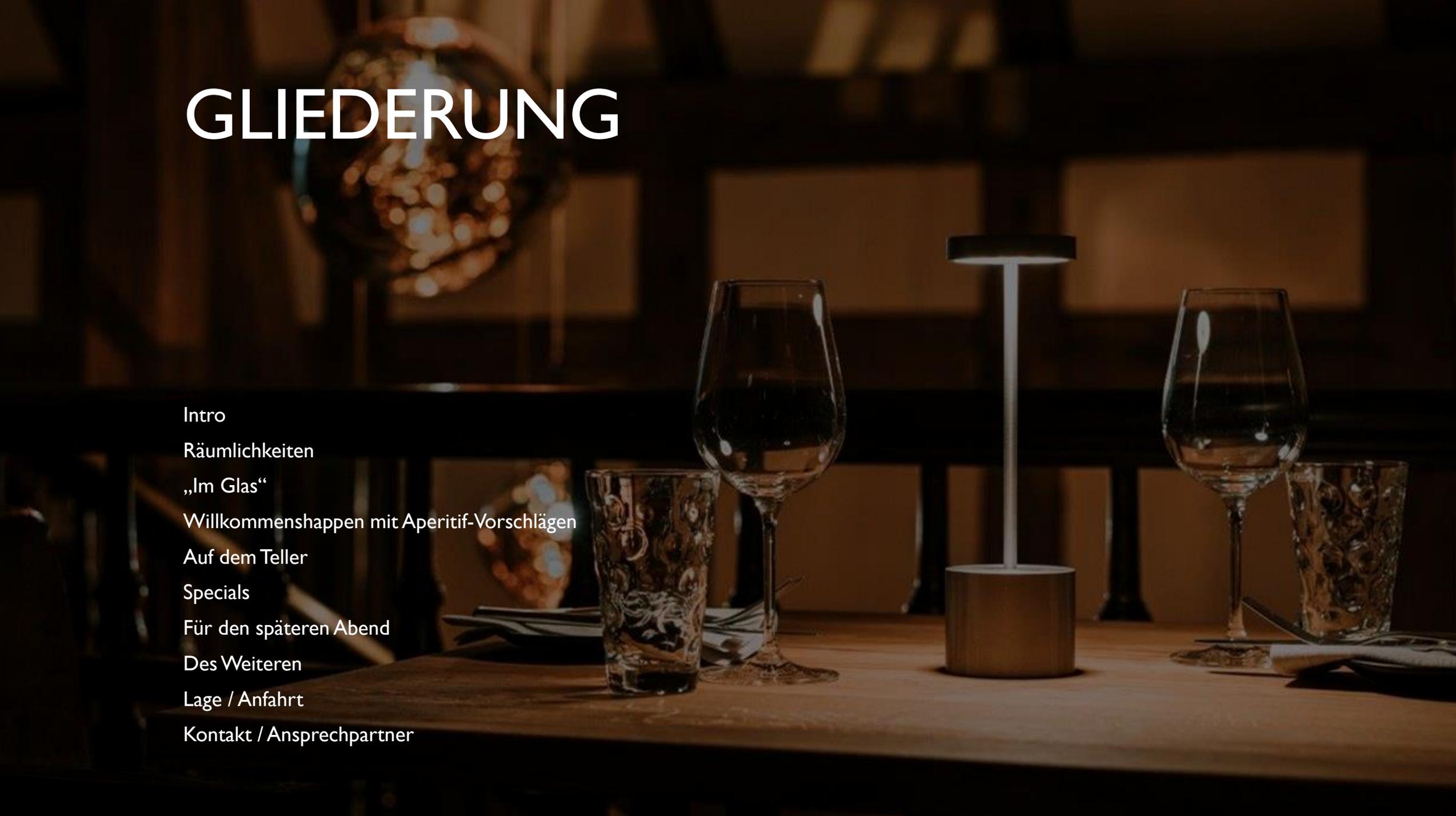


ZOLLHAUS
Rutz

FEIERN - ESSEN - TRINKEN

2023

GLIEDERUNG

A dimly lit restaurant table with wine glasses, water glasses, and a modern lamp. The scene is set in a restaurant with a warm, ambient light. In the foreground, a wooden table is set with two wine glasses, two water glasses with intricate patterns, and a modern, minimalist lamp with a white base and a black top. The background shows a blurred view of the restaurant interior, including a large, glowing spherical light fixture.

