

solar

HERZLICH WILKOMMEN

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

Sharing Menü "Olli"

78 € pro Person

AUFTAKT

Kartoffelbrot (vegan)
Burrata
Tatar vom US Rind
Ceviche von der Rotgarnele

HAUPTAKT

Geschmorte Schulter vom
Black Angus Rind aus Uruguay

Jackfruit Szedgediner Art (vegan)

BEILAGEN

Marinierter Feldsalat (vegan)
Glasierter Bundmöhre (vegan)
Pommes Frites (vegan)
Schmorgurke (vegan)

DESSERT

"Olli's Brownie"
Banane, Kokos und Passionsfrucht

oder

Schweizer Rohmilchkäse von "Jumi"
Früchtebrot und Trüffelhonig

Sharing Menü "Marvin"

128 € pro Person

AUFTAKT

Kartoffelbrot (vegan)
Burrata
Tatar vom US Rind
Ceviche vom Seehecht
Oscietra Kaviar

HAUPTAKT

Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay

Konfierter Label
Rouge Lachs aus Schottland
und Rotgarnele

Kanadischer Hummer

BEILAGEN

Marinierter Feldsalat (vegan)
Glasierter Bundmöhre (vegan)
Pommes Frites (vegan)
Schmorgurke (vegan)

DESSERT

"Marvin's Waffel" (vegan)
Süßkartoffel, Apfel und Limette

und

Schweizer Rohmilchkäse von Jumi
Früchtebrot und Trüffelhonig

JON'S HIGHLIGHT

SNACK BRETT · SOLAR STYLE
ab 2 Personen

29 pro
Person

Verschiedene Snacks und Vorspeisen
für den perfekten Start in einen
unvergesslichen Abend

IMPERIAL CAVIAR BERLIN
Algenchips · Crème Fraîche · Gurke

+ 30 g Oscietra Kaviar
+ 10 g Oscietra Kaviar

70
29

FÜR ZWEI

30 Minuten Zubereitungszeit

**Entrecote vom japanischen
Wagyu-Rind aus Kagoshima**
medium rare gebraten
BMS A5 | ca. 350g

208

+ 2 halbe Hummer aus Kanada

276

**Chateaubriand vom
Black Angus Rind aus Uruguay**
Getreide gefüttert
medium rare gebraten
ca. 380 g

142

+ 2 halbe Hummer aus Kanada

206

“Signature of the Seas”
Selektion aus Kabeljau, Label Rouge
Lachs, Oscietra Kaviar, Rotgarnele
und kanadischem Hummer
ca. 450 g

158

Dazu reichen wir jeweils
Safran Aioli, Kräuterbutter
und 3 Beilagen nach Wahl

EXTRA

Kräuterbutter (vegan)
Crispy Chili (vegan)
Safran-Aioli
Trüffelbutter

3
3
4
5

SNACKS & VORSPEISEN

Tartelettes · SOLAR STYLE

· Käsesalat von *Jumi* und Safran
· Saibling und Kaviar
· Pastrami und Kresse
· Waldorfsalat und Walnuss

3 Stück 12 6 Stück 23
9 Stück 34 12 Stück 43

Frittierter Kartoffelkloß (vegan)
eingekochte Tomate · Taggiasca
Olive · fermentierter Knoblauch

3 Stück 12 6 Stück 23
9 Stück 34 12 Stück 43

Kartoffelbrot (vegan) 7
Olivenöl von *Olio Sabato*
Auberginencreme · Pinienkerne

+ Speck vom Apfelschwein 10
aus unserem Dry Ager

SOLAR SALAT (vegan) 12
Kohlrabispaggetti · Umeboshi
Pflaume · Sonnenblumenkerne
Sesam

Burrata 18
Tahini · Kichererbse · Granatapfel
Sumach · Petersilie

Cannelloni von Pastrami 19
Black Angus Rind aus Frankreich
Kimchi · Wasabi · Gurke
Buchweizen

Ceviche “der Klassiker” aus Peru
Rote Zwiebel · Limette · Chili
Koriander · knuspriger Mais

· Seehecht aus dem Atlantik 20
+ 10 g Oscietra Kaviar 45

· Argentinische Rotgarnele 18
+ 10 g Oscietra Kaviar 43

· Gartengurke und Apfel (vegan) 11

Die Stulle

Geröstetes Brot von Jochen Gaues

- Tatar vom US Rind (ca. 80 g) 21
Eigelb · Crème Fraiche
+ 10 g Oscietra Kaviar 46
- Geräucherter Seesaibling (ca. 80 g) 18
Schnittlauch · Remoulade
Meerrettich
- Sellerie · Karotte · Walnuss 13
Limette (vegan)

