s o l a r

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

Sylter Weißbrot (vegan)
Burrata
Tatar vom US Rind
Ceviche von der
Black Tiger Garnele

HAUPTAKT

Geschmorte Backe vom
Hereford Rind aus Irland

Spicy Daikon (vegan)

BEILAGEN

Marinierter Pak Choi (vegan)
Glasierte Bundmöhre (vegan)
Pommes Frites (vegan)
Geschmorter Sellerie (vegan)

DESSERT

Mohnkuchen
Apfel, weiße Schokolade und Vanille

oder

Schweizer Rohmilchkäse von *Jumi*
Früchtebrot und Trüffelhonig

Sharing Menü “Marvin”
128 € pro Person

AUFTAKT

Sylter Weißbrot (vegan)
Burrata
Tatar vom US Rind
Ceviche vom Heilbutt
Oscietra Kaviar

HAUPTAKT

Filet vom Black Angus Rind
aus Uruguay

Gebratener Kabeljau

Cheesy Lobster

BEILAGEN

Marinierter Pak Choi (vegan)
Glasierte Bundmöhre (vegan)
Pommes Frites (vegan)
Geschmorter Sellerie (vegan)

DESSERT

Frittierter Pudding (vegan)
Pflaume, Zimt und Karamell

und

Schweizer Rohmilchkäse von *Jumi*
Früchtebrot und Trüffelhonig

JON'S HIGHLIGHT

SNACKBRETT · SOLAR STYLE 27 pro Person
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 Wagyu-Rind aus Kagoshima 208
medium rare gebraten
BMS A5 | ca. 350 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 280

Chateaubriand vom Black Angus Rind aus Uruguay 146
Getreide gefüttert
medium rare gebraten
ca. 380 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 210

"Fuck the Duck" 132
Ente von Miéral am Tisch tranchiert
ca. 1400 g

Dazu reichen wir jeweils Trüffel-Jus
und 3 Beilagen nach Wahl

EXTRA

Kräuterbutter (vegan) 3
Crispy Chili (vegan) 3
Safran-Aioli 4
Trüffelbutter 5

SNACKS & VORSPEISEN

Tartelettes · SOLAR STYLE

- Käsesalat von *Jumi* und Safran
- Gelbflossen-Thunfisch und Wakame
- Ente und Kimchi
- 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

Sylter Weißbrot (vegan) 6
Olivenöl von *Olio Sabato*
Miso-"Butter" · Limette

+ Speck vom Apfelschwein 9
aus unserem Dry Ager

SOLAR SALAT (vegan) 13
Kohlrabispaghetti · Umeboshi-Pflaume
Sonnenblumenkerne · Sesam

Burrata 18
Tahini · Kichererbse · Granatapfel
Sumach · Petersilie

Tatar vom US Rind ca. 80 g 21
Eigelb · Crème Fraîche · Kartoffelchips
Essiggemüse · Trüffel

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

- weißer Heilbutt 21
  + 10 g Oscietra Kaviar 46
- Black Tiger Garnele 18
  + 10 g Oscietra Kaviar 43
- Gartengurke und Apfel (vegan) 11

Bao Bun · SOLAR STYLE

- Salat von der Ente (ca. 80 g) 18
  Kimchi · Wasabi · Koriander
- Gelbflossen-Thunfisch (ca. 80 g) 21
  Wakame · Soja · Trüffel · Sesam
- "Waldorfsalat" (vegan) 13
  Sellerie · Karotte · Walnuss · Limette

HAUPTGANG

Geschmorte Backe vom Hereford Rind aus Irland 31
Gulasch-Sud
Perlzwiebel · Gewürzgurke · Kartoffel

Jon's Frikassee 27
Ente aus Oldenburg
Estragon · Wasserkastanie
grüner Spargel · Shiitake-Pilz

Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay (ca. 180 g) 51
Getreide gefüttert
medium rare gebraten
Kalbsjus · eingelegter Wintertrüffel

+ Halber Hummer aus Kanada 85

Gebratener Kabeljau 32
Beurre Blanc · Saiblingskaviar
Miesmuschel und Meerrettich

Cheesy Lobster 39
Halber kanadischer Hummer · Comte
Blumenkohl und Champignon

Spicy Daikon (vegan) 24
Rettich · Kimchi · Cashew

Crunchy Pulpo 28
Olivenöl · Fenchel · Tomate · Orange

1 Pfund Garnelen 35
Black Tiger Garnelen · Paprika
Safran · Dill · geröstetes Brot

Pasta "Truffle Rig" 26
Rigatoni · Trüffel · Parmesan · Butter

BEILAGE

Marinierter Pak Choi (vegan) 8
Trüffel-Ponzu-Vinaigrette
Knoblauch · Ingwer · Sesam

Glasierte Bundmöhre (vegan) 6
Bergamotte · Macadamianuss
Kapstachelbeere

Pommes Frites (vegan) 7
"Mayonnaise" · rotes Curry · Puffreis

Geschmorter Sellerie (vegan) 6
Miso · Rapssamen · Kresse

Stampfkartoffel 6
Schmelzzwiebel · Liebstöckel
Crème Fraîche

+ 10 g Oscietra Kaviar 31

DESSERT

Mohnkuchen 14
Apfel · weiße Schokolade · Vanille

Frittierter Pudding (vegan) 14
Pflaume · Zimt · Karamell

Eis am Stiel · SOLAR STYLE 6
Kakaobutter · Himbeere
Bronze · weiße Schokolade

Schweizer Rohmilchkäse von Jumi 19
Früchtebrot und Trüffelhonig

Sugar Baby 17
ab 2 Personen · Preis pro Person
Verschiedene Süßigkeiten aus unserer Patisserie

