

WILLKOMMEN	
Speisen servieren wir in kleinen Schüsseln und auf Tellern, die wir mittig auf eurem Tisch platzieren. Jeder darf sich nach Lust und Laune bedienen, probieren, gemeinsam mit anderen teilen und genießen.	
Ihr könnt euch nicht entscheiden? Überlasst uns einfach die Wahl.	
SHARING MENÜ in 3 Gängen	
Menü "Oli" 78 € pro Person (Dessert oder Käse zur Wahl)	
Menü "Marvin" 128 € pro Person	
JON'S HIGHLIGHT	€
SNACK BRETT "SOLAR STYLE" ab 2 Personen Verschiedene Snacks und Vorspeisen für den perfekten Start in einen unvergesslichen Abend	29 pro person
IMPERIAL CAVIAR BERLIN Algenchips, Crème Fraîche, Gurke	
+ 30 g Oscietra Kaviar	70
+ 10 g Oscietra Kaviar	29
FÜR 2 PERSONEN (30 Minuten Zubereitungszeit)	
Entrecote vom japanischen Wagyu-Rind aus Kagoshima, medium rare gebraten BMS A5   ca. 350g + 2 halbe Hummer aus Kanada	208 276
Geschmorte Short Ribs vom Black Angus Rind (USA) ca. 1200 g mit Knochen	148
Chateaubriand vom Black Angus Rind Getreide gefüttert (Uruguay) medium rare gebraten ca. 380 g + 2 halbe Hummer aus Kanada	152 214
Dazu reichen wir jeweils Kalbsjus mit eingelegtem Wintertrüffel, Kräuterbutter und 3 Beilagen nach Wahl	

SNACKS	€
Tartelettes "SOLAR STYLE"	
Käsesalat von "Jumi" und Safran	
Saibling und Kaviar	
Pastrami und Kresse	
"Waldorfsalat" und Walnuss	
3 Stk. 12€ / 6 Stk. 23€ / 9 Stk. 34€ / 12 Stk. 43€	
frittierter Kartoffelkloß (vegan) eingekochte Tomate, Taggiasca Olive und fermentierter Knoblauch	
3 Stk. 12€ / 6 Stk. 23€ / 9 Stk. 34€ / 12 Stk. 43€	
Kartoffelbrot (vegan) Olivenöl von Olio Sabato, Auberginencreme und Pinienkerne	6
+ Speck vom Apfelschwein aus unserem Dryager	10
VORSPEISEN	
SOLAR SALAT Kohlrabispaghetti (vegan) Umeboshi Pflaume, Sesam und Sonnenblumenkerne	13
Burrata Tahini, Kichererbse, Granatapfel, Sumach und Petersilie	19
Canelloni von Pastrami „SOLAR STYLE“ Black Angus Rind (Belgien) Kimchi, Wasabi, Gurke und Buchweizen	19
Ceviche „der Klassiker aus Peru“ Rote Zwiebel, Limette, Chili, Koriander und knuspriger Mais	
+ Seehecht (Atlantik)	22
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	47
+ Argentinische Rotgarnele	17
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	42
+ Gartengurke und Apfel (vegan)	13
„Die Stulle“ Geröstetes Brot von Jochen Gaus	
+ Tatar vom US Rind (ca. 80 g), Eigelb und Crème Fraiche	21
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	46
+ geräucherter Seesaibling (ca. 70 g), Schnittlauch Remoulade und Meerrettich	18
+ Sellerie, Karotte, Walnuss und Limette (vegan)	14

HAUPTGANG	€
Geschmorte Schulter vom Black Angus Rind (Uruguay) BBQ Style, Chimichurri und Kopfsalat	33
„Jon's Frikassee“ „KIKOK“ Maishähnchen (Deutschland) Estragon, Morcheln, grüner Spargel und Erbse	27
Filet vom Black Angus Rind (Uruguay) Getreide gefüttert medium rare gebraten ca.180g Kalbsjus und eingelegter Wintertrüffel	49
+ Halber Hummer (Kanada)	83
geflämmt Label Rouge Lachs (Schottland) Yuzu, gelbe Tomate, roter Shiso und Croutons	30
halber Hummer (Kanada) Miso, Chili und fermentierte Sojabohne	36
Jackfruit Szegediner Art (vegan) Spizpaprika, Kümmel, Kohl und "Feta"	23
„Backfisch 2026“ Kabeljau, Blutwurst, fermentierter Kohl, Beurre Blanc	31
1 Pfund Garnelen Argentinische Rotgarnele, Paprika, Safran, Dill und geröstetes Brot	35
Pasta "Truffle Rig" Rigatoni, Trüffel, Parmesan und Butter	27
EXTRA	€
"Kräuterbutter" (vegan)	3
Crispy Chili (vegan)	3
Safran- Aioli	4
Trüffelbutter	5

