

**Kleiner Laib Sauerteigbrot** [vegan]

Olivensaft, aufgeschlagenes Streichfett und Kräuter

7

**Kartoffelrösti**

Oscietra Kaviar, Weißkohl-Trüffelcrème

12/Stk.

**Kichererbsenkrokette** [vegan]

Vadouvan, Schwarzkümmel, Getrocknete Tomate

5/Stk.

**Sous vide gegarter Lauch** [vegan]

Radiesschen, Kartoffel, Knusprige Erde

15.

**“Entendöner 2024“ Brandenburger Landente**

Miso, Joghurt Rotkohl, Kopfsalat und eingelegte Zwiebel

9/Stk.

**Konserve von “Fangst“**

Geräucherte Regenbogenforelle, Butter, Zitronenthymian, Wacholder, Sauerteigbrot

14/Dose

**Marinierter Kabeljau und Rotgarnele**

Sauerkrautvinaigrette, Saiblingskaviar, Crème Fraîche, Röstzwiebel, Macadamia

18

**Salat von Pastrami und Essiggemüse**

Black Angus Rind aus Deutschland, Mayonnaise, Meerrettich, Brot

18

**“Antonius Caviar“ Oscietra Kaviar** [30g]

Algenchips, Crème Fraîche und Gurke

72

<b>Brust und Ragout vom „KIKOK“ Maishähnchen</b>	29
Togarashicrumble, Koji Beurre Blanc, Puffreis	
<b>Geschmorte Schulter vom Aberdeen-Angus-Rind von „GOP“</b>	33
Café de Paris Kruste, Estragon, Rahm	
<b>Filet vom Black-Angus-Rind</b>	47
<b>Getreide gefüttert aus Uruguay (ca. 190g)</b>	
Kalbsjus und eingelegter Wintertrüffel	
<b>Temperierter Label Rouge Lachs</b>	31
Weiße Tomaten Beurre Blanc, Minitomate, Basilikum	
<b>Sellerie aus dem Dry-Ager [vegan]</b>	24
Rapssamen, Cidre, Petersilie	
<b>Filet vom japanischen Kagoshima Wagyu-Rind [BMS A5]</b>	199
Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel + 4 Beilagen nach Wahl Für 2 Personen	

<b>Sautierte Spätzle</b>	8
Bergkäseschaum, Schmelzzwiebel, Belper Knolle und Langpfeffer	
<b>Marinierte Kopfsalatherzen [vegan]</b>	8
Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Yuzu, Crouton	
<b>Karottenpüree [vegan]</b>	7
Piri Piri, Buchenpilz, Cashewkern	
<b>Pommes Frites [vegan]</b>	8
Kimchi-Mayonnaise, Limette, Sesam	
<b>Kartoffelrösti</b>	8
Forellenkaviar, Crème Fraîche und Dill	
<b>Grüne Bohnen Nr.75b [vegan]</b>	7
Kokosmilch, Zitronengras, Erdnuss, Ingwer, Schluppe	

**Rote Grütze „Solar Style“** [vegan]

12

Kakao, Pektin, Sojasahne

**Bananenbrot**

13

dunkle Schokolade, warmer Vanilleespuma und Parfait

**Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“**

18

Früchtebrot und Trüffelhonig

Ihr könnt euch nicht entscheiden? Überlasst uns einfach die Wahl, lehnt euch gemütlich zurück und genießt 3 überraschende Gänge. Zum Finale hast du die Wahl zwischen Dessert oder Käse:

Menü 1	solar	75 € pro Person
Menü 2	Chef's Choice	122 € pro Person