i>Fried potato dumpling & mushroom cream, borage, shiitake, inoki</i>		30,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>Seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</i>	3 Stück 2 Stück	30,00 EUR 25,00 EUR

Wählen Sie Ihr Lieblingsfleisch zu unserer Beilage

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

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
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

Brandenburger Kirsche & Gewürzmilch Malz, Estragon, Kirschwasser <i>Brandenburger cherry, spiced milk, malt, tarragon, cherry schnaps</i>		15,50 EUR
Brandenburger Blaubeeren & Zitroneneis Tagetes, Zitronenthymian, Baiser <i>Blueberry & lemon ice cream, marigold, lemon thyme, baisier</i>		15,50 EUR
Eisvariation Saisonale Auswahl mit 3 Sorten <i>Seasonal selection with 3 types</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