HAUPTGANG

- Geschmorte Schulter vom Black Angus Rind aus Uruguay 31
BBQ Style · Chimichurri · Kopfsalat
- Jon's Frikassee 27
KIKOK Maishähnchen aus
Deutschland · Estragon · Morcheln
grüner Spargel · Erbse
- Filet vom Black Angus Rind 49
aus Uruguay (ca. 180 g)
Getreide gefüttert
medium rare gebraten
Kalbsjus · eingelegter Wintertrüffel
- + Halber Hummer aus Kanada 83
- Geflämmtter Label Rouge Lachs 30
aus Schottland und Rotgarnele
Yuzu · roter Shiso · Croutons
gelbe Tomate
- Halber Hummer aus Kanada 37
Miso · Chili · fermentierte Sojabohne
- Jackfruit Szedgediner Art (vegan) 23
Spitzpaprika · Kümmel · Kohl · "Feta"
- Backfisch 2026 28
Kabeljau · Blutwurst · Beurre Blanc
fermentierter Kohl
- 1 Pfund Garnelen 35
Argentinische Rotgarnele · Paprika
Safran · Dill · geröstetes Brot
- Pasta "Truffle Rig" 26
Rigatoni · Trüffel · Parmesan · Butter

BEILAGE

- Marinierter Feldsalat (vegan) 8
Trüffel- Ponzu-Vinaigrette
Knoblauch · Ingwer · Sesam
- Glasierte Bundmöhre (vegan) 6
Bergamotte · Macadamianuss
Kapstachelbeere
- Pommes Frites (vegan) 8
"Mayonnaise" · rotes Curry · Puffreis
- Schmorgurke (vegan) 6
Grober Senf · Kurkuma · Dill
- Stampfkartoffel 6
Nussbutter · Röstzwiebel
Schnittlauch · Vadouvan
- + 10 g Oscietra Kaviar 31

DESSERT

- Olli's Brownie 14
Banane · Kokos · Passionsfrucht
- Marvin's Waffel (vegan) 14
Süßkartoffel · Apfel · Limette
- Eis am Stiel · SOLAR STYLE 6
Kakaobutter · Himbeere
Bronze · weiße Schokolade
- Schweizer Rohmilchkäse von Jumi 19
Früchtebrot und Trüffelhonig
- Sugar Baby 17
ab 2 Person · Preis pro Person
Verschieden Süßigkeiten aus
unserer Patisserie
- Geburtstagskuchen 14
Feuerwerk und liebevolle
Dekoration
- Verschieden Pralinen
aus unserer Süßspeisenabteilung
Perfekt zum Kaffee oder als
Geschenk für zu Hause
- 4 Stück 10 8 Stück 19
12 Stück 28 16 Stück 36

Unsere Lieferanten für die besten Produkte

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

HAVELLAND EXPRESS

RUNGIS EXPRESS

CHEFS CULINAR

OLIO SABATO

BOS FOOD

WEIHE

JUMI

solar

WELCOME

We serve our dishes in small bowls and on plates, which we place in the centre of your table. Everyone is welcome to help themselves, taste, share with others, and enjoy.

Can't decide? Just leave the choice to us.

SHARING MENU

Sharing Menu "Olli"

78 € per person

STARTER

Potato Bread (vegan)
Burrata
US Beef Tartare
Red Prawn Ceviche

MAIN COURSE

Braised Shoulder of
Black Angus Beef from Uruguay

Jackfruit Szekely Style (vegan)

SIDE DISHES

Marinated Lamb's Lettuce (vegan)
Glazed Bunch Carrot (vegan)
French Fries (vegan)
Braised Cucumber (vegan)

DESSERT

Olli's Brownie
Banana, Coconut and Passionfruit

or

Swiss Raw Milk Cheese by *Jumi*
Fruit Bread and Truffle Honey

Sharing Menu 2 "Marvin"

128 € per person

STARTER

Potato Bread (vegan)
Burrata
US Beef Tartare
Atlantic Hake Ceviche
Oscietra Caviar

MAIN COURSE

Filet Black Angus Beef Fillet from Uruguay

Confit Label Rouge Salmon from Scotland
and Red Prawn from Argentina

Canadian Lobster

SIDE DISHES

Marinated Lamb's Lettuce (vegan)
Glazed Bunch Carrot (vegan)
French Fries (vegan)
Braised Cucumber (vegan)

DESSERT

Marvin's Waffle (vegan)
Sweet Potato, Apple and Lime

and

Swiss Raw Milk Cheese by *Jumi*
Fruit Bread and Truffle Honey

JON'S HIGHLIGHT

SNACK BOARD · SOLAR STYLE
from 2 people

29 per
person

Various snacks and starters for the perfect start to an unforgettable evening

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

Seaweed Chips · Crème Fraîche
Cucumber

+ 30 g Oscietra Caviar
+ 10 g Oscietra Caviar

70
29

FOR TWO

30 minutes preparation time

Entrecote of Japanese Wagyu
from Kagoshima
cooked medium rare
BMS A5 | ca. 350g

208

+ 2 half lobsters from Canada

276

Chateaubriand of Black Angus Beef
from Uruguay
Grain-fed
cooked medium rare
ca. 380 g

