



Schaumwein | sparkling wine

Trenz Riesling Brut Urgestein Winzersekt Rheingau	0,10l – € 8,50
	0,70l – € 55
Pommery Apanage Champagne	0,10l – € 15
	0,70l – € 95

Weißweine | white wine

Sauvignon Blanc Maison Saget La Perrière Loire	0,10l – € 5,50
	0,75l – € 33
Pinot Blanc Premium Cut Metzger Pfalz	0,10l – € 9
	0,75l – € 55
Riesling „1,2, Dry“ Leitz Rheingau	0,75l – € 55
Chablis Domaine William Fèvre AOC Burgund	0,75l – € 70

Rotweine | red wine

Malbec Viña Cobos Felino Mendoza	0,10l – € 8
	0,75l – € 48
Bad Boy Jean-Luc Thunévin Bordeaux	0,10l – € 9,50
	0,75l – € 58
Pinot Noir Premium Cut Metzger Pfalz	0,10l – € 12
	0,75l – € 68
Blaufränkisch Umathum Burgenland	0,75l – € 58
Gran Reserva Rioja DOCa Conde Valdemar Rioja	0,75l – € 89
Château Lafite Mengin Côtes de Bordeaux	0,75l – € 65
Marquis de Bellefont Bordeaux St. Emilion Grand Cru 2012	0,75l – € 75
Bad Boy Gold 2006 Jean-Luc Thunévin Bordeaux	0,75l – € 159
Château Phelan Segur 2016 Bordeaux St. Estephe	0,75l - € 176





Châteauneuf du Pape AOC Domaine de Sénéchaux Rhône	0,75l – € 120
Chianti Classico DOCG Tenuta di Capraia Toscana	0,75l – € 105
Barolo DOCG Elio Grasso Piemont	0,75l – € 195
Shiraz Heartland "Directors Cut" Langhorne Creek	0,75l – € 85
Zinfandel Fetzer Kalifornien	0,75l – € 85
Pinot noir Paul Hobbs Russian River Valley Kalifornien	0,75l – € 160

Wasser | waters

Selters	0,25l – € 3,50
Naturell Medium Classic	0,75l – € 8,50
San Pellegrini	0,70l – € 12,00
Evian	1,00l – € 12,50

Bier | beers

BRLO Pale Ale	0,33l – € 6
BRLO Helles	0,33l – € 6
BRLO Naked alkoholfrei non alcoholic	0,33l – € 6
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l – € 6,5
Berliner Pilsener	0,33l – € 5,40

Digestiv | digestive

Grappa Nonino Barrique	4cl – € 14
Etter Kirsch	4cl – € 14
Etter Vielle Pomme	4cl – € 16
Etter Fruchtbaum	4cl – € 16,50
Cognac XO Frapin Château Fontpinot	4cl – € 24
Cognac Reserve A.E. Dor Vielle	4cl – € 44



Vorspeisen

Tatar vom Charolais Rinderfilet

Schnittlauch, Kapern, Wachtel-Ei, Schalotten, schwarzer Knoblauch, Avocado
100g - 18 € / 150g - 26 €

US Skirt Steak vom Campo Beef, Apfel, Rote Bete, Meerrettich, Parmesan

Skirt Steak, Rote Bete-Carpaccio, karamellierte Äpfel, Meerrettichcreme, Parmesanchip
100g - 19 €

Dry Aged Hereford Beef, Jakobsmuschel, Erbse, Cassis

Rosa Roastbeef, Jakobsmuschel-Tatar, Erbsencreme, gepickelte Radieschen,
Salat von Kaiserschoten und Sesam, Gelee von der Cassis Beere
150g - 23 €

Kürbis (vegan)

Kürbis-Ingwercreme, Kürbis gegrillt und eingelegt, Kürbis-Chutney, Kürbis-Olivenerde
15 €

Suppe

Ochsenschwanz

Ravioli, Ochsenschwanz-Ragout
12 €

Hauptgänge

600g Dry Aged Kalbs-Tomahawk „True Wilderness Farms“

Sous-vide gegart, Ofen-Süßkartoffel, confiierte Tomaten, mini Paprika, Hirtenkäse,
sautierte Kaiserschoten, Blumenkohl

109 € für zwei Personen, ca. 40 Minuten Zubereitungszeit.

Als 2-Gang-Menü mit einer Vorspeise Ihrer Wahl:

135 € für zwei Personen, ca. 40 Minuten Zubereitungszeit.



