

JW STEAKHOUSE

BERLIN

VORSPEISEN

Sylter Royal Austern Mignonette (F,O,R,T)	3 Stk	18
.....	6 Stk	36
Tartar vom Rind 		
eingelegte Senfkörner, Eigelb, Thymian, Sauerteig-Crostini (A,C,D,G,M,O,P)		20.5
Büffel Burrata		
Tomaten in verschiedenen Varianten, Olivenpulver, Basilikum-Öl (G,O,T,S,W)		18
Rotbarsch Ceviche		
Mais, Fenchel, Rote Zwiebel (B,D,L,O,S,W)		22
Gebratene Rote Bete Tartar		
Rote Bete, Basilikum Gel (L,M,O,S,T,W)		15.5
JW Steakhouse Rinder-Carpaccio		
Kräuter Gel, Getrocknete Kirschen, Parmesan (G,M,O,S,T,W)		20.5
Saisonale Suppe		9

SALATE

Rucola-Flusskrebs-Salat Müritz		
Lauch, Gurke, Rote Chili (B,D,F,N,O,R,W)		19
Quinoa-Salat		
Granatapfel, Grapefruit, Weißer Rettich, Fermentierte Trauben (M,O,V,W)		15.5
Caesar Salad		
Crostini, Sardellen, Parmesan (A,D,G,O,P)		17
mit marinierter Hähnchenbrust (T,W)	+ 12	
mit gegrillten Garnelen (B,D,W)	+ 15	
mit 63° Eier (C,T,W)	+ 3.5	

GRILL


Unser Jospere-Ofen, entwickelt im Jahr 1970 von Josep Armangue und Pere Juli, gewährleistet präzise Kochkontrolle bei Temperaturen von bis zu 350 Grad für saftige, zarte Fleischstücke sowie eine Vielzahl kulinarischer Genüsse.

T-Bone, Liese & Töchter, Aubrac, 45 Tage		
Dry Aged (Grasgefüttert) (S,T,W)	pro 100g	15
New York Strip vom Chiemgauer Fleckvieh		
(Grasgefüttert) (S,T,W)	pro 100g	14
Beef Fillet vom Chiemgauer Fleckvieh		
(Grasgefüttert) (S,T,W)	pro 100g	24
Rib Eye, Jacks Creek, Australische Black		
Angus (240 Tage Getreide gefüttert) (S,W) ...	pro 100g	20
Rib Eye, 1881 USDA Top Choice		
(Grasgefüttert) (S,W)	pro 100g	23
Tomahawk, John Stone, 45 Days Dry Aged		
(Grasgefüttert) (S,W)	pro 100g	17
Lamb Cutlets, Ovation, Neuseeland		
(Grasgefüttert) (S,W)	pro 100g	18

BEILAGEN

Kartoffelpüree (G,S,W)	7	
JW Steakhouse Hausgemachte Pommes (A,S,V,W)	7	
Goldene Pommes in Parmesan und Trüffelöl		
geschwenkt (A,G,O,S,W)	8	
Gegrilltes Saisonales Gemüse (L,S,T,V,W)	8	
JW Steakhouse Salat (M,O)	8	
Soßen (jeweils)	4	
Rotweinsauce (L,O,P,S)		
Pfeffersauce (G,L,O,P,S)		
Sauce Béarnaise (C,G,O,S)		
Pilz-Soße (G,L,O,S)		

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Stubenküken, Kohlrabi-Salat (O,T,S,W)	26	
Sous Vide gegarte Entenbrust 		
Süßkartoffel-Püree, Beeren-Lavendel-Glasur (G,L,O,S)		31
Jospere gegrillter Rotbarsch		
Fermentierter Chicoré (D,G,O,S)		42
Meeresfrüchte-Risotto		
Jakobsmuscheln, Garnelen, Fisch, Zitronen-Aioli, Knusprige Fischhaut (A,B,D,G,L,O,P,R,S)		35
Mariniertes gepresstes Wassermelonesteak		
Schalloten, Pistazien Minz, Koriander, Chili, Rote Zwiebel (F,H,O,N,V,W)		24

BURGERS

JW Steakhouse Burger		
Black-Angus-Rindfleisch-Patty aus Getreidefütterung, Cheddar-Käse, JW Steakhouse Mayonnaise, Geflügel- Speck-Marmelade, Tomate, Salat, Brioche und hausgemachte Steakhouse Fritten (A,C,F,G,H,N,O,P,S,T)		28
Pulled Pork Burger		
Schweineschulter, BBQ Soße, Spitzkohl-Salat, Einge- legte Zwiebel, Salat und hausgemachte Steakhouse Fritten (A,C,F,G,H,N,O,P,S)		26
Chicken Burger		
Buttermilch-Hüfterschenkel, Honig-Senf-Soße, Radicchio, Gewürzgurke und hausgemachte Steakhouse Fritten (A,C,F,G,H,M,N,O,P,W)		26



Inspiziert 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.

Essen gehen und dabei Punkte sammeln.

Jetzt Marriott Bonvoy® Mitglied werden!

Folge uns auf Instagram @jwsteakhouseberlin