Intro

Räumlichkeiten

„Im Glas“

Willkommenshappen mit Aperitif-Vorschlägen

Auf dem Teller

Specials

Für den späteren Abend

Des Weiteren

Lage / Anfahrt

Kontakt / Ansprechpartner

WIR

In dem alten ehrwürdigen Ort am Landwehrkanal treffen ausgewählte Aromen auf bodenständige Zutaten und Rezepturen. Regional geprägten Gerichte vereinen sich mit Komponenten moderner Esskultur begleitet von erlesenen Weinen aus mehr als 200 Positionen.

Erleben Sie bei uns die neue feine Berliner Küche in dem ehrwürdigen Ambiente des Zollhaus' am Landwehrkanal.

Das Zollhaus am Landwehrkanal zählt zu den Sehenswürdigkeiten im Stadtteil Kreuzberg. Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude umgeben von parkähnlichen Uferweisen erstrahlt nach intensiver Sanierung in einem hellen und lichten Ambiente. Handgefertigte Wandkacheln nach historischem Vorbild verweisen auf die Geschichte des Hauses als Waschhaus. Altes Eichenholz und moderne Glasleuchten runden den Look, der Altes mit Neuem harmonische miteinander verbindet, ab.

Genießen Sie bei uns zwischen alten Mauern einen genussvollen Abend neuer Berliner Esskultur!

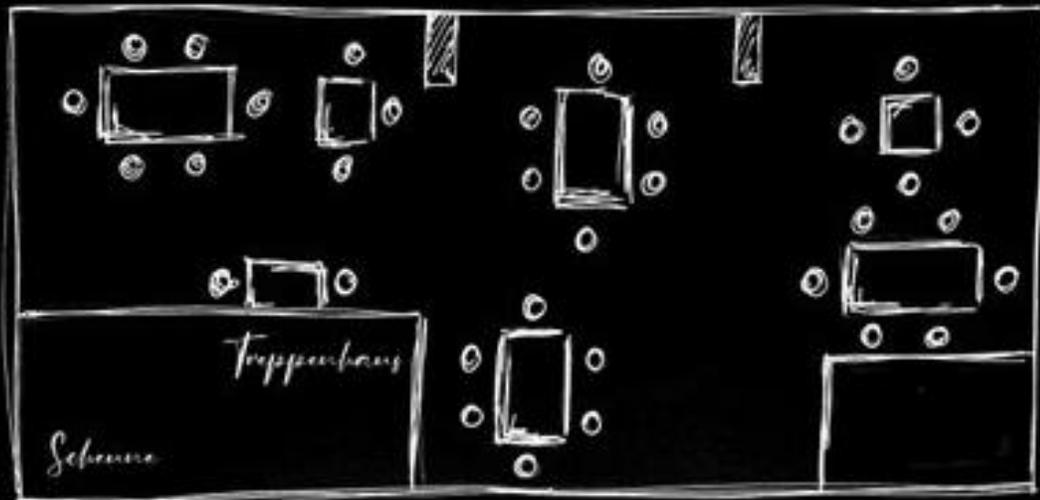
RÄUMLICHKEITEN

Das Rutz-Zollhaus bietet neben dem großzügigen Gastraum ein Eventraum im Dachgeschoss des althistorischen Fachwerkhauses.