Geburtstagskuchen 14
Feuerwerk und liebevolle Dekoration

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

STARTER

White Bread (vegan)
Burrata
US Beef Tartare
Black Tiger Prawn Ceviche

MAIN COURSE

Braised Beef Cheek
Hereford Beef from Ireland

Spicy Daikon (vegan)

SIDE DISHES

Marinated Pak Choi (vegan)
Glazed Bunch Carrot (vegan)
French Fries (vegan)
Braised Celery (vegan)

DESSERT

Poppy Seed Cake
Apple, White Chocolate and Vanilla

or

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

Sharing Menu "Marvin"
128 € per person

STARTER

White Bread (vegan)
Burrata
US Beef Tartare
Atlantic Halibut Ceviche
Oscietra Caviar

MAIN COURSE

Black Angus Beef Fillet
from Uruguay

Pan Fried Cod

Cheesy Lobster

SIDE DISHES

Marinated Pak Choi (vegan)
Glazed Bunch Carrot (vegan)
French Fries (vegan)
Braised Celery (vegan)

DESSERT

Deep-fried Pudding (vegan)
Plum, Cinnamon and Caramel

and

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

JON'S HIGHLIGHT

SNACK BOARD · SOLAR STYLE — 27 per person
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

Entrecôte of Japanese Wagyu from Kagoshima — 208
cooked medium rare
BMS A5 | approx. 350 g

+ 2 half lobsters from Canada 280

Chateaubriand of Black Angus Beef from Uruguay — 146
Grain-fed
cooked medium rare
approx. 380 g

+ 2 half lobsters from Canada 210

"Fuck the Duck" — 132
Miéral duck carved at the table
approx. 1400 g

Served with Truffle Jus
and a choice of three side dishes

EXTRAS

Herb Butter (vegan) 3
Crispy Chili (vegan) 3
Saffron Aioli 4
Truffle Butter 5

SNACKS & STARTERS

Tartelettes · SOLAR STYLE

- *Jumi* Cheese Salad and Saffron
- Yellowfin Tuna and Wakame
- Duck and Kimchi
- Waldorf Salad and Walnut

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

Fried Potato Dumpling (vegan)
Cooked Tomato · Taggiasca Olive
Fermented Garlic

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

White Bread (vegan) — 6
Olive Oil by *Olio Sabato*
Miso-"Butter" · Lime

+ Apple-fed Pork Belly from our Dry Ager 9

SOLAR SALAD (vegan) — 13
Kohlrabi Spaghetti · Umeboshi Plum
Sunflower Seeds · Sesame

Burrata — 18
Tahini · Chickpea · Pomegranate
Sumac · Parsley

US Beef Tartare (approx. 80 g) — 21
Egg Yolk · Crème Fraîche · Potato Chips
Pickled Vegetables · Truffle

Ceviche "The Classic" from Peru
Red Onion · Lime · Chili
Crispy Corn · Coriander

- Atlantic Halibut 21
  + 10 g Oscietra Caviar 46
- Black Tiger Prawn 18
  + 10 g Oscietra Caviar 43
- Garden Cucumber and Apple (vegan) 11

Bao Bun · SOLAR STYLE

· Duck Salad (approx. 80 g) 18
Kimchi · Wasabi · Coriander

· Yellowfin Tuna (approx. 80 g) 21
Wakame · Soy · Truffle · Sesame

· "Waldorf Salad" (vegan) 13
Celery · Carrot · Walnut · Lime

MAIN COURSE

Braised Beef Cheek 31
Hereford Beef from Ireland
Goulash Broth
Pearl Onion · Gherkin · Potato

Jon's Fricassee 27
"Oldenburg" Duck · Germany
Tarragon · Water Chestnut
Green Asparagus · Shiitake Mushroom

Black Angus Beef Fillet 51
from Uruguay (approx. 180 g)
Grain-fed, cooked medium rare
Veal Jus · Pickled Winter Truffle

+ Half Lobster from Canada 85

Pan Fried Cod 32
Beurre Blanc · Arctic Char Caviar
Mussels and Horseradish

Cheesy Lobster 39
Half Canadian Lobster · Comté
Cauliflower and Mushrooms

Spicy Daikon (vegan) 24
Radish · Kimchi · Cashew

Crunchy Octopus 28
Olive Oil · Fennel
Tomato · Orange

1 Pound Prawns 35
Black Tiger Prawn · Bell Pepper
Saffron · Dill · Toasted Bread

Pasta "Truffle Rig" 26
Rigatoni · Truffle · Parmesan · Butter

SIDE DISHES

Marinated Pak Choi (vegan) 8
Truffle Ponzu Vinaigrette
Garlic · Ginger · Sesame

Glazed Bunch Carrot (vegan) 6
Bergamot · Macadamia Nut
Cape Gooseberry

French Fries (vegan) 7
"Mayonnaise" · Red Curry · Puffed Rice

Braised Celery (vegan) 6
Miso · Rapeseed · Cress

Mashed Potato 6
Melted Onion · Lovage
Crème Fraîche

+ 10 g Oscietra Caviar 31

DESSERT

Poppy Seed Cake 14
Apple · White Chocolate · Vanilla

Deep-fried Pudding (vegan) 14
Plum · Cinnamon · Caramel

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 people · price per person
Various Sweets from our Patisserie

Birthday Cake 14
with sparklers and beautiful decoration