

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 18 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 Sommelier Alexander Seiser 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, Sommelier Alexander Seiser, 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 2017

...zum Aperitif

Rutz Rebull Sekt Brut Nature
Sekthaus Raumland, Rheinhessen

0,75 l zu 49,00 Euro

und/oder

Rutz Rebull Saures Vollbier, Brew Baker, Berlin, Moabit

0,33 l zu 6,90 Euro

0,75 l zu 16,90 Euro

...Kleinigkeiten zum Aperitif

Gebratene Blutwurst & Kartoffel- Nussbutter- Püree, Pfeffersauce

á 6,50 Euro

Tatar vom Wollschwein & Forellenkaviar, Rauch Crème fraîche

á 8,50 Euro

In Molke gegarter Kohlrabi & Rote Bete Fond

á 6,50 Euro



...nach dem Menü

servieren wir deutschen **Rohmilchkäse** von Fritz Blomeyer aus Berlin mit Früchtebrot
und Le Galle Rohmilchbutter aus der Bretagne, Frankreich

pro Platte 18,50 Euro



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

The logo for Rutz, featuring the name 'Rutz' in a stylized, red, cursive font.

RESTAURANT
WEINBAR
WEINHANDEL

Menü April- Juni 2017

Weinbar Menü 1

Angebratenes Forellentatar & Schmorgurke, Ingwer-Vinaigrette
Krosser Schellfisch & Austern-Bearnaise, in Meersalz gebackene Rote Bete
Schwarzfederhuhn & Rotwein, Querbeet, Hühnerhautchips, Wachtelei
Geschmorter Fenchel & Blaues Schaf, Tafelspitznage, Brotstaub
Gegrilltes Wollschweinrippchen, geröstete Pastinake & Ragout. Liebstöckelsalat
Brandenburger Wagyu Rinderbäckchen & Rauchsellerie, Ochsenmark, Spargelstangen
Dunkle Schokolade & mariniertes Rhabarber, Sauerampfereis, Verbene-Karamell

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

Weinbar Menü 2

Mariniertes Saibling & grüner Apfel Cous Cous, Schafsmilch, Kopfsalateis
Dorsch & Tomatenbrot Salat, grüner Spargel, Kalbshirn, Ingwer Vinaigrette
Zwischen Fichtenzweigen gegarte Meerforelle & Käsemolke, saure Wacholderbirne
Champagnerkutteln & krosser Zander, roter Rettich, gelber Linsenbruch
Königsberger Klops & Kartoffelnussbutterpüree, Kohlrabi, Sauerampferöl
Schweinebauch & Steinchampignons, Spargelragout, Roggenbrotstaub
Gegrilltes Flanksteak & Schmorkarotte, Bohnenschnüre & Sud, Rucolasaat
Berlin Cheese Cake & eingelegte Erdbeeren, Sanddorn, Walnuss Crumble

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.

Rutz

RESTAURANT

WEINBAR

WEINHANDEL



Weinbar Klassiker

Angebratenes **Jungbullenatar** & Schmorgurke,
gelber Saiblingskaviar, Speckstaub

Geschmortes **Eisbein** & Kartoffel- Sauerkrautpüree,
confierte Karotten

Wollschweinrippchen & Zuckerschotenpüree,
Blaumohn

* **200 g US Prime Beef** „40 Tage Dry Aged“ & Petersilienwurzel,
Sauce Choron, Bengalischer Pfeffer

Berlin Cheese Cake & Waldbeeren, kandierte Walnüsse,
Holunderbeereneis

Vier Gang Menü ohne US Prime Beef 60,00 Euro pro Person
Fünf Gang Menü 110,00 Euro pro Person

* *Auf Grund der erforderlichen Reifezeit ist dieser Hauptgang nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar. Bei nicht ausreichender Reifezeit servieren wir US Tafelspitz rosa gebraten & Petersilienwurzel, Bengalischer Pfeffer*

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