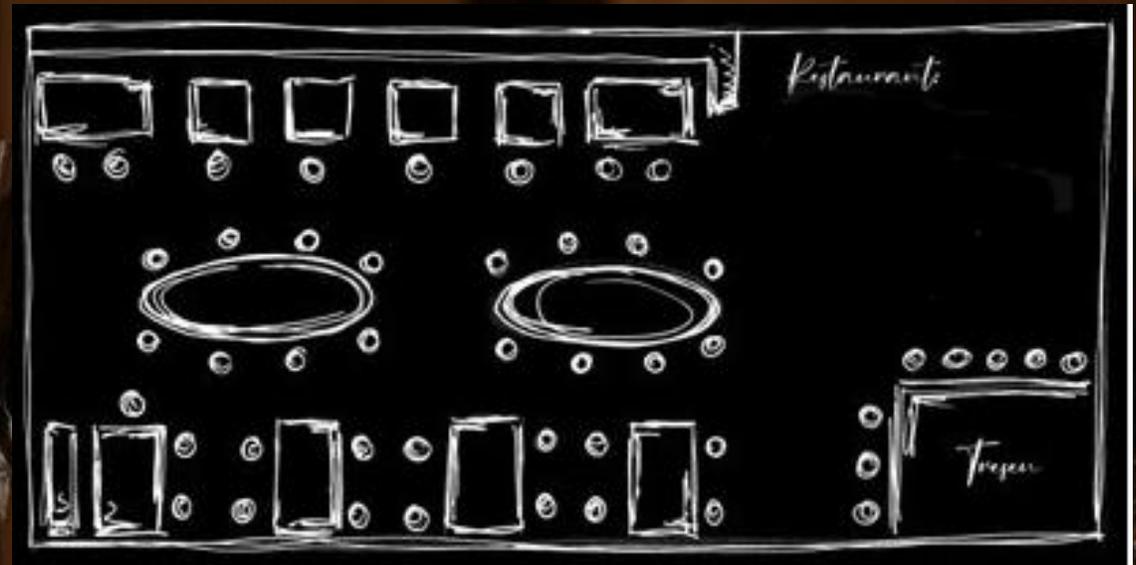
Entsprechend Ihren Bedürfnissen empfehlen wir Ihnen einen der Gasträume für Ihre private oder geschäftliche Feier oder Veranstaltung.

Wir stellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen und Bedürfnisses ein passendes Angebot zusammen.

