

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

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)
Glasierter Bundmöhre (vegan)
Pommes Frites (vegan)
Geschmorter Sellerie (vegan)

DESSERT

Brownie
Banane, Kokos und Passionsfrucht

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

Geflämmtter Label Rouge Lachs
aus Schottland und
Gelbflossen-Thunfisch

Kanadischer Hummer

BEILAGEN

Marinierter Pak Choi (vegan)
Glasierter 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
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-Rind aus Kagoshima
medium rare gebraten
BMS A5 | ca. 350 g

+ 2 halbe Hummer aus Kanada 280

Chateaubriand vom 146
Black Angus Rind aus Uruguay
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
Kohlrabispaggetti · 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) Kimchi · Wasabi · Koriander	18
• Gelbflossen-Thunfisch (ca. 80 g) Wakame · Soja · Trüffel · Sesam	21
• “Waldorfsalat” (vegan) Sellerie · Karotte · Walnuss · Limette	13

HAUPTGANG

Geschmorte Backe vom Hereford Rind aus Irland Gulasch-Sud Perlzwiebel · Gewürzgurke · Kartoffel	31
Jon's Frikassee <i>Ente</i> aus Oldenburg Estragon · Wasserkastanie grüner Spargel · Shiitake-Pilz	27
Filet vom Black Angus Rind aus Uruguay (ca. 180 g) Getreide gefüttert medium rare gebraten Kalbsjus · eingelegter Wintertrüffel + Halber Hummer aus Kanada	51 85
Geflämmtter Label Rouge Lachs und Gelbflossen-Thunfisch Erdnuss · Norialge · Yuzu “Kaviar”	32
Halber Hummer aus Kanada Miso · Chili · fermentierte Sojabohne	39
Spicy Daikon (vegan) Rettich · Kimchi · Cashew	24
Crunchy Pulpo Olivenöl · Fenchel · Tomate · Orange	28
1 Pfund Garnelen Black Tiger Garnelen · Paprika Safran · Dill · geröstetes Brot	35
Pasta “Truffle Rig” Rigatoni · Trüffel · Parmesan · Butter	26

BEILAGE

Marinierter Pak Choi (vegan) Trüffel-Ponzu-Vinaigrette Knoblauch · Ingwer · Sesam	8
Glasierte Bundmöhre (vegan) Bergamotte · Macadamianuss Kapstachelbeere	6
Pommes Frites (vegan) “Mayonnaise” · rotes Curry · Puffreis	7
Geschmorter Sellerie (vegan) Miso · Rapssamen · Kresse	6
Stampfkartoffel Schmelzzwiebel · Liebstöckel Crème Fraîche + 10 g Oscietra Kaviar	6 31

DESSERT

Brownie Banane · Kokos · Passionsfrucht	14
Frittierter Pudding (vegan) Pflaume · Zimt · Karamell	14
Eis am Stiel · SOLAR STYLE Kakaobutter · Himbeere Bronze · weiße Schokolade	6
Schweizer Rohmilchkäse von Jumi Früchtebrot und Trüffelhonig	19
Sugar Baby ab 2 Personen · Preis pro Person Verschiedene Süßigkeiten aus unserer Patisserie	17
Geburtstagskuchen Feuerwerk und liebevolle Dekoration	14

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

Brownie
Banana, Coconut and Passionfruit

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

Flamed Label Rouge Salmon
from Scotland and Yellowfin Tuna

Canadian 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

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

+ 10 g Oscietra Caviar

FOR TWO

30 minutes preparation time

Entrecôte of Japanese Wagyu from Kagoshima

cooked medium rare

BMS A5 | approx. 350 g

+ 2 half lobsters from Canada

Chateaubriand of Black Angus Beef from Uruguay

Grain-fed

cooked medium rare

approx. 380 g

+ 2 half lobsters from Canada

"Fuck the Duck"

Miéral duck carved at the table
approx. 1400 g

Served with Truffle Jus

and a choice of three side dishes

EXTRAS

Herb Butter (vegan)

Crispy Chili (vegan)

Saffron Aioli

Truffle Butter

27 per
person

70

29

208

280

146

210

132

3

3

4

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)

Olive Oil by *Olio Sabato*

Miso-"Butter" · Lime

+ Apple-fed Pork Belly

from our Dry Ager

SOLAR SALAD (vegan)

Kohlrabi Spaghetti · Umeboshi Plum

Sunflower Seeds · Sesame

Burrata

Tahini · Chickpea · Pomegranate

Sumac · Parsley

US Beef Tartare (approx. 80 g)

Egg Yolk · Crème Fraîche · Potato Chips

Pickled Vegetables · Truffle

Ceviche "The Classic" from Peru

Red Onion · Lime · Chili

Crispy Corn · Coriander

• Atlantic Halibut

+ 10 g Oscietra Caviar

• Black Tiger Prawn

+ 10 g Oscietra Caviar

• Garden Cucumber and Apple (vegan)

6

9

13

18

21

21

46

18

43

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
- Flamed Label Rouge Salmon** 32
and Yellowfin Tuna
Peanut · Nori Seaweed · Yuzu “Caviar”
- Half Lobster from Canada** 39
Miso · Chili · Fermented Soy Bean
- 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

- Brownie** 14
Banana · Coconut · Passionfruit
- 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