BEILAGEN   SIDE DISHES	€
Marinierter Feldsalat (vegan) Trüffel- Ponzu- Vinaigrette, Knoblauch, Ingwer und Sesam	8,50
glasierte Bundmöhre (vegan) Bergamotte, Macadamianuss und Kapstachelbeere	7
Pommes Frites (vegan) "Mayonnaise", rotes Curry und Puffreis	8
Schmorgurke (vegan) Grober Senf, Kurkuma und Dill	7,50
Stampfkartoffel Nussbutter, Röstzwiebel, Schnittlauch und Vadouvan	8
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	33
DESSERT	€
„Olis Brownie“ Banane, Kokos und Passionsfrucht	14
„Marvin's Waffel" (vegan) Süßkartoffel, Apfel und Limette	14
Eis am Stiel "SOLAR STYLE" Kakaobutter, Himbeere, Bronze und weiße Schokolade	6 pro Stück
Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“ Früchtbrot und Trüffelhonig	19
„Sugar Baby“ ab 2 Person Verschieden Süßigkeiten aus unserer Patisserie	17 pro Person
Geburtstagskuchen Feierwerk und liebevolle Dekoration	14
Verscheiden Pralinen aus unserer Süßspeisenabteilung Perfekt zum Kaffee oder als Geschenk für zu Hause	
4 Stk. 10€ / 8 Stk. 19€ / 12 Stk. 28€	