Die Scheune

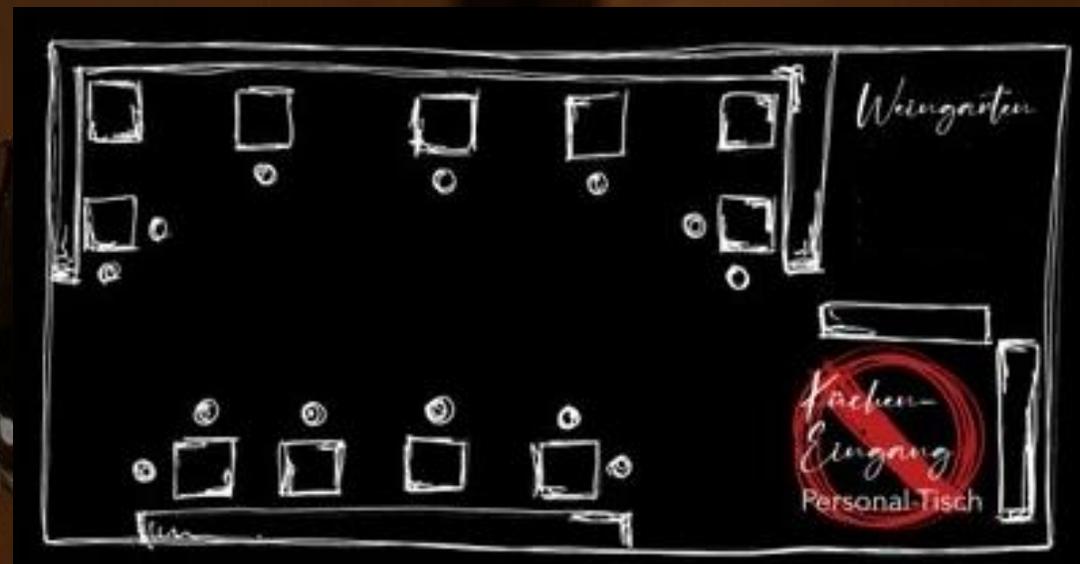


Das Restaurant

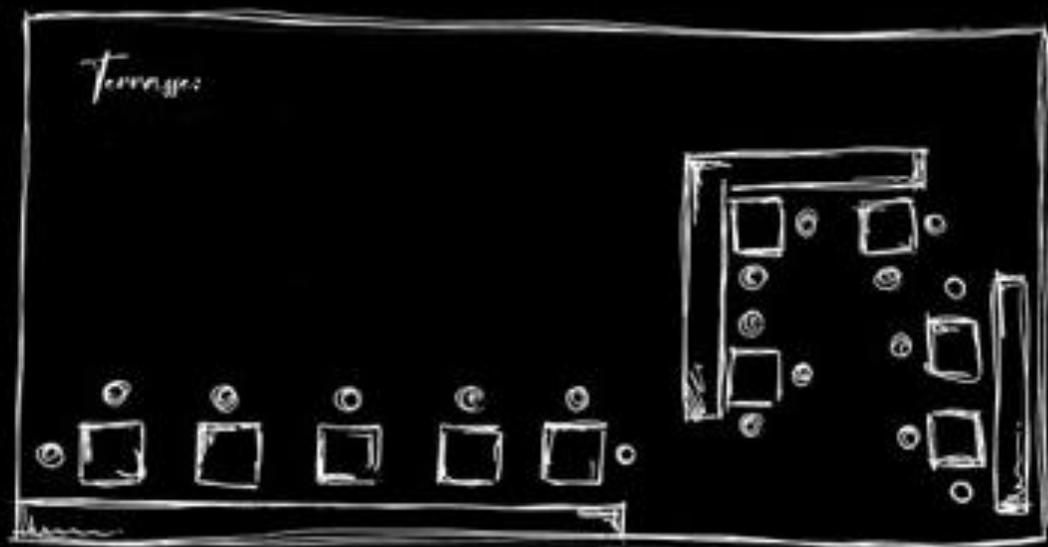


RÄUMLICHKEITEN

Der Weingarten



Die Terrasse



IM GLAS

Getränkepauschale

Die Unterscheidung der Pauschalen im Preis erklärt sich durch verschiedene Qualitätsstufen der angebotenen Weine.

Beginner

0,1l Fräulein Hu Perlwein, Katharina Wechsler zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein, sowie Wasser und Heißgetränk

35,00 Euro pro Person*

Fortgeschritten

0,1l Winzersekt zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein zur Auswahl, sowie Wasser und Heißgetränk

45,00 Euro pro Person*

Profis

0,1l Winzersekt zur Begrüßung, je ein Weiß- und Rotwein zur Auswahl, sowie Wasser und Heißgetränk

55,00 Euro pro Person*

- Nicht aufgeführte Getränke, sowie ggf. ein Mehrverzehr werden nach Verbrauch auf die Gesamtrechnung abgerechnet.
- Nach Ihrer Entscheidung für ein einheitliches Menü arbeiten wir Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung aus. Die Wein-/ Getränkeauswahl kann nach individueller Absprache mit unserem Sommelier festgelegt werden.

BEGRÜßUNGSHAPPEN & APERITIF

Willkommenshappen (Ab 30 Gäste)

Leberwurststulle

Hirschknacker von Jäger Korte

Gebackene grüne Erbse & grüne Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen

Tatar vom Weideochsen & Rauch-Crème Fraîche, Forellenkaviar

Deutscher Hartkäse & Gewürzhonig, Knäckebrötchen

Dreifach gebackenes Krustenbrot mit Lauchbutter

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 6,00 Euro

je 5,00 Euro

je 4,00 Euro

Wir empfehlen 1 – 2 Happen für den Empfang pro Gast

Perlen im Glas für den Empfang (0,75 l)

Die Getränke werden bei dieser nach Verbrauch berechnet. Gerne können Sie dazu in unsere Weinkarte erhalten, wenn keine Pauschale gewünscht ist.

