VORSPEISE & SNACK

Kleiner Laib Sauerteigbrot [vegan] — 7
Olivensaft, Kräuter und aufgeschlagenes Streichfett

Kartoffelrösti — 10/Stk.
3g Oscietra Kaviar, geräucherter Saibling, Crème Fraîche
und fermentierter Weißkohl

Kichererbsenkrokette [vegan] — 7/Stk.
Steinpilz, schwarzer Knoblauch und Pistazie

Solar Döner 2024 — 9/Stk.
Gezupfte Pilze mit Miso, Rotkohl, Kopfsalat und eingelegter Zwiebel

Karotte im Hot Dog Style [vegan] — 6/Stk.
Senf, Röstzwiebel und Gurke

Marinierter Rettich [vegan] — 15
Senfsaat, Kümmel, Sojasahne und Apfel

Ceviche vom Label Rouge Lachs — 19
Saiblingskaviar, Kohlrabi, Sauerklee, Grapefruit und Raps

Tatar vom Deutschen Black Angus Rind — 19
Kopfsalat, Eigelbgel, Caesar Dressing und Jochen Gaues Original Sylter Brot

Eingelegte Wassermelone
+ Pfifferlinge, Sauerkirsche und Pinienkerne — 14
+ mit Schweizer Athina Fetakäse von JUMI — 19

Imperial Caviar Berlin | 30g | Oscietra Kaviar 70
Algenchips, Gurke und Créme Frâiche

Das Beste aus der Konserve von FANGST 14/Dose
Wahlweise:
1 # Geräucherte Regenbogenforelle
2 # Brathering
3 # Sardine Nummer 4

Butter von BUTTERBOYZ und geröstetes Brot

HAUPTGANG

Cordon Bleu vom KIKOK Maishähnchen 28
Bergkäse von JUMI, spicy Preiselbeere und Schinken vom Duroc Schwein

Frittierter Bauch vom Havelländer Apfelschwein 27
Senf, Honig und Dill

Geschmorte Short Ribs vom Aberdeen-Angus-Rind von GOP 34
BBQ-Sauce, Raucharoma und Buchweizen

Gebratenes Filet vom Black Angus Rind
[Getreide gefüttert / Uruguay] ca. 190g | medium rare
Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel 47
+ mit halbem Hummerschwanz aus Kanada 80

Fisch des Tages 29
Sauerkraut-Beurre-Blanc, Schnittlauch, Meerrettich und Forellenkaviar

Ofenkartoffel [vegan] 24
Ajo Blanco, Whiskey-Aroma, Pfifferlingund Coljas geheime Gewürzmischung

Filet vom japanischen Kagoshima Wagyu-Rind [BMS A5]
Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel
+ 4 Beilagen nach Wahl
für 2 Personen 199

+ + 2 halbe Hummerschwänze aus Kanada 264

BEILAGEN

Geschmorte Spitzpaprika 6
Gulasch-Vinaigrette, Thymian und Sauerrahm

Marinierte Gurke [vegan] 7
Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Macadamia und Yuzu

Grüne Bohnen Nr.75b [vegan] 6
Kokosmilch, Zitronengras, Erdnuss, Ingwer und Schluppe

Pommes Frites [vegan] 7
Kimchi-Mayonnaise, Limette, Sesam

Geschmorte Aubergine [vegan] 6
Salzzitrone, Kaper, Kaffee und Kräutersalat

Lauwarme Pfifferlinge [vegan] 8
Piemonteser Haselnuss, Petersilie und Sherry

DESSERT

Karamellisierter Cheesecake 14
Erdbeere, Streusel, Vanille und Limette

Taste Of Summer 2024 [vegan] 13
Aufgeschlagene Mangocreme, Passionsfrucht, Ingwer, Kokos, Banane und Ananas

Eis am Stiel "Solar Style" 6/Stk.
Kakaobutter, Himbeercrispy und weiße Schokolade

Schweizer Rohmilchkäse von JUMI 18
Früchtebrot und Trüffelhonig

Sugar Baby [ab 2 Personen] 16/Pers.
Verschiedene Süßigkeiten aus unserer Patisserie

SHARING

Ihr könnt euch nicht entscheiden?

Dann überlasst uns einfach die Wahl der Speisen.
Lehnt euch gemütlich zurück und genießt drei überraschende Gänge.
Zum Finale habt ihr die Wahl zwischen Dessert und Käse.

Menü # Solar 75/Pers.
Menü # Chef´s Choice 124/Pers.