142

+ 2 half lobsters from Canada

206

Signature of the Seas

Selection of Cod, Label Rouge
Salmon, Oscietra Caviar, Red Prawn
and Canadian Lobster
ca. 450 g

158

Served with Saffron Aioli, Herb Butter
and 3 sides of your choice

EXTRAS

Herb Butter (vegan)
Crispy Chili (vegan)
Saffron Aioli
Truffle Butter

3
3
4
5

SNACKS & STARTERS

Tartelettes · SOLAR STYLE

· *Jumi* Cheese Salad and Saffron
· Arctic Char and Caviar
· Pastrami and Cress
· Waldorf Salad and Walnut

3 pieces 12 6 pieces 23
9 pieces 34 12 pieces 43

Fried Potato Dumpling (vegan)

Tomato · Taggiasca Olive
Fermented Garlic

3 pieces 12 6 pieces 23
9 pieces 34 12 pieces 43

Potato Bread (vegan)

Olive Oil by *Olio Sabato*
Eggplant Cream · Pine Nuts

7

+ Apple-fed Pork Belly
from our Dry Ager

10

SOLAR SALAD (vegan)

Kohlrabi Spaghetti · Umeboshi
Plum · Sunflower Seeds · Sesame

12

Burrata

Tahini · Chickpea · Pomegranate
Sumac · Parsley

18

Pastrami Cannelloni

Black Angus Beef from Belgium
Kimchi · Wasabi · Cucumber
Buckwheat

19

Ceviche "The Classic" from Peru

Red Onion · Lime · Chili · Coriander
Crispy Corn

· Atlantic Hake 20

+ 10 g Oscietra Caviar 45

· Argentine Red Prawn 18

+ 10 g Oscietra Caviar 43

· Garden Cucumber and Apple
(vegan) 11

Sandwich

Toasted Bread by Jochen Gaues

- US Beef Tartare (approx. 80 g) 21
Egg Yolk · Crème Fraiche
+ 10 g Oscietra Kaviar 46
- Smoked Arctic Char (approx. 70 g) 18
Chives · Remoulade
Horseradish
- Celery · Carrot · Walnut · Lime (vegan) 13

MAIN COURSE

- Braised Black Angus Beef Shoulder from Uruguay** 31
BBQ Style · Chimichurri · Lettuce
- Jon's Fricassee** 27
KIKOK Corn-fed Chicken from Germany · Tarragon · Morels
Green Asparagus · Pea
- Black Angus Beef Fillet from Uruguay (ca. 180 g)** 49
Grain-fed, cooked medium rare
Veal Jus · Pickled Winter Truffle
- + Half Lobster from Canada 83
- Seared Label Rouge Salmon from Scotland** 30
Yuzu · Red Shiso · Croutons
Yellow Tomato
- Half Lobster from Canada** 37
Miso · Chili · Fermented Soy Bean
- Jackfruit Szekely Style (vegan)** 23
Pointed Pepper · Caraway · Cabbage
"Feta"
- Fried Fish 2026** 28
Cod · Black Pudding · Beurre Blanc
Fermented Cabbage
- 1 Pound Prawns** 35
Argentine Red Prawn · Bell Pepper
Saffron · Dill · Toasted Bread
- Pasta "Truffle Rig"** 26
Rigatoni · Truffle · Parmesan · Butter

SIDE DISHES

- Marinated Lamb's Lettuce (vegan)** 8
Truffle Ponzu Vinaigrette
Garlic · Ginger · Sesame
- Glazed Bunch Carrot (vegan)** 6
Bergamot · Macadamia Nut
Cape Gooseberry
- French Fries (vegan)** 8
"Mayonnaise" · Red Curry
Puffed Rice
- Braised Cucumber (vegan)** 6
Coarse Mustard · Turmeric · Dill
- Mashed Potato** 6
Brown Butter · Crispy Onion
Chives · Vadouvan
+ 10 g Oscietra Kaviar 31

DESSERT

- Olli's Brownie** 14
Banana · Coconut · Passionfruit
- Marvin's Waffle (vegan)** 14
Sweet Potato · Apple · Lime
- Ice Lolly · SOLAR STYLE** 6
Cocoa Butter · Raspberry
Bronze · White Chocolate
- Swiss Raw Milk Cheese by Jumi** 19
Fruit Bread and Truffle Honey
- Sugar Baby** 17
from 2 persons · price per person
Various Sweets from our Patisserie
- Birthday Cake** 14
with sparklers and beautiful
decoration
- Various Pralines**
from our sweets department
Perfect with coffee or as a gift to
take home

4 pieces	10	8 pieces	19
12 pieces	28	16 pieces	36

Our suppliers for the finest products

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

HAVELLAND EXPRESS

RUNGIS EXPRESS

CHEFS CULINAR

OLIO SABATO

BOS FOOD

WEIHE

JUMI