RUTZ REBELL Sekt brut nature, degorgiert 03/1, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

69,00 Euro

Riesling Sekt brut, Griesel & Compagnie, Bensheim, Rhein Hessische Bergstrasse

48,00 Euro

Blanc de Noirs Sekt Extra brut, Weingut Eymann, Gönningheim, Pfalz

48,00 Euro

Pinot Noir Sekt brut, Weingut Eymann, Gönningheim, Pfalz

48,00 Euro

Rosé Sekt brut, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

48,00 Euro

Deutz brut classic, Ay, Champagne

86,00 Euro

2014, Deutz Blanc de Blanc brut, Ay, Champagne

136,00 Euro

AUF DEM TELLER 1/2

Rutz Zollhaus Klassiker Menü

ganzjährig

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Tatar vom Weideochsen & eingelegte Gurke, Rauch-Crème-Fraîche, Forellenkaviar
- Ceviche vom Saibling & gegrilltes Salatherz, Tomatenschaum, krosse Fischhaut
- Geröstetes Tatar von der Gartenkarotte & Miso, Schafsjoghurtschaum, Verbene
- Gegrillter Kopfsalat & Speck, Honig-Estragon-Vinaigrette
- Königsberger Klops & Kartoffel, frittierte Kaper, Schnittlauchöl, Saiblingskaviar
- Neuköllner Blutwurst & Kartoffel-Nussbutterpüree, Gemüse, Pfeffersoße

Hauptgang:

- Geschmorte Ochsenschulter & saisonale Beilagen

Dessert:

- Tom Kah Gai Aromen & Erdbeertee, Eisbergsalat, Weizengrasöl

3 Gänge 59,00 Euro pro Person

4 Gänge 69,00 Euro pro Person

5 Gänge 79,00 Euro pro Person

6 Gänge 89,00 Euro pro Person

In der Tisch voll! Variante:

- 3 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert 69,00 Euro pro Person

- 5 kleine Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert 79,00 Euro pro Person

Rutz Zollhaus Frühlings Menü

März, April, Mai

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Gebackene grüne Erbse & Paprika, Joghurt, eingelegte Radieschen
- Forelle von den 25 Teichen & Eisenkraut, eingelegter Fenchel, Brot
- Gebackene Kartoffel & Kräuterschaum, Senfrelisch und Frischkäsestaub

Hauptgang:

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

Dessert:

- Erdbeere & Quark, Miso, Tomate, Verbene

3 Gänge 59,00 Euro pro Person

4 Gänge 69,00 Euro pro Person

5 Gänge 79,00 Euro pro Person

...auf Wunsch servieren wir nach Ihrem Menü Käsebrett vom Berliner Käse-Affineur Fritz Blomeyer

Klein: ca. 150 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

Groß: ca. 200 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

20,00 Euro pro Person

25,50 Euro pro Person

AUF DEM TELLER 2/2

Rutz Zollhaus Sommer Menü

Juni, Juli, August

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Forellentatar & Mairübe , Joghurteis, Schnittlauchemulsion
- Molkesuppe & Kohlrabi ,Korianderöl , körniger Frischkäse
- Auf der Haut gebratener Saibling & grüne Erbsen, Holunderblütenschaum

Hauptgang:

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

Dessert:

- Tom Kha Gai Aromen & Erdbeertee, Eisbergsalat, Weizengrasöl

3 Gänge 59,00 Euro pro Person

4 Gänge 69,00 Euro pro Person

5 Gänge 79,00 Euro pro Person

Rutz Zollhaus Herbstmenü

September, Oktober, November

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Ofenspitzkohl & Zwiebel, Rösthefe, Apfel, Majoran
- Kartoffelsuppe & Markklößchen , Liebstöckelöl
- Gebratener Zander & Bohne, Speck & Tomate

Hauptgang:

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

Dessert:

