

---

# Rutz

---

WEINBAR

---

## Die Rettung der deutschen Esskultur

### Vorspeisen

Hirschsalami aus der Schorfheide 50g 12,50 €

Eine Neuköllner Schinkenknacker  
kalt oder warm 6,50 €

Brot mit 0 7,50 €  
Pfälzer „Hambel“-Leberworscht 0 17,50 €

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

Gebratene Blutwurst aus Berlin, 0 8,50 €  
Lauch-Kartoffelpüree & Gemüse 0 12,50 €

Jungbullenatatar & geflammte Gurke, Speckstaub  
Saiblingskaviar pro 100 g 14,50 €

Entenschinken von der Landentenbrust  
50g 12,50 €

Riesling-Kutteln a la Rutz  
Mit krossen Schellfisch 0 21,00 €  
0 29,00 €

### Salat

Landgurkensalat & Ziegenfeta,  
Kefirdressing 6,50 €

Salat vom Babyspinat & Haselnuss 0 9,50 €  
Grapefruit 0 16,50 €

0 für den kleinen Hunger 0 für Erwachsene

### Hauptgänge

Fang des Tages aus unseren Gewässern  
Austern-Bernaise & Spinat 0 17,50 €  
und gebackener Bete 0 25,50 €

Wollschweinrippchen & Zuckerschote,  
BBQ- Sauce 18,50 €

Schulter vom Brandenburger Ochsen 19,50 €

Prignitzer Landhuhn 22,50 €

dazu  
gebrannter Kohlrabi & Püree  
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 €

gebrannter Kohlrabi & Püree  
saure Radieschen 6,90 €

### Deutscher Rohmilchkäse

#### vom Blomeyer's Käse aus Berlin

für den kleinen Hunger 0 16,50 €  
für Erwachsene 0 19,50 €

### Dessert

Falscher Pflaumenkuchen & Sauerampfer-Creme  
Fichtennadel-Eis, Streusel 12,50 €

Hfss & marinierte Erdbeeren  
Kuchenteig, Sauerampferreis 13,50 €