



Vorspeisen / Starters

Rinderbug

Rettich, Rote Bete, Junger Lauch,
Dijon-Senf
€ 19

Beefatar vom Simmentaler Rind

Kapern, Schnittlauch, Schalotten,
Wachtel-Ei, Kümmelbrot
90 g € 22
180 g € 44

Rinderfilet, Lachs, Rinderbrust, Trüffel

Signature
Surf & Turf (Tatar und Lachs geblämt),
Black Burger (Pulled Beef und BBQ),
getrüffeltes Sauerfleisch
€ 26

Tomate

Passe Pierre, Reis, Rucola
€ 19

Beef brisket

radish, beetroot, young leek,
Dijon mustard
€ 19

Beef tartare from Simmental beef

capers, chives, shallots,
quail egg, caraway bread
90 g € 22
180 g € 44

Beef tenderloin, salmon, beef brisket, truffle

Signature
Surf & Turf (tartar and salmon
flamed),
Black Burger (pulled beef and BBQ),
truffled sour meat
€ 26

Tomato

passe pierre, rice, arugula
€ 19



Suppe / Soup

Süßkartoffel

Ziegenkäse, Sonnenblumenkerne,
Tomate
€ 14

Sweet potato

goat cheese, sunflower seeds,
tomato
€ 14

 Regional / local  Laktosefrei / lactose-free  Vegan

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @beef45berlin



Hauptgänge / Main courses

Kalbskarree

Violette Süßkartoffel,
gegrillter grüner Spargel,
Cherry Strauchtomate, Himbeere
€ 40

Veal loin

*purple sweet potato,
grilled green asparagus,
cherry vine tomato, raspberry*
€ 40

Simmentaler Rinderfilet

Knollensellerie, Blumenkohl,
Frühlingslauch, Kräutersaitling
€ 50

Simmental fillet of beef

*celeriac, cauliflower,
spring leeks, herb mushrooms*
€ 50

US Hanging Tender/US Ball Tip

getrocknete Tomaten, Augenbohnen,
schwarze Bohnen, Fingermöhren
€ 44

US Hanging Tender/US Ball Tip

*dried tomatoes, black-eyed peas,
black beans, finger carrots*
€ 44

Kalbs-Entrecôte

Artischocken, schwarze Olive,
Zucchini, Maisgries
€ 38

Veal entrecôte

*artichokes, black olives, zucchini,
corn grits*
€ 38

Tofu

Erbse, Limette, Sojajogurt,
Radieschen
€ 29

Tofu

*pea, lime, soy
radish*
€ 25

 Regional / local  Laktosefrei / lactose-free  Vegan  Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @beef45berlin



Dessert & Käse / *Dessert & cheese*



**Mascarpone, Vollmilchschokolade,
Haselnuss**
€ 14

*Mascarpone, milk chocolate,
hazelnut*
€ 14

Mango, Passionsfrucht, Kokos
€ 14

Mango, passion fruit, coconut
€ 14

Fritz Blomeyer Käseauswahl
Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren
3 Sorten € 16
5 Sorten € 22

Fritz Blomeyer cheese selection  
smoked almonds, fig mustard, berries
3 varieties € 16
5 varieties € 22

Aperitiv | Cocktails | Gin & Tonics

"beef 45 Cocktail" € 16,50
Gin, Limettenwasser, Rieslingsekt, Zucker, saisonale Kräuter / Früchte
gin, limewatter, sparkling wine, sugar, seasonal herbs & fruits

"beef 45 Light Cocktail " (non alcoholic) €12,50
Laori No. 1, Martini Florale, Tonic Water, Rosmarin
laori No. 1, martini florale, tonic water, rosemary

The Voyage Gin by House of Gin (classic), Mountain Spring Tonic Water € 15,50

The Occacion Gin by House of Gin (fruity), Mountain Spring Tonic Water € 15,50

The Infinity Gin by House of Gin (citrus), Mountain Spring Tonic Water € 15,50

 Regional / local  Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @beef45berlin



**Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,
unter den Arzneien das Schmackhafteste,
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.**
Plutarch (um 80 n. Chr.)

Wine is among the most useful beverages,
among the drugs the tastiest,
among food the most pleasant way.
Plutarch (80 CE)

Schaumwein | sparkling wine

Trenz Riesling Brut Urgestein Winzersekt Rheingau	0,10l – € 8,50 0,70l – € 55
Pommery Brut Royal	0,10l – € 19
Pommery Rosé	0,10l – € 23

Weißweine | white wine

Pinot Blanc Premium Cut Metzger Pfalz	0,10l – € 9 0,75l – € 54
2020 Chardonnay "Sandstein" Oliver Zeter Pfalz	0,10l – € 9 0,75l – € 54
2020 Riesling *Charta-Wein* Weingut Jakob Jung Rheingau	0,10l – € 10 0,75l – € 60
2020 Chablis Jean Durup Maligny	0,10l – € 10 0,75l – € 60
2020 Chardonnay Schlossberg *Barrique* Weingut Neiss Pfalz	0,10l – € 12 0,75l – € 70
2018 Tete de Cuvée La Chapelle de Grodonne Cotes de Provence	0,75l – € 90
2018 Ungeheuer Riesling *Großes Gewächs* Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	0,75l – € 156
2009 Würzburger Innere Leiste Riesling *Großes Gewächs* Weingut am Stein Pfalz	0,75l – € 159