- Weiße Schokolade & Pastinakeneis, Haselnuss, Tee, Quitte

3 Gänge 59,00 Euro pro Person

4 Gänge 69,00 Euro pro Person

5 Gänge 79,00 Euro pro Person

Rutz Zollhaus Winter Menü

Dezember, Januar, Februar

Vorspeisen / Zwischengänge:

- Tatar von der Rote Beete & Senf-Ei-Creme, Ziegenjoghurtschaum, Dill
- Suppe vom Ofenkürbis & gerösteten Kerne
- Auf der Haut gebratener Zander & 2erlei Bete & Kartoffel, Wacholder, Zwiebel, Dill

Hauptgang:

- Brust vom Weidehuhn & saisonale Beilagen

Dessert:

- Fast Apfelkuchen & Sauerampfereis, Kiefernöl

3 Gänge 59,00 Euro pro Person

4 Gänge 69,00 Euro pro Person

5 Gänge 79,00 Euro pro Person

...auf Wunsch servieren wir nach Ihrem Menü Käsebrett vom Berliner Käse-Affineur Fritz Blomeyer

Klein: ca. 150 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

20,00 Euro pro Person

Groß: ca. 200 g, 4 – 5 verschiedene Sorten

25,50 Euro pro Person

SPECIALS

Herbst- und Wintergeflügel

Ente oder Gans in drei Gängen
(nur auf Anfrage und nach
Verfügbarkeit buchbar)

- Oldenburger Freilandgans ab
4 Personen
Preis auf Anfrage
- Oldenburger Bauernente ab
2 Personen
Preis auf Anfrage
- Beilagen und Speisenauswahl
des Menüs variieren saisonal

Rindfleisch

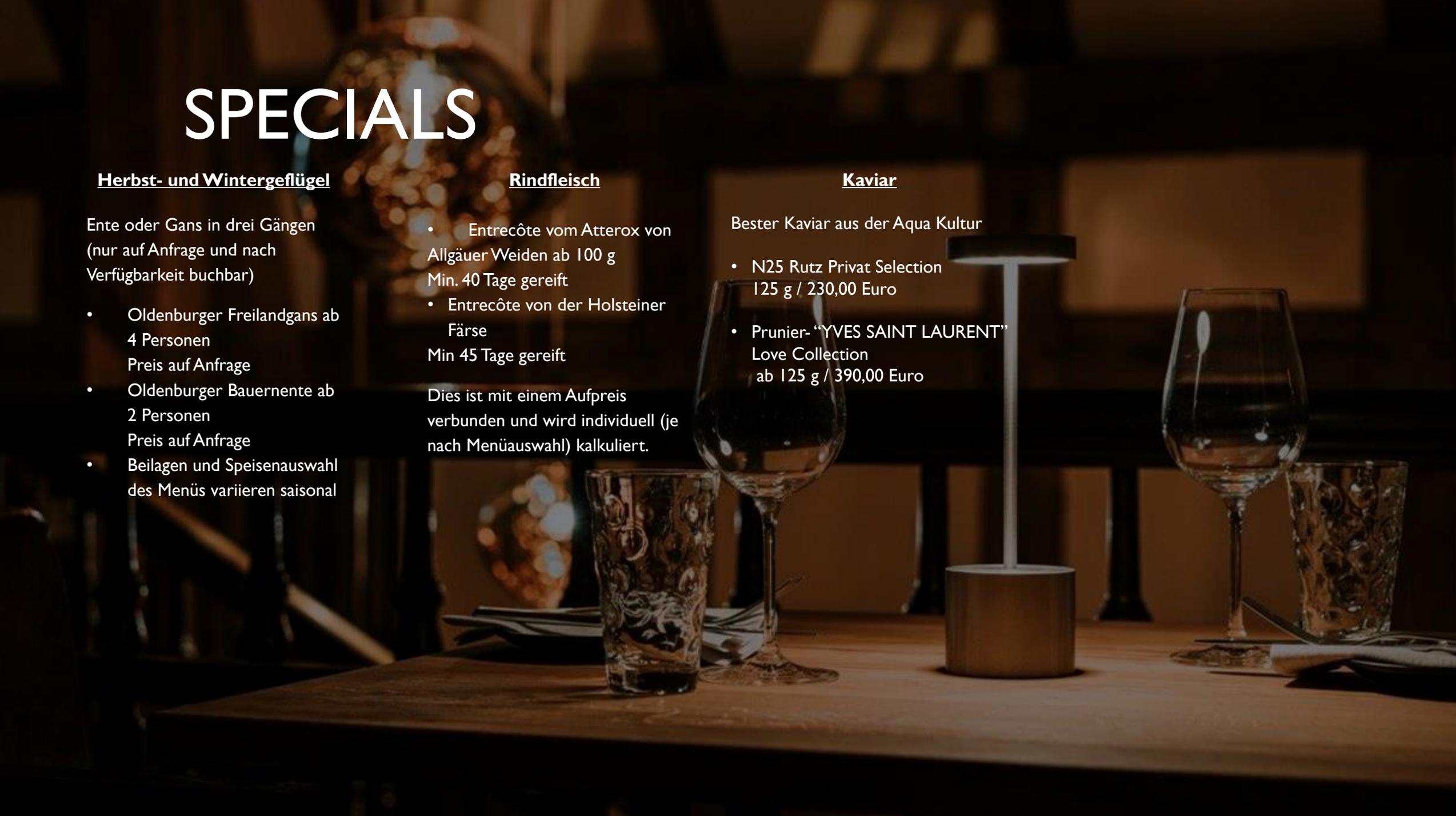
- Entrecôte vom Atterox von
Allgäuer Weiden ab 100 g
Min. 40 Tage gereift
- Entrecôte von der Holsteiner
Färse
Min 45 Tage gereift

