JW STEAKHOUSE

BERLIN

Unser hausgemachtes Brioche und Kräuterbutter aus unserem JW Garten (A,G)

VORSPEISEN

David Herve Austern (6 Stück)
Zitrone | Mignonette | Cocktail Sauce | Geriebener Meerrettich | Tabasco (B,D,R) 36

Pochierte Garnelen (500g gekocht)
Zitrone | Mignonette | Cocktail Sauce | Geriebener Meerrettich | Tabasco (B,D,R) 30

GEKÜHLT

In Salz gebackene Rote Bete Carpaccio
Eingelegte Senfkörner | dehydrierter Ricotta | Orangenfilets | Fenchelpollen | JW Gartenkräuter Dressing | Baby Rote Bete Blätter (G,M,T) 18

Thunfisch Poke
Sesam | Ponzu | Avocado Eis | Puffreis Cracker | Goji-Beeren | Meerestrauben | Salmorejo | Hummer Chiliöl (A,B,D,F,N) 27

Iberico-Auslese
Iberico-Schinken | Tallegio-Käse Häppchen | Marinierte Feigen | Fermentierte Pflaumen | Sorbet von Schwarzem Pfeffer & Sorbet | Olivenstaub | Hausgemachte Grissini (A,C,G,T) 24

Burrata & Möhren aus Brandenburg
Lavendel-Mandel-Schaum | In Orangen eingelegte Chilischoten | Blüten Pollen | JW-Dachterrassen-Honig (A,C,G,T) 21

WARM

Geräucherte Blumenkohlsuppe
Karamellisierte Haselnüsse | Granny Smith Apfel | Schwarzer Trüffel (G,H,OT) 16

Gegrillte Tiefsee - Jakobsmuscheln
Speckmarmelade | Tempura Enoki | Sous Vide Eigelb Minz & Erbsen Emulsion | Polenta Chip | Hausgemachter Feigensenf (A,C,F,G,M,R) 32

Frühlingsrolle - Gezupfte Ente & Stopfleber
Reduzierte Portwein Orangen | Yuzu Gel | Knusprige Frühlingszwiebel | Mishima Yukari (F,N,O) 29

Sanft Im Josper gebackener Livarot AOP aus der Normandie
Knoblauch-Thymian-Crème | JW-Dachterrassen-Honig | Vanille-Kirschtomaten | Kakaobrot (A,G) 24

AM TISCH ZUBEREITET

Tartar vom Rind
Handgeschnittenes Rindfleisch | Schalotten | Schnittlauch | Kapern | Eigelb | Senfkörner | Gurke | Trüffelöl | Kartoffeltuile (A,C,M,S,T) 28

Caesar Salat
Römersalat | Reggiano Parmigiano DOP | Eigelb | Olivenöl | Zitronensaft | Knuspriger Speck | Kräuter Focaccia | Anchovies (A,B,C,D,G,R) 20

AUS DEM JOSPER

AUS UNSEREM JOSEPER GRILL • AUS UNSEREM JOSEPER GRILL •

Auswahl von Luftgetrocknetem Rind
Bitte Fragen Sie Unseren Küchenchef nach den Heute Erhältlichen Gewichten. Luftgetrocknet Für Mindestens 30 Tage Über Salzsteinen Aus Dem Himalaya.

Tomahawk
T-Bone
Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Gastgebern nach der Verfügbarkeit ..... Preis auf Anfrage

Beef Tenderloin - 200g / 400g Hereford-Weidenrind, grasgefüttert (W) ..... 42 / 78

Rib Eye
300g Australisches Aberdeen Rind, getreidegefüttert (w) 62
300g Norland Färsen, aufgezogen in Deutscher Weidenhaltung (w) 48

Striploin - 250g / 400g USDA-Rindfleisch aus Greater Omaha, getreidegefüttert (W) ..... 38 / 57

Flat Iron Steak - 280g polnische Färse, getreidegefüttert 36

Denver Wagyu - Japanisch Wagyu 100g (A,5) 75

Lammkoteletts - 190g aus Neuseeland, grasgefüttert (W,4) 42

Brandenburger Stubenküken (W,T) 30
Bitte geben Sie uns 40 Minuten für die Zubereitung.

