

solar

HERZLICH 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

Sharing Menü "Olli"

78 € pro Person

AUFTAKT

Kartoffelbrot 

Burrata

Tatar vom US Rind

Ceviche von der Rotgarnele

HAUPTAKT

Geschmorte Schulter vom
Black Angus Rind aus Uruguay

Fried Artichoke 

BEILAGEN

Marinierter Feldsalat 

Glasierte Bundmöhre 

Pommes Frites 

Schmorgurke 

DESSERT


"Olli's Brownie"

Banane, Kokos und Passionsfrucht

oder

Schweizer Rohmilchkäse von "Jumi"

Früchtebrot und Trüffelhonig

 vegane Option

Sharing Menü "Marvin"

128 € pro Person

AUFTAKT

Kartoffelbrot 

Burrata

Tatar vom US Rind

Ceviche vom Seehecht

Oscietra Kaviar

HAUPTAKT

Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay

Konfiertes Label Rouge Lachs aus
Schottland und Rotgarnele

Kanadischer Hummer

BEILAGEN

Marinierter Feldsalat 

Glasierte Bundmöhre 

Pommes Frites 

Schmorgurke 

DESSERT

Marvin's Waffel 

Erdbeere, Limette und Ahornsirup

und

Schweizer Rohmilchkäse von Jumi

Früchtebrot und Trüffelhonig

JON'S HIGHLIGHT

SNACK BOARD · SOLAR STYLE 29 p. P.

ab 2 Personen

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

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

Algenchips · Crème Fraîche · Gurke

+ 30 g Oscietra Kaviar 70

+ 10 g Oscietra Kaviar 29

FÜR ZWEI

30 Minuten Zubereitungszeit

Entrecôte vom japanischen 208

Wagyu aus Kagoshima

medium rare · BMS A5 · ca. 350 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 276

Chateaubriand vom Black Angus 142

Rind aus Uruguay

grain-fed · medium rare · ca. 380 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 206

"Signature of the Seas" 158

Auswahl aus Kabeljau, Label Rouge Lachs, Oscietra Kaviar, Rotgarnele und kanadischem Hummer ·

ca. 450 g

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

EXTRAS

Kräuterbutter  3

Crispy Chili  3

Safran-Aioli 4

Trüffelbutter 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 

Eingekochte Tomate · Taggiasca Olive · fermentierter Knoblauch

3 Stück · 12

6 Stück · 23

9 Stück · 34

12 Stück · 43

Kartoffelbrot 

7

Olivenöl von Olio Sabato

Auberginencreme · Pinienkern

+ Speck vom Apfelschwein aus unserem Dry Ager 10

SOLAR SALAD 

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 

11

DIE STULLE





Getoastetes Brot von Jochen Gaues

Tatar vom US Rind (ca. 80 g) Eigelb · Crème Fraîche	21
+ 10 g Oscietra Kaviar	46
Geräucherter Saibling (ca. 70 g) Schnittlauch · Remoulade · Meerrettich	18
Sellerie · Karotte · Walnuss · Limette 	13

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Schulter vom Black Angus Rind aus Uruguay BBQ Style · Chimichurri · Salat	31
Jon's Frikassee KIKOK Maishähnchen · Estragon · Morcheln · grüner Spargel · Erbse	27
Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay (ca. 180 g) Getreide gefüttert · medium rare · Kalbsjus · Wintertrüffel	49
+ Halber Hummer aus Kanada	83
Geflämmtter Label Rouge Lachs aus Schottland und Rotgarnele Yuzu · roter Shiso · Croûtons · gelbe Tomate	30
Halber Hummer aus Kanada Miso · Chili · fermentierte Sojabohne	37
Frittierte Artischocke 	24
aprika · Tomate · geräucherte Mandel	
Backfisch 2026 Kabeljau · Blutwurst · Beurre Blanc · fermentierter Kohl	28
1 Pfund Garnelen Argentinische Rotgarnele · Paprika · Safran · Dill · geröstetes Brot	35
Pasta "Truffle Rig" Rigatoni · Trüffel · Parmesan · Butter	26

BEILAGEN

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

DESSERTS

Olli's Brownie	14
Banane · Kokos · Passionsfrucht	
Marvin's Waffel 	14
Erdbeere · Limette · Ahornsirup	
Ice Lolly · SOLAR STYLE	6
Kakaobutter · Himbeere · weiße Schokolade	
Schweizer Rohmilchkäse von Jumi	19
Früchtebrot und Trüffelhonig	
Sugar Baby	17
ab 2 Personen · Preis pro Person · Verschieden Süßigkeiten aus unserer Patisserie	
Geburtstagskuchen	14
mit Wunderkerzen und Dekoration	
Verschiedene Pralinen aus unserer Süßspeisenabteilung Perfekt zum Kaffee oder zum Mitnehmen	
4 Stück · 10	8 Stück · 19
12 Stück · 28	16 Stück · 36

solar

WELCOME

We serve our dishes in small bowls and on plates, which we place in the center 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

