



Speisekarte

SISSI, ALEXANDER, DOMINIK, FLORIAN, GERRIT, NOEMI,
PIA, VITO, GUENTER, MAIK, 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-Leberwurst <i>liver paté from county of Pfalz</i>	klein	7,50 EUR
	groß	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		18,00 EUR
Joghurt, eingelegte Radieschen. <i>Crispy green pea & bell pepper, yoghurt, pickled radish.</i>		
Bachsaibling von den 25 Teichen & Rettichsalat		22,00 EUR
Räucherremoulade, rohe Radieschen, Kapuzinerkressenvinaigrette <i>Char from 25 Teiche & radish-salad,</i> <i>Smoked tatar-sauce, radish, nasturtium-vinaigrette</i>		
Tatar vom Holsteiner Weideochsen & eingelegte Gurke	pro 100g	22,00 EUR
Geräucherte Crème Fraîche, Forellenkaviar, Speckstaub <i>Beef tatar & cucumber, smoked cream, trout caviar</i>		
<i>+ N25 Kaviar exklusive Rutz Selektion</i>	<i>per 100g</i> <i>pro 10 g</i>	<i>18,00EUR</i>
Geaschte Ziegenkäsecreme & Nackthafer		20,00 EUR
Eingelegte grüne Tomate, Pilzöl, Aniskräuter <i>Ashed goatcheese-cream, oat, green tomato, mushroom oil, anise</i>		
Pilzbrühe & Markklößchen		14,50 EUR
Ofenkohl, eingelegte Karotte, Pilzcrunch <i>Mushroom broth & marrow dumplings</i> <i>Oven cabbage, pickled carrot, mushroom crunch</i>		
Gegrillter Kopfsalat & ausgelassener Landspeck		15,00 EUR
Honig-Estragon-Vinaigrette. <i>Grilled butter lettuce & crispy bacon, honey tarragon vinaigrette.</i>		
Königsberger Klops "Halb&Halb" & Kartoffelpüree	3 Klopse	23,00 EUR
Saiblingskaviar, Schnittlauchöl, frittierte Kapern.	2 Klopse	17,00 EUR
<i>"Königsberger" meat balls & mashed potatoes, char caviar, chive oil.</i>		

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 / *dry aged for 42 days*

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

Eingelegte Wachsbohne, weiße Bohnencreme & Shiitake

Wax bean, white bean-cream, shiitake

8,50 EUR

Hauptsache

Geschmorte Ochsenschulter, Eingelegte Wachsbohne, weiße Bohnencreme & Shiitake <i>Braised ox shoulder, wax bean, white bean-cream, shiitake</i>	26,00 EUR
Kurzgebratenes vom Wische Lamm aus der Altmark Eingelegte Wachsbohne weiße Bohnencreme & Shiitake <i>Lamb from the Altmark, wax bean, white bean-cream, shiitake</i>	35,00 EUR
Iberisches Schwein aus Westfalen, Eingelegte Wachsbohne weiße Bohnencreme & Shiitake <i>Iberico pork from westfalen, wax bean, white bean-cream, shiitake</i>	32,00 EUR
Brust vom Weidehuhn, Eingelegte Wachsbohne, weiße Bohnencreme & Shiitake <i>Free range chicken, wax bean, white bean-cream, shiitake</i>	26,00 EUR
BBQ Rippe vom Hohenloher Wollschwein, Honig-Karottensauce, geröstete Kartoffel, Kräuterschaum, Mohn <i>BBQ rib from ‚Hohenloher Wollschwein‘ Honey-carrot sauce, roasted potato, herbs</i>	26,50 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern & Spinatknödel, Dillsoße, Rahmspinat, geräucherte Nuss <i>Catch of the day & spinach dumpling Dillsauce, spinach-cream, smoked nut</i>	30,00 EUR
Pochiertes Bio-Ei & Schmorzwiebel-Beurre Blanc Mangold, Pellwormer Inselkäse, Bärlauchöl <i>Poached egg, roasted onion beurre blanc, cheese, wild garlic oil</i>	25,00 EUR
Gebratene Neuköllner Blutwurst & Gemüse, Kartoffelnussbutterpüree, Pfeffersoße <i>seared black pudding, vegetables, mashed potatoes, pepper sauce</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
Fast Blaubeerkuchen & Molke-Gin-Sud, Tagetesöl, Joghurtcreme, eingelegte Blaubeere <i>Blueberry-cake & whey-gin, marigold-flowers, jogurd</i>		14,50 EUR
Belgische Waffel & eingelegte Kirsche Weiße Schokolade, Zitronenmelissensorbet, karamellisierte Haselnuss Belgium waffle & marinated cherry, White chocolat, lemon balm sorbet, caramelized hazelnut		14,50 EUR