Unsere Lieferanten für die besten Produkte

HAVELLAND EXPRESS

RUNGIS EXPRESS

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

OLIO SABATO

Chefs Culinar

BOS FOOD

WEIHE

JUMI

<p><b>Sharing Menü 1 Oli: 78€ pro Pax brutto (Gruppen und a la carte)</b></p> <p><u>Auftakt:</u></p> <p><b>Kartoffelbrot</b> (vegan) Olivenöl von Olio Sabato, Auberginencreme und Pinienkerne</p> <p><b>Burrata</b> Tahini, Kichererbse, Granatapfel, Sumach und Petersilie</p> <p><b>Tatar vom US Rind</b> geröstetes Brot von Jochen Gaues Eigelb und Crème Fraiche</p> <p><b>Ceviche von der Rotgarnele</b> Rote Zwiebel, Limette, Chili, Koriander und knuspriger Mais</p> <p><u>Hauptakt:</u></p> <p><b>Geschmorte Schulter vom Black Angus Rind (Uruguay)</b> BBQ Style, Chimichurri und Kopfsalat</p> <p><b>Jackfruit Szegediner Art</b> (vegan) Spizpaprika, Kümmel, Kohl? und "Feta"</p> <p><u>Beilagen:</u></p> <p><b>Marinierter Feldsalat (vegan)</b> Trüffel - Ponzu- Vinaigrette, Knoblauch, Ingwer und Sesam</p> <p><b>glasierte Bundmöhre (vegan)</b> Bergamotte, Macadamianuss und Kapstachelbeere</p> <p><b>Pommes Frites</b> (vegan) "Mayonnaise", rotes Curry und Puffreis</p> <p><b>Schmorgurke</b> (vegan) Grober Senf, Kurkuma und Dill</p> <p><u>Dessert:</u></p> <p><b>„Olis Brownie“</b> Banane, Kokos und Passionsfrucht</p> <p>oder</p> <p><b>Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“</b> Früchtebrot und Trüffelhonig</p>	<p><b>Sharing Menü 2: 105€ pro Pax brutto (nur Gruppen)</b></p> <p><u>Auftakt:</u></p> <p><b>Kartoffelbrot</b> (vegan) Olivenöl von Olio Sabato, Auberginencreme und Pinienkerne</p> <p><b>Burrata</b> Tahini, Kichererbse, Granatapfel, Sumach und Petersilie</p> <p><b>Tatar vom US Rind</b> geröstetes Brot von Jochen Gaues Eigelb und Crème Fraiche</p> <p><b>Ceviche vom Seehecht</b> Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN Rote Zwiebel, Limette, Chili, Koriander und knuspriger Mais</p> <p><u>Hauptakt:</u></p> <p><b>Filet vom Black Angus Rind (Uruguay)</b> Getreide gefüttert medium rare gebraten Kalbsjus und eingelegter Wintertrüffel</p> <p><b>konfierter Label Rouge Lachs (Schottland)</b> und Rotgarnele (Argentinien) Yuzu, gelbe Tomate, roter Shiso und Croutons</p> <p><u>Beilagen:</u></p> <p><b>Marinierter Feldsalat (vegan)</b> Trüffel - Ponzu- Vinaigrette, Knoblauch, Ingwer und Sesam</p> <p><b>glasierte Bundmöhre (vegan)</b> Bergamotte, Macadamianuss und Kapstachelbeere</p> <p><b>Pommes Frites</b> (vegan) "Mayonnaise", rotes Curry und Puffreis</p> <p><b>Schmorgurke</b> (vegan) Grober Senf, Kurkuma und Dill</p> <p><u>Dessert:</u></p> <p><b>„Marvin´s Waffel“</b> (vegan) Süßkartoffel, Apfel und Limette</p> <p>&amp;</p> <p><b>Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“</b> Früchtebrot und Trüffelhonig</p>	<p><b>Sharing Menü Marvin: 128€ pro Pax brutto (nur a la carte)</b></p> <p><u>Auftakt:</u></p> <p><b>Kartoffelbrot</b> (vegan) Olivenöl von Olio Sabato, Auberginencreme und Pinienkerne</p> <p><b>Burrata</b> Tahini, Kichererbse, Granatapfel, Sumach und Petersilie</p> <p><b>Tatar vom US Rind</b> geröstetes Brot von Jochen Gaues Eigelb und Crème Fraiche</p> <p><b>Ceviche vom Seehecht</b> Rote Zwiebel, Limette, Chili, Koriander und knuspriger Mais</p> <p><b>IMPERIAL CAVIAR BERLIN</b> Oscietra Kaviar, Algenchips, Crème Fraïche, Gurke</p> <p><u>Hauptakt:</u></p> <p><b>Filet vom Black Angus Rind (Uruguay)</b> Getreide gefüttert medium rare gebraten Kalbsjus und eingelegter Wintertrüffel</p> <p><b>konfierter Label Rouge Lachs (Schottland)</b> und Rotgarnele (Argentinien) Yuzu, gelbe Tomate, roter Shiso und Croutons</p> <p><b>Kanadischer Hummer</b> Miso, Chili und fermentierte Sojabohne</p> <p><u>Beilagen:</u></p> <p><b>Marinierter Feldsalat (vegan)</b> Trüffel - Ponzu- Vinaigrette, Knoblauch, Ingwer und Sesam</p> <p><b>glasierte Bundmöhre (vegan)</b> Bergamotte, Macadamianuss und Kapstachelbeere</p> <p><b>Pommes Frites</b> (vegan) "Mayonnaise", rotes Curry und Puffreis</p> <p><b>Schmorgurke</b> (vegan) Grober Senf, Kurkuma und Dill</p> <p><u>Dessert:</u></p> <p><b>„Marvin´s Waffel“</b> (vegan) Süßkartoffel, Apfel und Limette</p> <p>&amp;</p> <p><b>Schweizer Rohmilchkäse von „Jumi“</b> Früchtebrot und Trüffelhonig</p>	<p>Menü Oli und Menü Marvin müssen auf die Karte. Das andere Menü für 105€ ist für uns intern</p>
---	--	--	---



WELCOME	
We serve food in small bowls and on plates, which we place in the middle of your table. Everyone is allowed to to your heart's content, taste, together with share and enjoy with others.	
Can't decide? Just leave it to us the choice.	
SHARING MENU in 3 courses	
Menu "Oli" 78 € per person (dessert or cheese to choose from)	
Menu "Marvini" 128 € per person	
JON'S HIGHLIGHT	
	€
SNACK BRETT "SOLAR STYLE" ab 2 Personen Various snacks and appetizers for the perfect start to an unforgettable evening	29 pro person
IMPERIAL CAVIAR BERLIN Algenchips, Crème Fraîche, Gurke	
+ 30 g Oscietra Kaviar	70
+ 10 g Oscietra Kaviar	29
FOR 2 PEOPLE (30 minutes preparation time)	
Japanese Wagyu beef entrecote from Kagoshima, medium rare fried BMS A5   approx. 350g + 2 half lobsters from Canada	208 276
Braised Black Angus Beef Short Ribs (USA) approx. 1200 g with bone	148
Chateaubriand of Black Angus beef Grain Fed (Uruguay) medium rare gebraten approx. 380 g + 2 half lobsters from Canada	152 214
In each case, we Veal jus with pickled winter truffle, Herb butter and 3 side dishes of your choice	