STARTERS

Potato Bread 
Burrata
US Beef Tartare
Red Prawn Ceviche

MAIN COURSE

Braised Shoulder of Black Angus Beef
from Uruguay
Fried Artichoke 

SIDE DISHES

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

DESSERT

Olli's Brownie
Banana, Coconut and Passionfruit
or
Swiss Raw Milk Cheese by Jumi
Fruit Bread and Truffle Honey

 vegan option

Sharing Menu "Marvin"

128 € per person

STARTERS

Potato Bread 
Burrata
US Beef Tartare
Atlantic Hake Ceviche
Oscietra Caviar

MAIN COURSE

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 
Glazed Bunch Carrot 
French Fries 
Braised Cucumber 

DESSERT

Marvin's Waffle 
Strawberry, Lime and Maple Syrup
and
Swiss Raw Milk Cheese by Jumi
Fruit Bread and Truffle Honey

JON'S HIGHLIGHT

SNACK BOARD · SOLAR STYLE 29 p.p.

from 2 people

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

IMPERIAL CAVIAR BERLIN

Seaweed Chips · Crème Fraîche · Cucumber

+ 30 g Oscietra Caviar 70

+ 10 g Oscietra Caviar 29

FOR TWO

30 minutes preparation time

Entrecote of Japanese Wagyu 208

from Kagoshima

medium rare · BMS A5 · ca. 350g

+ 2 half lobsters from Canada 276

Chateaubriand of Black Angus 142

Beef from Uruguay

Grain-fed · medium rare · ca. 380 g

+ 2 half lobsters from Canada 206

"Signature of the Seas" 158

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

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

EXTRAS

Herb Butter  3

Crispy Chili  3

Saffron Aioli 4

Truffle Butter 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

Tomato · Taggiasca Olive · Fermented Garlic

3 pieces · 12

6 pieces · 23

9 pieces · 34

12 pieces · 43

Potato Bread

7

Olive Oil by Olio Sabato · Eggplant Cream · Pine Nuts

+ Apple-fed Pork Belly from 10

our Dry Ager

SOLAR SALAD

12

Kohlrabi Spaghetti · Umeboshi Plum · Sunflower Seeds · Sesame

Burrata 18

Tahini · Chickpea · Pomegranate · Sumac · Parsley

Pastrami Cannelloni 19

Black Angus Beef from Belgium · Kimchi · Wasabi · Cucumber · Buckwheat

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  11

SANDWICH

Toasted Bread by Jochen Gaues

US Beef Tartare (approx. 80 g) 21
Egg Yolk · Crème Fraîche

+ 10 g Oscietra Caviar 46

Smoked Arctic Char (approx. 70 g) 18
Chives · Remoulade · Horseradish

Celery · Carrot · Walnut · Lime ✓ 13

MAIN COURSES

Braised Black Angus Beef 31
Shoulder from Uruguay
BBQ Style · Chimichurri · Lettuce

Jon's Fricassee 27
KIKOK Corn-fed Chicken from
Germany · Tarragon · Morels · Green
Asparagus · Pea

Black Angus Beef Fillet from 49
Uruguay (ca. 180 g)
Grain-fed · medium rare · Veal Jus ·
Pickled Winter Truffle

+ Half Lobster from Canada 83

Seared Label Rouge Salmon from 30
Scotland
Yuzu · Red Shiso · Croutons · Yellow
Tomato

Half Lobster from Canada 37
Miso · Chili · Fermented Soy Bean

Fried Artichoke ✓ 24
Tomato · Pointed Pepper · Smoked
Almond

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 ✓ 8
Truffle Ponzu Vinaigrette · Garlic ·
Ginger · Sesame

Glazed Bunch Carrot ✓ 6
Bergamot · Macadamia · Cape
Gooseberry

French Fries ✓ 8
"Mayonnaise" · Red Curry ·
Puffed Rice

Braised Cucumber ✓ 6
Coarse Mustard · Turmeric · Dill

Mashed Potato 6
Brown Butter · Crispy Onion · Chives
· Vadouvan

+ 10 g Oscietra Caviar 31

DESSERTS

Olli's Brownie 14
Banana · Coconut · Passionfruit

Marvin's Waffle ✓ 14
Strawberry · Lime · Maple Syrup

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**