Rotweine | red wine

Chianti Terre de Priori Cantina de Montalcino Toskana	0,10l – € 8 0,75l – € 48
2021 Cuvée Rot Oliver Zeter Pfalz	0,10l – € 8,50 0,75l – € 50
2022 Shiraz Kunjani Stellenbosch	0,10l – € 9,50 0,75l – € 56
2022 Cuveé Château Lafitte Cotes de Bordeaux	0,10l – € 10 0,75l – € 60
2019 Cuveé Barbera d'Alba Ruvei Marchesi di Barolo Piemont	0,10l – € 10 0,75l – € 60
2019 Cabernet Franc Oliver Zeter Pfalz	0,10l – € 12 0,75l – € 72
Zinfandel Fetzer Kalifornien	0,75l – € 85
Gran Reserva Rioja DOCa Conde Valdemar Rioja	0,75l – € 89
Châteauneuf du Pape AOC Domaine de Sénéchaux Rhône	0,75l – € 120
2019 Cuveé "Das Kreuz" Weingut Rings Pfalz	0,75l – € 126
Pinot noir Paul Hobbs Russian River Valley	0,75l – € 160
2019 Luce delle Vite Marchesi di Frescobaldi & Robert Mondavi Toskana	0,75l – € 265
2013 Pomerol Château l'Evangile Bordeaux	0,75l – € 256
2019 Tiganello Marchesi Antinori Toskana	0,75l – € 326
2018 Eschezeaux Grand Cru de Domaine René Bouvier Bordeaux	0,75l – € 420
3ème Grand Cru Classé Château Palmer Margaux	0,75l – € 490
2018 OPUS ONE Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Napa Valley	0,75l – € 530



Rosé Wein | rose wine

2021 Soleil d'Enfer Château Pigout Cotes de Provence	0,75l – € 54
2019 Miraval Château Miraval bottled by Jolie-Pitt & Perrin Cotes de Provence 0,75l – € 64	1,50l – € 126
2021 Tete de Cuvée Rosé La Chapelle de Gordonne Cotes de Provence	0,75l – € 90

Wasser | waters

Selters Naturell Medium Classic	0,25l – € 4,50  0,75l – € 9,50
San Pellegrino	0,70l – € 12,00
Evian	1,00l – € 12,50

Bier | beers

BRLO Pale Ale / Helles	0,33l – € 6,90
BRLO Helles	0,33l – € 6,90
BRLO Naked alkoholfrei non alcoholic	0,33l – € 6,90
Berliner Pilsner	0,33l – € 6,40 0,50l – € 9,00
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l – € 9,00
Schöfferhofer alkoholfrei non alcoholic	0,50l – € 8,00

 Regional / local

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @beef45berlin



Champagne

Pommery Brut Royal, Reims	0,10l	€ 19
Pommery Brut Rosé, Reims	0,10l	€ 23
Pommery Royal Blue Sky Sur Clace	0,75l	€ 125



Pommery POP	0,20l	€ 25
Pommery Brut Royal	0,375l	€ 60
Pommery Brut Royal	0,75l	€ 115
Pommery Brut Rosé	0,75l	€ 145
Pommery Brut Royal Magnum	1,50l	€ 230
Pommery Brut Royal Jeroboam	3,00l	€ 490
Pommery Blanc de Blanc	0,75l	€ 120
Pommery Blanc de Noir	0,75l	€ 120
Pommery Grand Cru Vintage 2006	0,75l	€ 165
Pommery Cuvée Louise Vintage 2005	0,75l	€ 260
Pommery Cuvée Louise Vintage 2004	0,75l	€ 280
Pommery Cuvée Louise Vintage 2002	0,75l	€ 295
Pommery Cuvée Louise Vintage 1999	0,75l	€ 320
Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992	0,75l	€ 360
Ruinart Brut	0,75l	€ 145
Ruinart Rosé	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,75l	€ 165
Ruinart Brut Brut Jeroboam	3,00l	€ 685
Ruinart Brut Rosé Jeroboam	3,00l	€ 745
Dom Ruinart Rosé Vintage 2007	0,75l	€ 520
Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009	0,75l	€ 490





Charles Heidsieck Brut Reserve	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Brut Rosé	0,75l	€ 115
Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 2004	0,75l	€ 415
Laurent Perrier Cuvée Rosé Robe Papillon	0,75l	€ 190
Laurent Perrier Cuvée Rosé Magnum	1,50l	€ 380
Vranken Diamant Brut	0,75l	€ 135
Moet & Chandon Rosé Imperial	0,75l	€ 135
Demoiselle Grande Cuvée Brut	0,75l	€ 120
Demoiselle Grande Cuvée Rosé Brut	0,75l	€ 125
Dom Perignon Vintage 2012	0,75l	€ 380
Dom Perignon Vintage 2009	0,75l	€ 400
Dom Perignon Edition Michael Riedel 2006	0,75l	€ 480
Krug Grand Cuveé	0,75l	€ 460
Krug Grand Cuveé Vintage 1996	0,75l	€ 580
Veuve Cliquot La Grand Dame Vintage 2008	0,75l	€ 460
Armand de Brignac Brut	0,75l	€ 540
Bollinger La Grand Année Vintage 2004	0,75l	€ 420
Bollinger R.D. Vintage 1996, extra brut	0,75l	€ 680

*"I drink Champagne when I'm happy and when I'm sad.
Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company I consider it obligatory.
I trifle with it if I'm not hungry and drink it when I am.
Otherwise, I never touch it -- unless I'm thirsty."*

— Madame Lily Bollinger