SNACKS	€
Tartelettes "SOLAR STYLE"	
Cheese salad of "Jumi" and saffron	
Char and caviar	
Pastrami and cress	
"Waldorf salad" and walnut	
3 Stk. 12€ / 6 Stk. 23€ / 9 Stk. 34€ / 12 Stk. 43€	
fried potato dumpling (vegan) boiled tomato, Taggiasca olive and fermented garlic	
3 Stk. 12€ / 6 Stk. 23€ / 9 Stk. 34€ / 12 Stk. 43€	
Potato Bread (vegan) Olive oil from Olio Sabato, eggplant cream and pine nuts	6
+ Apple pork bacon from our Dryager 10	
STARTERS	
SOLAR SALAD Kohlrabispaggetti (vegan) Umeboshi Plum, Sesame and Sunflower Seeds	13
Burrata 19 Tahini, chickpea, pomegranate, sumac and parsley	
Canelloni von Pastrami „SOLAR STYLE“ Black Angus beef (Belgium) Kimchi, wasabi, cucumber and buckwheat	19
Ceviche "the classic from Peru" Red onion, lime, chilli, coriander and crispy corn	
+ hake (Atlantic)	22
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	47
+ Argentine Red Prawn 17	
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	42
+ Garden cucumber and apple (vegan) 13	
"The Stulle" Toasted bread from Jochen Gaues	
+ US beef tartare (approx. 80 g), egg yolk and crème fraiche	21
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	46
+ smoked char (approx. 70 g), chives Tartar sauce and horseradish	18
+ celery, carrot, walnut and lime (vegan)	14

MAIN COURSE	€
Braised shoulder of Black Angus beef (Uruguay) BBQ style, chimichurri and lettuce	33
"Jon's Fricasses" "KIKOK" corn-fed chicken (Germany) Tarragon, morels, green asparagus and peas	27
Fillet of Black Angus beef (Uruguay) Grain Fed medium rare gebraten ca.180g Veal jus and pickled winter truffle	49
+ Half lobster (Canada) 83	
Flamed Label Rouge Salmon (Scotland) Yuzu, yellow tomato, red shiso and croutons	30
Half Lobster (Canada) Miso, chili and fermented soybean	36
Jackfruit Szegediner Art (vegan) Spizpaprika, caraway, cabbage and "feta"	23
"Backfisch 2026" Cod, black pudding, fermented cabbage, beurre blanc	31
1 pound shrimp Argentine red shrimp, paprika, saffron, Dill and toasted bread	35
Pasta "Truffle Rig" Rigatoni, truffle, parmesan and butter	27
EXTRA	€
"Herb butter" (vegan)	3
Crispy Chili (vegan)	3
Safran- Aioli	4
Truffle butter 5	

BEILAGEN   SIDE DISHES	€
Marinated lamb's lettuce (vegan) Truffle ponzu vinaigrette, Garlic, ginger and sesame seeds	8,50
glazed carrot (vegan) Bergamot, macadamia nut and Cape gooseberry	7
French Fries (vegan) "Mayonnaise", curry burps and puffed rice	8
Braised cucumber (vegan) Coarse mustard, turmeric and dill	7,50
Mashed potato Nut butter, fried onion, chives and Vadouvan	8
+ 10 g Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN	33
DESSERT €	
„Olis Brownie“ Banana, coconut and passion fruit	14
„Marvin's Waffel“ (vegan) Sweet potato, apple and lime	14
Popsicles "SOLAR STYLE" Cocoa butter, raspberry, Bronze and white chocolate	6 per piece
Swiss raw milk cheese from "Jumi" Fruit bread and truffle honey	19
"Sugar Baby" from 2 person Various sweets from our patisserie	17 per person
Birthday Cake Celebration and loving decoration	14
Chocolates from our dessert department Perfect for coffee or as a gift to take home	
4 pcs. 10€ / 8 pcs. 19€ / 12 pcs. 28€	

