



Speisekarte

SISSI, ALEXANDER, DOMINIK, FLORIAN, GERRIT, GUENTER,
MAIK, JANIK, FABIAN & KOFI
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID

Wurstwaren

Mit Brot und Butter

Schorfheider Hirschschinken <i>venison ham from the county of Schorfheide</i>	50g	12,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte <i>wild boar salami from our hunter Jörn Korte</i>	50g	9,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberworscht <i>liver paté from county of Pfalz</i>	klein groß	7,50 EUR 12,50 EUR
Neuköllner Knacker von Meister Benser <i>neukölln-style knacker sausage from butcher Benser</i>		6,50 EUR
Luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte <i>air dried knacker sausage from Jörn Korte</i>		7,50 EUR

TISCH VOLL!

LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...

Full table! let us take care of it...

EIN TRIP QUERBEET DURCH DIE

ZOLLHAUS-WELT DER VORSPEISEN, ZWISCHENGÄNGE, SALATE UND SUPPEN

let us surprise you with a trip through the Zollhaus appetizers, salads, soups.

IN 5 ETAPPEN ab 2 Personen pro Person 35,00 EUR

in 5 courses - starting with two pax 35,00 EUR

„Zollhaus Menü“

Lasst euch überraschen !!!

Eine Reise durch unsere Karte, gespickt mit verschiedenen Vorspeisen, einem Hauptgang und Dessert.

p.P. 75,00€

We´ll surprise you!!!

A journey through our menu with different starters, one main course, and one dessert.

p.P. 75,00€

Vorneweg

Kaltes und warmes

Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen. <i>crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish.</i>		18,00 EUR
Forelle von den 25 Teichen & Mairübe, Joghurteis, Schnittlauchemulsion <i>Trout, turnips, yogurd-ice, chive</i>		22,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke, geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub. <i>beef tatar & cucumber, smoked cream, trout caviar.</i> <i>+ N25 Kaviar exklusive Rutz Selektion</i>	pro 100g <i>per 100g</i> <i>pro 10 g</i>	22,00 EUR 18,00EUR
Pochiertes Bio Ei & Schmorzwiebel-Beure Blanc Mangold, Pellwormer Insekäse, Bärlauchöl <i>Poached egg, roasted onion-beure blanc, cheese, wild garlic, chard</i>		20,00 EUR
Gurkenkaltschale & Rauchfischöl, Körniger Frischkäse, hausgemachte Backerbsen, Senfsaat <i>cold cucumber, smoked fishoil, curd, mustard seeds</i>	+ Rauchfisch	14,50 EUR 16,50 EUR
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck, Honig-Estragon-Vinaigrette. <i>grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette.</i>		15,00 EUR
Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern. <i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil.</i>	3 Klopse 2 Klopse	23,00 EUR 17,00 EUR

Fleisch

KEINE KOMPROMISSE – KEINE GARSTUFEN! WIR SERVIEREN JEDES STÜCK MIT EINER KERNTEMPERATUR VON **50 GRAD**.
UND JAAA... ES GIBT KEIN FILET!

*No compromise-no degree of doneness. We don't serve our meat rare or medium.
Every steak is served with a core temperature of 50°C/122°F. And yes, there is no filet steak!*

42 Tage gereift / 14 days wet-aged 28 days dry-aged

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide

ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

42 Tage gereift / *dry aged for 42 days*

Entrecôte von der Holsteiner Färse

ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

Dazu

Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip

Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed

8,50 EUR

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter, Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Braised ox shoulder,</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed</i>	26,00 EUR
Kurzgebratenes vom Wische Lamm aus der Altmark, Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Lamb from the Altmark,</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed</i>	35,00 EUR
Brust vom Weidehuhn, Wilder Brokkoli & Röstzwiebeln, Berliner Miso, Ofenlauch Leinsaatchip <i>Free range chicken,</i> <i>Wild broccoli, roasted onion, berlin miso, oven-leak, linseed</i>	26,00 EUR
BBQ Rippe vom Hohenloher Wollschwein, Honig-Karottensauce, geröstete Kartoffel, Kräuterschaum, Mohn <i>BBQ rip from „Hohenloher Wollschwein“</i> <i>Honey-carrot sauce, roasted potato, herbs</i>	26,50 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern, Spargel vom Kremmener Hof, Sauerteig, Bärlauch <i>catch of the day & asparagus, sourdough, wild garlic</i>	30,00 EUR
Brandenburger Burrata & Kohlrabitar, Ofenpaprika, Tomatensud, Koriander <i>„Brandenburg“ Burrata, oven-peppers, tomato, coriander, kohlrabi</i>	25,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse, Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße. <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes.</i>	18,00 EUR

Nachtisch

Deutscher Rohmilchkäse, von Blomeyer Berlin. <i>German raw milk cheese from Blomeyer Berlin.</i>	kleines Brett großes Brett	20,00 EUR 25,50 EUR
Erdbeersorbet & Haselnussbiscuit, Strudelchips, weiße Schokolade, marinierte Erdbeeren <i>Strawberrysorbet & Hazelnutbiscuit White chocolat, marinated strawberries, strudel</i>		14,50 EUR
Rhababermousse & Estragonöl, Himbeere, eingelegter Rhababer, Mohnstreu <i>Raspberry, marinated rhubarb, poppy seed</i>		14,50 EUR