



Speisekarte

ANNE, AARON, FLORIAN, GÜNTHER, HENDRIK, JAKOB, JONAS, MAX & RAMIN
FREUEN SICH, DASS IHR HEUTE IM RUTZ-ZOLLHAUS SEID
AND WISH YOU A GREAT EVENING

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>		14,50 EUR
Gelbschwanzmakrele & Dörrrübentatar, Korianderemulsion <i>yellowtail mackerel & root vegetable tatar, coriander</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
Tomate, gebeiztes Eigelb & Krustentierschaum, grüner Spargel, Estragon <i>tomato, shellfish foam, cured egg yolk, green asparagus, tarragon</i>		18,00 EUR
Eiskalte Gurke & geräucherter Müritzaal, Molke, eingelegte Senfsaat <i>icecold cucumber, smoked eel, whey, pickled mustard seed</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 get 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

22,50 EUR

40 Tage gereift / *matured 40 days*

Entrecôte vom US Prime Beef
ab 200g

pro 100g

26,50 EUR

dazu Brokkoli & Pilzcrème, Eingelegtes, Knäckestreu
with broccoli, mushroom crème, pickles, linseed bread

6,90 EUR

Hauptsache

Ziemlich klassisch serviert

Geschmorte Ochsenschulter, Brokkoli & Pilzcrème, Eingelegtes, Knäckestreu <i>braised beef shoulder, broccoli, mushroom crème, pickles, linseed chip</i>	22,00 EUR
Iberisches Schwein Brokkoli & Pilzcrème, Eingelegtes, Knäckestreu <i>iberico pork, broccoli, mushroom crème, pickles, linseed chip</i>	23,50 EUR
BBQ Rippe vom Hohenloher Schwein, Erbse, Honigkarotte und Blaumohn <i>pea, honey carrot, poppy seed</i>	21,00 EUR
Brust vom Weidehuhn, Brokkoli & Pilzcrème, Eingelegtes, Knäckestreu <i>breast of farm raised chicken, broccoli, mushroom crème, pickles, linseed chip</i>	23,50 EUR
Fang des Tages aus unseren Gewässern, 2mal Spinat, gegrillte Gurke, Holzkohlebutte, Forellenkaviar groß <i>local catch of the day, spinach, grilled cucumber, charcoal butter, trout caviar</i>	25,50 EUR
Gebackenes Landei, Kohlrabi, Roggenbrotcrème <i>crispy baked egg, kohlrabi, rye bread crème</i>	19,00 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
Dillemulsion & Nussbuttereis , Misokaramell, Apfel <i>emulsion of dill, misocaramell, apple</i>		15,00 EUR
Fast Rhabarberkuchen & Heu <i>nearly rhubarb cake & hay</i>		15,00 EUR