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 ausdruckstarke 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.

RESTAURANT
WEINBAR
WEINHANDEL

# RUTZ **Weinbar** – Oktober- Dezember 2017

**…zum Aperitif**

Sekt Brut Nature
Sekthaus Raumland, Rheinhessen 0,75 l zu 49,00 Euro

und/oder

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 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 Oktober- Dezember 2017

### Weinbar Menü 1

Angebratenes Forellentatar & gelber Saiblingskaviar, Schmorgurke, Pilztee

Krosser Schellfisch & Austern-Bearnaise, in Meersalz gebackene Rote Bete

Keule vom Prignitzer Landhuhn & Steinpilzessenz, Hühnerhautchips, Wachtelei, Kartoffelkloß

Deutscher Port & Blauschimmelkäse, geschmorter Fenchel, Tafelspitznage, Brotstaub

Entenleber vom Grill & Kalbskopf- Vinaigrette, zerdrückte Ofenkartoffel, Rosenkohlblätter

Brandenburger Wagyu Rinderbäckchen & Rauchsellerie, Ochsenmark, Wiesenkräuter

Hirschrücken & Pastinake, geflammte Schwarzwurzel, Spinat- Sauerampfer- Salat

Gebackener Birnenschlupfer & falscher Kuchenteig, Bratapfel, Karotten- Honigeis

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

Tatar vom Rauchaal aus der Müritz & Pilz Dashi, Ofenlauch, Ceasar Salat

Dorsch & Tomatenbrotsalat, gegrillter Butternutkürbis, Ingwer Vinaigrette

Zwischen Fichtenzweigen gegarte Meerforelle & Käsemolke, saure Wacholderbirne

Champagnerkutteln & krosser Zander, roter Rettich, gelber Linsenbruch

Königsberger Klops & Kartoffelnussbutterpüree, Kohlrabi, Sauerampferöl

Schweinebauch & Steinchampignons, gebackener Grünkohl, Roggenbrotstaub

Ofenfrische Bauernente & Blaukrautfetzen, Kartoffelklöße

Berlin Cheese Cake, eingelegte & gesalzene Zwetschgen, Kiefernnadeleis

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 **Jungbullentatar** & 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

**Hffs** & Sauerampfereis, Birnenstrudelragout, Alter Rum

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.