

---

# Rutz

---

WEINBAR

---

## Die Rettung der deutschen Esskultur

### Vorspeisen

Hirschsalamis aus der Schorfheide 50g 12,50 €

Eine Neuköllner Schinkenknacker  
kalt oder warm 6,50 €

Brot mit 7,50 €

Pfälzer „Hambel“-Leberworscht 17,50 €

Ofenfrisches Blutwurstbrot a la Rutz,  
ganzer Laib 12,00 €

Gebratene Blutwurst aus Berlin,  
Lauch-Kartoffelpüree & Gemüse 8,50 €  
12,50 €

Tatar vom Wollschwein & Forellenkaviar,  
Rauch-Creme-Frâiche pro 100 g 14,50 €

Hirschschenken von Jörg Korte 50g 12,50 €

Beuschel vom Neumüritzer Lamm 15,00 €  
19,50 €

### Salat

Landgurkensalat & Ziegenfeta,  
Kefirdressing 6,50 €

Salat vom Babyspinat & Haselnuss 9,50 €  
Grapefruit 16,50 €

o für den kleinen Hunger o für Erwachsene

### Hauptgänge

Krosser Müritz Zander oder Störbauch mit  
Kohlrabi & Wurzelsauerkraut 17,50 €  
und Schnittlauchsauce 25,50 €

Wollschweinrippchen & Zuckerschote,  
BBQ- Sauce 18,50 €

Eisbein vom Wollschwein & Kartoffel-  
Sauerkraut, confierte Karotte 22,50 €

Schulter vom Brandenburger Ochsen 19,50 €

### oder

Prignitzer Landhuhn 22,50 €

### dazu

wilder Brokkoli & Gartenrübe  
saure Radieschen

### Trocken gereiftes Rindfleisch

Alle Fleischsorten haben eine Reifezeit von  
mindestens 4 Wochen und werden mit  
Sauce Choron und Rutz-Steak-Pfeffer serviert.

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

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

Aubrac-Rib-Eye-Steak aus Brandenburg  
ab 300g 100g 34,00 €

Rauchsellerie & Gartenrübe  
saure Radieschen 6,90 €

### Deutscher Rohmilchkäse

#### vom Blomeyer's Käse aus Berlin

für den kleinen Hunger 16,50 €

für Erwachsene 19,50 €

### Dessert

#### Berlin-Cheesecake & Rhabarber

Sorbet, Streusel, Kompott 12,50 €

#### Hfss & eingeweckte Bauernpflaume

Kuchenteig, Zitronenmelisse-Eis 13,50 €