Rutz

WEINBAR

Die Rettung der deutschen Esskultur

Vorspeisen

Hirschsalami aus der Schorfheide
50g 12,50 €

Selbstgemachter **Schinken**
50g 12,50 €

Eine N**euköllner Schinkenknacker**
6,50 €

Brot mit Pfälzer **„Hambel"-Leberworscht**
7,50 € / 17,50 €

Ofenfrisches B**lutwurstbrot** a la Rutz
12,00 €

Suppe vom gebackenen **Butternutkürbis,**
Kerne, Imberger Classico
14,50 € / Stück

EINE AKTION DER BERLINER TAFEL
SUPPE MIT SINN

Für jede verkaufte Suppe spenden wir 1 € an die Berliner Tafel.

Gebratene B**lutwurst,** Kartoffelpüree & Gemüse
10,50 € / 13,50 €

Jungbullentatar & geflammte Gurke, Speckstaub
pro 100 g 16,50 €

Riesling-Kutteln a la Rutz
14,00 € / 19,00 €

Landgurkensalat & Ziegenfeta, Kefirdressing
7,50 €

Deutscher Rohmilchkäse
vom Blomeyer's Käse aus Berlin

für den kleinen Hunger ○ 16,50 €
für Erwachsene ● 19,50 €

Hauptgänge

Fang des Tages aus unseren Gewässern
Blumenkohl & Rösthefe
17,50 € / 25,50 €

Wollschweinrippchen & Zuckerschote,
BBQ-Sauce
19,50 €

Schulter vom **Brandenburger Ochsen,**
Pastinake & Spitzkohl
19,50 €

Ofenfrische **Bauernente**,
Grünkohl & Kloß
28,50 €

Trocken gereiftes Rindfleisch

Keine Kompromisse – keine Garstufen
Wir arbeiten ohne Garstufen und servieren jedes Steak mit einer konstanten Kerntemperatur von 50 ° C. Alles mindestens 5 Wochen gereift.
Und ja, es gibt kein Filet!

Irish Hereford-Rib-Eye-Steak
ab 200g 100g 22,50 €

US Prime-Rib-Eye-Steak von Dan Morgan
ab 200g 100g 28,50 €

US Prime-Strip-Loin-Steak
ab 200g 100g 22,50 €

Pastinake & Spitzkohl 6,90 €

Dessert

Hfss & Holunderblüte
Waldmeister, Apfel
13,50 €

Schaum von Miso & Melasse
Sauerkirschen, Sauerkleeeis
11,00 €