

DE

solar

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
Burrata
Tatar vom US Rind
Ceviche von der Black Tiger Garnele

HAUPTAKT
Geschmorte Backe vom Hereford Rind aus Irland
Spicy Daikon

BEILAGEN
Marinierter Pak Choi
Glasierte Bundmöhre
Pommes Frites
Geschmorter Sellerie

DESSERT
Mohnkuchen
Apfel, weiße Schokolade und Vanille
oder
Schweizer Rohmilchkäse von Jumi
Früchtebrot und Trüffelhonig

Sharing Menü „Marvin“
128 € pro Person

AUFTAKT
Sylter Weißbrot
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
Glasierte Bundmöhre
Pommes Frites
Geschmorter Sellerie

DESSERT
Frittierter Pudding
Pflaume, Zimt und Karamell
und
Schweizer Rohmilchkäse von Jumi
Früchtebrot und Trüffelhonig

vegane Option

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	3
Crispy Chili	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
eingekochte Tomate · Taggiasca Olive · fermentierter Knoblauch

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

Sylter Weißbrot **6**
Olivenöl von Olio Sabato · Miso-“Butter” · Limette

+ Speck vom Apfelschwein aus unserem Dry Ager **9**

SOLAR SALAT **13**
Kohlrabispaghetti · Umeboshi-Pflaume · Sonnenblumenkerne · Sesam

Burrata **18**
Tahini · Kichererbse · Granatapfel
Sumach · Petersilie

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

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 **11**

BAO BUN · SOLAR STYLE

Salat von der Ente 18
Kimchi · Wasabi · Koriander
ca. 80 g

Gelbflossen-Thunfisch 21
Wakame · Soja · Trüffel · Sesam
ca. 80 g

„Waldorfsalat“ 13
Sellerie · Karotte · Walnuss · Limette

HAUPTGÄNGE

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 51
Getreide gefüttert · medium rare gebraten · Kalbsjus · eingelegter Wintertrüffel
ca. 180 g

+ Halber Hummer aus Kanada 85

Gebratener Kabeljau 32
Beurre Blanc · Saiblingskaviar · Miesmuschel und Meerrettich

Cheesy Lobster 39
Halber kanadischer Hummer · Comté · Blumenkohl und Champignon

Spicy Daikon 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

BEILAGEN

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

Glasierte Bundmöhre 6
Bergamotte · Macadamianuss · Kapstachelbeere

Pommes Frites 7
„Mayonnaise“ · rotes Curry · Puffreis

Geschmorter Sellerie 6
Miso · Rapssamen · Kresse

Stampfkartoffel 6
Schmelzzwiebel · Liebstöckel · Crème Fraîche

+ 10 g Oscietra Kaviar 31

DESSERTS

Mohnkuchen 14
Apfel · weiße Schokolade · Vanille

Frittierter Pudding 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