Our suppliers for the best products

HAVELLAND EXPRESS

RUNGIS EXPRESS

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

SATURDAY OIL

Culinary Chefs

BOS FOOD

CONSECRATION

JUMI

**Sharing Menu 1 Oli: 78€ per pax gross (groups and a la carte)**

**Prelude:**

**Potato bread** (vegan) olive oil from Olio Sabato, eggplant cream and pine nuts

**Burrata**

Tahini, chickpea, pomegranate, sumac and parsley

**US beef tartare**

toasted bread from Jochen Gaues  
Egg yolks and crème fraiche

**Ceviche of red shrimp**

Red onion, lime, chilli,  
Coriander and crispy corn

**Main act:**

**Braised shoulder of Black Angus beef (Uruguay)**

BBQ style, chimichurri and lettuce

**Jackfruit Szegediner Art** (vegan)

Spizpaprika, caraway, cabbage? and "Feta"

**Side dishes:**

**Marinated lamb's lettuce (vegan)**

Truffle - ponzu vinaigrette,  
Garlic, ginger and sesame seeds

**glazed carrot (vegan)**

Bergamot, macadamia nut  
and Cape gooseberry

**French Fries** (vegan)

"Mayonnaise", curry burps  
and puffed rice

**Braised cucumber** (vegan)

Coarse mustard, turmeric and dill

**Dessert:**

**„Olis Brownie“**

Banana, coconut and passion fruit

or

**Swiss raw milk cheese from "Jumi"**

Fruit bread and truffle honey

**Sharing Menu 2: 105€ per pax gross (groups only)**

**Prelude:**

**Potato bread** (vegan) olive oil from Olio Sabato, eggplant cream and pine nuts

**Burrata**

Tahini, chickpea, pomegranate, sumac and parsley

**US beef tartare**

toasted bread from Jochen Gaues  
Egg yolks and crème fraiche

**Hake ceviche**

Oscietra Kaviar von IMPERIAL CAVIAR BERLIN  
Red onion, lime, chilli,  
Coriander and crispy corn

**Main act:**

**Fillet of Black Angus beef (Uruguay)**

Grain Fed  
medium rare gebraten  
Veal jus and pickled winter truffle

**confit Label Rouge Salmon (Scotland)**

and red shrimp (Argentina)  
Yuzu, yellow tomato, red shiso  
and croutons

**Side dishes:**

**Marinated lamb's lettuce (vegan)**

Truffle - ponzu vinaigrette,  
Garlic, ginger and sesame seeds

**glazed carrot (vegan)**

Bergamot, macadamia nut  
and Cape gooseberry

**French Fries** (vegan)

"Mayonnaise", curry burps  
and puffed rice

**Braised cucumber** (vegan)

Coarse mustard, turmeric and dill

**Dessert:**

**„Marvin's Waffel“** (vegan)

Sweet potato, apple and lime

&

**Swiss raw milk cheese from "Jumi"**

Fruit bread and truffle honey

**Sharing Menü Marvin: 128€ pro Pax brutto (only a la carte)**

**Prelude:**

**Potato bread** (vegan) olive oil from Olio Sabato, eggplant cream and pine nuts

**Burrata**

Tahini, chickpea, pomegranate, sumac and parsley

**US beef tartare**

toasted bread from Jochen Gaues  
Egg yolks and crème fraiche

**Hake ceviche**

Red onion, lime, chilli,  
Coriander and crispy corn

**IMPERIAL CAVIAR BERLIN**

Oscietra Kaviar, Algenchips, Crème Fraîche, Gurke

**Main act:**

**Fillet of Black Angus beef (Uruguay)**

Grain Fed  
medium rare gebraten  
Veal jus and pickled winter truffle

**confit Label Rouge Salmon (Scotland)**

and red shrimp (Argentina)  
Yuzu, yellow tomato, red shiso  
and croutons

**Canadian lobster**

Miso, chili and fermented soybean

**Side dishes:**

**Marinated lamb's lettuce (vegan)**

Truffle - ponzu vinaigrette,  
Garlic, ginger and sesame seeds

**glazed carrot (vegan)**

Bergamot, macadamia nut  
and Cape gooseberry

**French Fries** (vegan)

"Mayonnaise", curry burps  
and puffed rice

**Braised cucumber** (vegan)

Coarse mustard, turmeric and dill

**Dessert:**

**„Marvin's Waffel“** (vegan)

Sweet potato, apple and lime

&

**Swiss raw milk cheese from "Jumi"**

Fruit bread and truffle honey

--	--	--	--