



solar

VORSPESISE & 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]	6/Stk.
Steinpilz, schwarzer Knoblauch und Pistazie	
Solar Döner 2024 [vegan]	8/Stk.
Gezupfte Pilze mit Miso, Rotkohl, Kopfsalat und eingelegter Zwiebel	
Pastrami Tartelette	7/Stk.
Salat von Pastrami vom Black Angus Rind, Kimchi, Knoblauch und Wasabi	
Marinierter Rettich [vegan]	15
Senfsaat, Kümmel, Sojasahne und Apfel	
Ceviche vom Label Rouge Lachs	19
Saiblingskaviar, Kohlrabi, Raps, Sauerampfer und Grapefruit	
Tatar vom Deutschen Black Angus Rind	19
Kopfsalat, Eigelbgel, Caesar Dressing und Jochen Gaues Original Sylter Brot	
Eingelegte Rote Bete [vegan]	14
+ Birne, fermentierter Pfeffer und Piemonteser Haselnuss	19
+ mit Schweizer Athina Fetakäse von JUMI	

Imperial Caviar Berlin | 30g | Oscietra Kaviar

Algenchips, Gurke und Crème Frâiche

70

Das Beste aus der Konserve von FANGST

Wahlweise:

1 # Geräucherte Regenbogenforelle

2 # Brathering

3 # Sardine Nummer 4

14/Dose

Butter von BUTTERBOYZ und geröstetes Brot

Cordon Bleu vom KIKOK Maishähnchen

Bergkäse von JUMI, spicy Preiselbeere und Schinken vom Duroc Schwein

28

Frittierter Bauch vom Havelländer Apfelschwein

Senf, Honig und Dill

27

Geschmorte Short Ribs vom Aberdeen-Angus-Rind von GOP

BBQ-Sauce, Raucharoma und Buchweizen

34

Gebratenes Filet vom Black Angus Rind

[Getreide gefüttert / Uruguay] ca. 190g | medium rare

Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel

+ mit halbem Hummerschwanz aus Kanada

48

81

Fisch des Tages

Sauerkraut-Beurre-Blanc, Schnittlauch, Meerrettich und Forellenkaviar

29

Planted Steak [vegan]

Tomate, Vadouvan und Pinienkerne

24

Filet vom japanischen Kagoshima Wagyu-Rind [BMS A5]

Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel

+ 4 Beilagen nach Wahl

für 2 Personen

+ 2 halbe Hummerschwänze aus Kanada

199

264

BEILAGEN

Geschmorte Spitzpaprika	7
Gulasch-Vinaigrette, Thymian und Sauerrahm	
Marinierte Gurke [vegan]	7
Trüffel-Ponzu-Vinaigrette, Macadamia und Yuzu	
Cremiger Fenchel [vegan]	6
Bechamelsauce, Safran, Aprikose und Pumpernickel	
Pommes Frites [vegan]	7
Geröstete Knoblauch-Mayonnaise und Sesam	
Geschmorte Aubergine [vegan]	8
Salzitrone, Kaper, Kaffee und Kräutersalat	
Lauwarmer Lauch [vegan]	6
Geräucherter Tofu, Knoblauch, Koriander und Ingwer	

DESSERT

Karamellisierter Cheesecake	14
Kumquat, Tonkbohne und Crème Patisserie	
„Kindheitserinnerungen“ [vegan]	13
Schokoladenpudding, Pflaume, Zimt und Streusel	
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	77/Pers.
Menü # Chef's Choice	124/Pers.