
Rutz

RESTAURANT

WEINBAR

WEINHANDEL

„RUTZ“ - Das Restaurant & seine Weinbar

Das von außen „fast“ unscheinbare RUTZ öffnet sich nach dem Betreten in eine Art Galerie, ein puristisches Raum- in Raum-Konzept, elegant und gleichzeitig wunderbar ungezwungen!

Klare Linien, Genuss ohne Kompromisse in Harmonie mit Natur & Aromen

Das **RUTZ Restaurant** befindet sich in der ersten Etage. Hier genießt man eine moderne entspannte Atmosphäre, natürliche Materialien und ein exklusives Ambiente in dem man Gourmetmomente der Spitzenklasse erleben kann.

Seit 2017 ist das **RUTZ Restaurant** vom Restaurantführer Guide Michelin mit zwei Sternen und vom Restaurantführer Gault Millau mit 17 von 20 möglichen Punkten ausgezeichnet und zählt somit seit Jahren zu den erfolgreichsten Restaurants der Hauptstadt.

Das Menü im **RUTZ Restaurant** gleicht dem Aufbau eines Theaterstückes in mehreren Akten bzw. Gängen. Hier werden Spannung und Ausgewogenheit der Gerichte geschickt kombiniert.

Marco Müller hat eine hohe Wertschätzung für Produkte aus der Natur. Seine leichte ausgewogene Küche setzt nicht auf Luxus, sondern auf Kontraste, Aromen, eigene Ideen, Gemüse und ausdrucksstarke Fonds.

Beim Thema Wein überlässt Sommelière Nancy Großmann nichts dem Zufall und serviert den perfekten Wein zur Speise. Das Zusammenspiel von Aromen in Müllers Küche und deren perfekte Harmonie in Verbindung mit der Weinbegleitung ist nur ein Beispiel für das Erlebnis im RUTZ.



Regionalität & Tradition

Im Erdgeschoss gelegen die **RUTZ Weinbar** (BIB Gourmand) mit ihrer regional bezogenen deutschen Küche unter dem Motto „Die Rettung der Deutschen Esskultur“.

Unsere mehrfach ausgezeichnete Weinkarte mit über 850 Positionen und dem Schwerpunkt auf Riesling und deutsche Weine wurde im Februar 2013 zur besten Riesling Karte 2013/2014 gewählt. Im gleichen Jahr verlieh der Gault Millau der Weinkarte den Titel „Weinkarte des Jahres 2014.“

So stimmig die Küche und das Ambiente, so eingespielt, perfekt und reibungslos der Service. Für all das stehen Sternekoch Marco Müller, Sommelière Nancy Großmann, Restaurantleiter Falco Mühlichen und das gesamte RUTZ Team.

Wenn eine Zutat auf dem Markt nicht erhältlich ist,
tauschen wir diese gegen eine Gleichwertige aus.

Rutz

RESTAURANT
WEINBAR
WEINHANDEL

RUTZ Weinbar – April- Juni 2019

...unsere Empfehlung zum Aperitif

Rutz Rebell Sekt Brut Nature
Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,75 l zu 57,00 Euro



RUTZ Weinbar Klassiker

Jungbullenatatar & geflammte Gurke, Forellenkaviar, Speckstaub

Beelitzer Spargel & Ceviche vom Saibling, Estragon- Tomatenbutter Schaum

Wollschweinrippchen & Zuckerschotenpüree, Blaumohn

Schulter vom Brandenburger Ochs & geflammter Kohlrabi, gegrillter Salat

Berlin Cheese Cake & Tom Kah Gai Aromen, Erdbeertee

4 Gang Menü ohne Schulter vom Weideochsen 65,00 Euro pro Person

5 Gang Menü 75,00 Euro pro Person

...auf Wunsch servieren wir nach dem Menü

deutschen **Rohmilchkäse** von Fritz Blomeyer aus Berlin mit Früchtebrot
und Fassbutter aus dem Odenwald pro Platte 18,50 Euro

Wenn eine Zutat auf dem Markt nicht erhältlich ist,
tauschen wir diese gegen eine Gleichwertige aus.



RESTAURANT
WEINBAR
WEINHANDEL

Menü April- Juni 2019

Weinbar Menü 1

Angebratenes Forellentatar & gelber Saiblingskaviar, Schmorgurke, Pilztee
Krosser Dorsch & Austern-Bearnaise, in Meersalz gebackene Rote Bete
Prignitzer Landhuhn & Haut, lauwarmer Spargelsalat, Wachteleigeln
Stangenspargel in Pergament gegart, Röstbrot & Brotmisoschaum
Käsemolke & Ofenlauch, Quellforelle
Salat von Rinderschulter & Ochsenmark, Karottentatar, Bohnenkraut- Kresseöl
Gesmokte Rinderrippe & weißer Spargel, Spinat- Estragon- Salat
Fast Rhabarberstrudel & Sonnenblumenkerne, Eierliköreis

4 Gang Menü 68,00 Euro pro Person
5 Gang Menü 78,00 Euro pro Person
6 Gang Menü 88,00 Euro pro Person
7 Gang Menü 98,00 Euro pro Person
8 Gang Menü 108,00 Euro pro Person

Weinbar Menü 2

Zart gerauchtes Störntatar & Caesar Salat Aromen
Lackierter Kabeljau & Tomatenbrotsalat, Ingwervinaigrette
Meerforelle & Lerchenblüte, gegrillter Spitzkohl
Rieslingkutteln & Berliner Blutwurst, Röstzwiebel
Schweinekinn Müsli & Pilztee, Liebstöckel
Frikassee vom Weidehuhn & Spargel, Zitrus, Petersilienbutter
Kurz gebratener Kalbstafelspitz & Rösthefe, Krustentierjus
Erdbeeren & Sauerampferreis, Frischkäsecreme, Holunderblütenöl

4 Gang Menü 65,00 Euro pro Person
5 Gang Menü 75,00 Euro pro Person
6 Gang Menü 85,00 Euro pro Person
7 Gang Menü 95,00 Euro pro Person
8 Gang Menü 105,00 Euro pro Person

Wenn eine Zutat auf dem Markt nicht erhältlich ist,
tauschen wir diese gegen eine Gleichwertige aus.