Regionaler Saibling 400g - Täglich ausgewählt (D,T,W) 38

Tagesfang - Frisch aus dem Marktangebot (D,T,W) ..... Preis auf Anfrage

Verfeinern Sie Ihr Gericht

Foie Gras, in der Pfanne gebraten 100g 24

Riesengarnelen, gegrillt 100g (B,D,R) 12

SAUCEN je 3 €

Pfeffersauce (G,O,L)
Bourbon-BBQ-Sauce (A,F,M,O)
Rotweinjus (G,O,L)
Chimichurri (V)
Hollandaise (A,C,G)

AUS DER KÜCHE

Kabeljau aus dem Atlantik
Pastinakenpüree | Dashi | Seetang | Eingelegte Gurken | Edamame | Hagebuttengelee | Dill (D,F) 46

Carnaroli Risotto
Taleggio Käse | Birnenpüree | JW-Terrassen-Thymian | gerösteter Knoblauch | Parmaschinkenpulver | Knusprige Salbeiblätter | Kandierte Zitronenschale (G,O) 30

Blumenkohlsteak
Karamellisiertes Blumenkohlpüree | Beeren Ketchup | Sumak | Topinambur Chips | essbare Blüten (G,VE) 26

Hausgemachte Tortellini
Geschmorte Apfelschweinebäckchen | Fermentierte Rote Bohnen Paste | Shiitake | Knoblauch | Frühlingszwiebel | Kandierter Ingwer | Beurre Blanc mit Zitronenstaub | Koriander (A,C,G,F) 32

Regionale Produkte stammen von einheimischen Bauern aus einem Umkreis von 100 km um Berlin.

JW garden

Inspiriert vom JW Garden, bringen wir Ihnen die Aromen unseres Dachterrassengartens. In unserem Garten im 7. Stock gedeihen eigene Kräuter und 560.000 Bienen produzieren fleißig unseren eigenen Honig.

JW STEAKHOUSE SPEZIALITÄTETEN

JW Steakhouse Beef Burger
Brioche Brötchen | Tomate | Mesclun | Gewürzgurke | Senfgurke (A,M,G) 32

Knusprig Gebratener Hähnchenburger Von Freiland Hühnern
Brioche Brötchen | Gewürzte Tonkatsu Sauce | Rotkohl-Apfel Salat | Mesclun Blätter (A,C,F,G,N,O,T) 28

Geschmorte Kurze Rippe
Babykarotten | Baby-Auberginen | Bohnen | Rotwein Schokoladen Sauce (G,L,O,F,T) 34

BEILAGEN

JW Steakhouse Salat | Mesclun Blätter | Kirschtomaten | Radieschen | Rote Zwiebeln | Sherryessig Dressing (O) 9

Rucolasalat | Tomaten | Gurken | Pinienkerne | Granatapfel | Balsamico Dressing (H,M,O) 12

Cremiger Spinat S&P (A,G) 9

Gegrilltes Saisonales Gemüse (V) 9

Gewürzter Maiskolben | Butter | Togarashi | Parmesan (G) 8

Süßkartoffelpüree (G,L) 7

Hausgemachte Pommes Frites | Meersalz 9

Ofenkartoffel | Sauerrahm | Schnittlauch (G) 9

Argentinische geröstete Paprika | Tomatenchips | Provenzalische Sauce (V) 9

Sautierte Babykartoffeln | Rosmarin | Butter | Knoblauchzehen (V) 8

HAUSGEMACHTE

Salze | Senf | Saucen
Hausgemachte Chutneys Und Relish
Honig Apfel Senf
Lavendel Feigen Senf
Ananas Chilli Chutney

NACHSPEISE

JW Käsekuchen
Der Klassiker aus dem Steakhouse (A,C,E,G,H) 18

Lavendel Crème Brûlée
Karamellisierter Zucker | Bourbon Vanille Eiscreme | Frische Beeren | Minzestaub (C,G,O) 15

Tiramisu (Am Tisch Zubereitet)
Espresso | Mandellikör | Biskuitkekse | Mascarpone | Kakaopulver (A,C,G,H,O) 18

Apfel-Rharbarber-Streusel
Vanille Eiscreme | Apfelchips | Kandierter Rhabarber (A,C,G) 12

Schokoladen Lava Kuchen
Kaffee Eiscreme | Oreo Brösel | Ganache Tropfen | Blattgold (A,C,F,G,H) 18

Eisauswahl (E,G) ..... pro Kugel 5

Alle Preise in Euro (€) einschließlich MwSt. und Bedienentgelt. Bei weiteren Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
ALLERGENKENNZEICHNUNG: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch und Laktose, (H) Schalenfrüchte (Nüsse), (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere, (T) Regionales Produkt, (U) Biologisch, (VE) Vegetarisch, (V) Vegan, (W) Halal, (1) Mit Konservierungsstoff, (2) Mit Farbstoff, (3) Mit Antioxidationsmittel, (4) Mit Phosphat, (5) Geschwefelt, (6) Mit Chinin, (7) Mit Koffein, (8) Mit Geschmacksverstärker, (9) Geschwärzt, (10) Gewachst, (11) Gentechnisch verändert, (12) Mit Süßungsmittel, Favoriten des Küchechefs.