Dies ist mit einem Aufpreis
verbunden und wird individuell (je
nach Menüauswahl) kalkuliert.

Kaviar

Bester Kaviar aus der Aqua Kultur

- N25 Rutz Privat Selection
125 g / 230,00 Euro
- Prunier- "YVES SAINT LAURENT"
Love Collection
ab 125 g / 390,00 Euro



FÜR DEN SPÄTEN ABEND

Thüringer Bratwurst & mittelscharfer Senf, Senfgurke
Hausgemachte Currywurst & Zwiebelschmelze, leicht scharf, Sojasauce
Paprikagulasch mit Sauerrahm & Kartoffel
Berliner Bulette, Spreewaldgurke & Senf
Blomeyers Käse, gesalzene Butter, Sauerteigbrot

Je 6,00 Euro pro Happen



DES WEITEREN

PREISE UND OPTIONALE ANGEBOTE

Exklusivbuchungen

Für exklusive Bereitstellungen unseres Restaurants- oder Scheunenbereich, sowie des gesamten Bereichs wird ein Mindestumsatz berechnet.

Zuschläge

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere vereinbarten Räumlichkeiten bis 24.00 Uhr zur Verfügung. Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 200,00 Euro pro angefangener Stunde, zzgl. Getränkeverzehr. Sollte Ihre Veranstaltung vor unseren regulären Öffnungszeiten beginnen, gilt ebenfalls ein Aufschlag von 200,00 Euro pro angefangener Stunde.

Zusatzleistungen

- Tischdekoration nach individueller Absprache
- Menükarten 2,50 Euro pro Stück
- Kuchen und Torten, DJ, Technik auf Anfrage
- Barcatering auf Anfrage

