



Speisekarte

ANNE, SISSI, ALEXANDER, DOMINICK, FLORIAN, GERRIT, GÜNTHER,
JAKOB, JANIK, JONAS, KOFI, MOAZ & RAMIN
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID

Wurstwaren

Mit Brot und Butter

Schorfheider Hirschschinken <i>venison ham from the schorfheide</i>	50g	12,50 EUR
Wildsalami vom Jäger Jörn Korte <i>wild salami from our hunter jörn korte</i>	50g	9,00 EUR
Pfälzer Hambel-Leberworscht <i>pfälzer hambel-leberworscht</i>	klein	7,50 EUR
	groß	12,50 EUR
Neuköllner Knacker vom Benser <i>neuköllner knacker</i>		6,50 EUR
1 Paar luftgetrocknete Wildknacker von Jörn Korte <i>1 pair air dried wildknacker</i>		7,50 EUR

TISCH VOLL!

LASSEN SIE UNS NUR MACHEN...

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

SIE SAGEN UNS WAS SIE NICHT ESSEN, WIR SAGEN IHNEN NICHT WAS SIE ESSEN.

just let us know what you don't eat.

EIN TRIP QUERBEET DURCH DIE ZOLLHAUS-WELT DER VORSPEISEN, SALATE, SUPPEN UND WÜRSTE

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

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

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

Vorneweg

Kaltes und warmes

Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen <i>crispy green pea, bell pepper, yoghurt, pickled radish</i>		15,50 EUR
Saibling & Hühnerhaut, Eingelegter Rettich, Dill-Öl, fermentiertes Radieschen <i>char & chicken skin, pickled radish, dill oil, fermented garden radish</i>		19,00 EUR
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & Speck, Gurke, Forellenkaviar <i>beef tatar, bacon powder, cucumber, trout caviar, per 100g</i>	pro 100g	18,00 EUR
Geröstete Kartoffel & Gartenkräuter, eingelegte Senfsaat, saurer Apfel <i>roasted potato, garden herbs, mustard and apple</i>		18,00 EUR
Molke & Kohlrabi, Koriander, Hüttenkäse <i>whhey & turnip cabbage, cilantro, cottage cheese</i>		15,00 EUR
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck, Honig-Estragon-Vinaigrette <i>grilled butter lettuce, crispy bacon, honey-tarragon-vinaigrette</i>		14,00 EUR
Königsberger Klops "Halb&Halb", Kartoffelpüree, Saiblingskaviar, Schnittlauchöl <i>"Königsberger" meat balls, mashed potatoes, char caviar, chive oil</i>	3 Klopse 2 Klopse	21,00 EUR 16,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Jemüse, Kartoffelnussbutterpüree <i>seared blood sausage, mashed potatoes with brown butter, vegetables</i>		14,00 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 gets served with a core temperature of 50°C/122°F. And yes, there is no filet steak!

45 Tage gereift / *matured 45 days*

Entrecôte vom Atterox von Allgäuer Weide
ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

42 Tage gereift / *matured 42 days*

Entrecôte von der Holsteiner Färse
ab 200g

pro 100g

25,00 EUR

dazu BBQ-Spargel, Kohlrabi, Estragon, Pilze, Kräutersalat

7,00 EUR

bbq-aparagus, turnip cabbage, tarragon, mushrooms, herb salad

Hauptsache

Ziemlich klassisch serviert

Geschmorte Ochsenschulter, BBQ-Spargel, Kohlrabi, Estragon, Pilze, Kräutersalat <i>braised beef shoulder, bbq-asparagus, turnip cabbage, tarragon, mushrooms, herb salad</i>	22,00 EUR
Iberico Presa BBQ-Spargel, Kohlrabi, Estragon, Pilze, Kräutersalat <i>Iberico Pork, bbq-aparagus, turnip cabbage, tarragon, mushrooms, herb salad</i>	28,50 EUR
Brust vom Weidehuhn, BBQ-Spargel, Kohlrabi, Estragon, Pilze, Kräutersalat <i>chicken breast, bbq-aparagus, turnip cabbage, tarragon, mushrooms, herb salad</i>	23,50 EUR
BBQ Rippe vom Hohenloher Schwein, Erbse, Honigkarotte und Blaumohn <i>bbq pork ribs, pea, honey carrot, poppy seed</i>	22,50 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern, Erbse & Ofenlauch, Schalotte, schwarzer Knoblauch, Holunderschaum <i>catch of the day, peas & oven leak, shallot, black garlic and elderflower</i>	26,50 EUR
Brandenburger Burrata, Tomate, Graupenrisotto, Tonic, Liebstöckel <i>tomato, barley risotto, lovage, tonic</i>	18,00 EUR

Nachtisch

Süß und salzig

Deutscher Rohmilchkäse von Blomeyer Berlin <i>german raw milk cheese</i>	kleines Brett großes Brett	18,00 EUR 22,00 EUR
Erdbeere & luftiger Quark <i>strawberry & curd, misocaramel, tomato</i>		14,50 EUR
Weißer Schokolade & Pastinakeneis , Haselnuss, Tee, Quitte <i>white chocolate, parsnip ice cream, hazelnut, tea, quince</i>		14,50 EUR