Rutz

WEINBAR

Die Rettung der deutschen Esskultur

Vorspeisen

Hirschsalami aus der Schorfheide
50g 12,50 €

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

Wildknacker aus der Schorfheide
4,00 €

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

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

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 €

Karottensuppe & Kerne
14,50 €

Landgurkensalat & Ziegenfeta, Kefirdressing
7,50 €

Deutscher Rohmilchkäse
vom Blomeyer's Käse aus Berlin

für den kleinen Hunger o 16,50 €
für Erwachsene **o** 19,50 €

Hauptgänge

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

Wollschweinrippchen & Zuckerschote,
BBQ-Sauce
19,50 €

Brandenburger Ochse - geschmort
Steckrübe & Spitzkohl
19,50 €

Brust vom **Weidehuhn**,
Steckrübe & Spitzkohl
23,50 €

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 €

dazu
Steckrübe & Spitzkohl
6,90 €

Dessert

Hfss & Holunderblüte
Waldmeister, Apfel
13,50 €

Marinierter Rhabarber & Buttermilch
Malzcreme
11,00 €