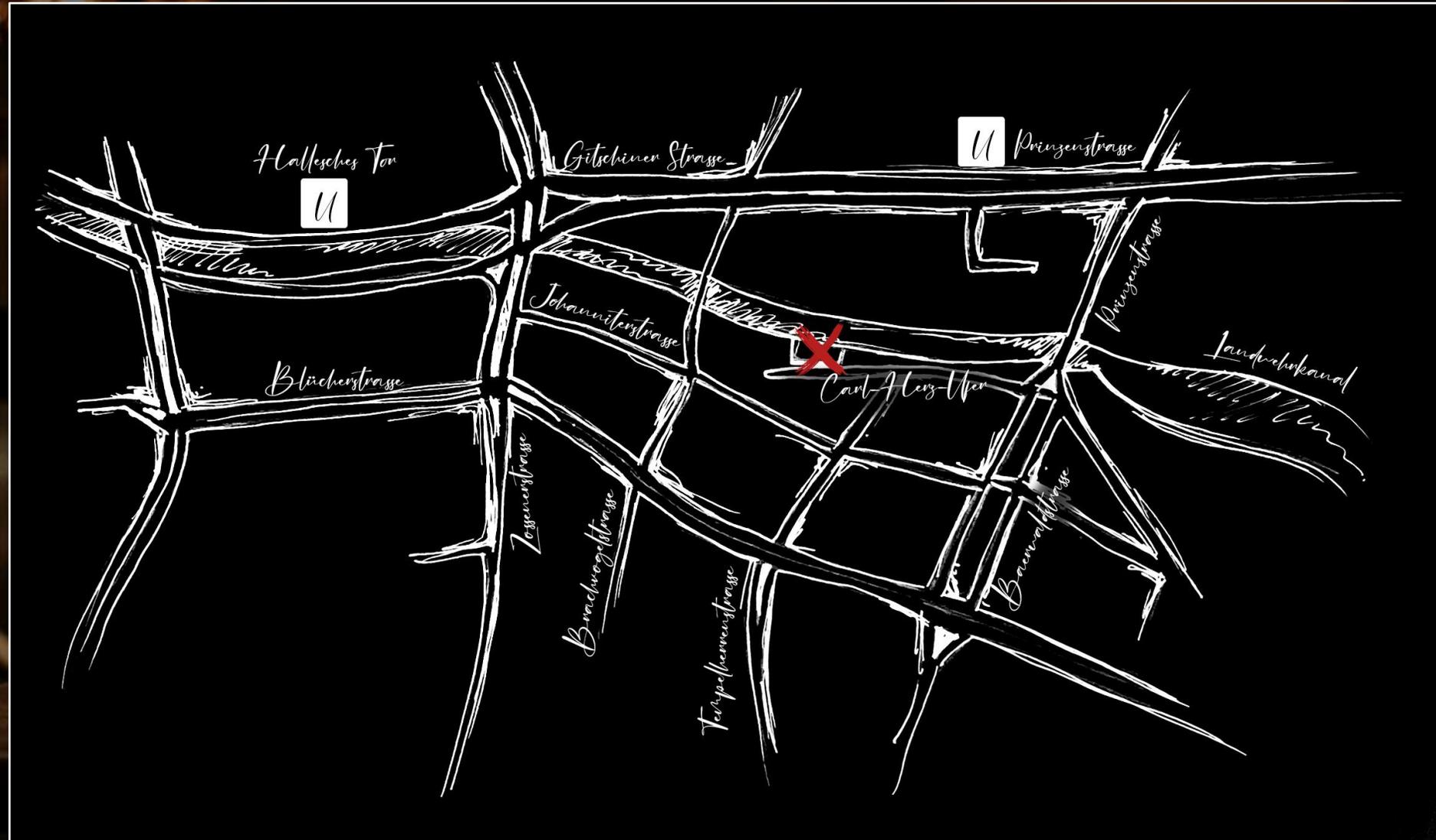
Allgemeines

Alle vorweg aufgeführten Preise verstehen sich in Euro inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer in Höhe von 19% bzw. 7%.

LAGE & ANFAHRT

Rutz Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin



KONTAKT & ANSPRECHPARTNER

Rutz Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30
10961 Berlin
Tel.: 030 2332 7667 0
Mail: info@rutz-zollhaus.de
www.rutz-zollhaus.de

Persönlicher Ansprechpartner vor Ort:

Alexander Jahl – Gastgeber -

alexander.jahl@rutz-zollhaus.de

Persönlicher Ansprechpartner für Veranstaltungen:

Anne Juchert – Veranstaltungen -

anne.juchert@rutz-zollhaus.de