Surf & Turf vom Charolais Rinderfilet & Tiefseegarnele

Mini-Paprika, Feta, Süßkartoffel, Austernpilze, confierte Kirschtomaten
200g - 45 €

Herz & Herz vom Brandenburger Rind

Geschmort & Sous-vide gegart über 24 Std. bei 58°C
Kürbis-Gnocchi, Petersilienwurzel, sautierter Rosenkohl, gelierte Birne
200g - 33 €

US Nebraska Flank Steak – US favourite Cut – kernig & aromatisch

Fermentierter Knoblauch, Kichererbsen, Auberginenkaviar, Purple Curryschaum,
gedörnte Aprikose
200g - 38 €

US Nebraska Hanging Tender – premium Cut – intensiv & zart

Fermentierter Knoblauch, Kichererbsen, Auberginenkaviar, Purple Curryschaum,
gedörnte Aprikose
200g - 39 €

Schwarze Bohne, Kapern, Kartoffel, Bete (vegan)

Gebackene schwarze Bohne, Kapernsauce, Bete, Meerrettich
23 €

Portion Trüffel Pommes

Wasabi Dip & Trüffel Mayonnaise
11,50 €

Dessert

Schokolade, Kürbis, Kürbiskernöl

Schokoladentörtchen, weiße Schokoladencreme, Schokoladentrüffel,
karamellisierter Kürbis, Kürbiskernöl-Eis, Kürbiskern-Granola
12 €

Litschi, Hibiskus, Himbeere

Litschi-Hibiskus-Mousse, Himbeergel, Litschicreme, Himbeere-Hibiskus-Baiser,
Litschi-Hibiskus-Sorbet
12 €

Fritz Blomeyer Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten 12 €

5 Sorten 18 €

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin



Starters

Charolais beef fillet tartare

chives, capers, quail eggs, shallots, black garlic, avocado
100g - 18 € / 150g - 26 €

US skirt steak from Campo Beef, apple, beetroot, horseradish, parmesan
skirt steak, beetroot carpaccio, caramelized apples, horseradish cream, parmesan chip
100g - 19 €

Dry aged Hereford beef, scallop, pea, cassis

pink roast beef, scallop tartare, pea cream, pickled radishes,
salad of snow peas and sesame, jelly from the cassis berry
150g - 23 €

Pumpkin (vegan)

pumpkin and ginger cream, grilled and pickled pumpkin, pumpkin chutney,
pumpkin and olive soil
15 €

Soup

Oxtail

ravioli, oxtail ragout
12 €

Main courses

600g Dry Aged Veal Tomahawk "True Wilderness Farms"

Sous-vide cooked, baked sweet potato, confit tomatoes, mini peppers, herder cheese,
sautéed snow peas, cauliflower

109 € for two people, approx. 40 minutes preparation time.

2-course menu with a starter of your choice:
135 € for two people, approx. 40 minutes preparation time.

Surf & turf from Charolais beef fillet & deep sea shrimp

mini peppers, feta, sweet potatoes, oyster mushrooms, confit cherry tomatoes
200g - 45 €



Heart & heart from Brandenburg beef

braised & sous-vide cooked for 24 hours at 58°C

pumpkin gnocchi, parsley root, sautéed Brussels sprouts, jellied pear
200g - 33 €

US Nebraska flank steak - US favourite cut - robust & aromatic

fermented garlic, chickpeas, eggplant caviar, purple curry foam, dried apricot
200g - 38 €

US Nebraska hanging tender – premium cut – intense & tender

fermented garlic, chickpeas, eggplant caviar, purple curry foam, dried apricot
200g - 39 €

Black beans, capers, potatoes, beetroot (vegan)

baked black bean, caper sauce, beetroot, horseradish
23 €

Portion truffle fries

wasabi dip & truffle mayonnaise
11,50 €

Dessert

Chocolate, pumpkin, pumpkin seed oil

chocolate tart, white chocolate cream, chocolate truffle,
caramelized pumpkin, pumpkin seed oil ice cream, pumpkin seed granola
12 €

Lychee, hibiscus, raspberry

lychee-hibiscus mousse, raspberry gel, lychee cream, raspberry-hibiscus meringue,
lychee and hibiscus sorbet
12 €

Fritz Blomeyer cheese selection

smoked almonds, fig mustard, berries

3 varieties 12 €

5 varieties 18 €



Weihnachten & Silvester 2021 im Hotel Palace Berlin

Christmas & New Year's Eve 2021 @ Hotel Palace Berlin

Restaurant beef 45 Weihnachtsmenü

24.12.: 4-Gang | 109 € p.P. | inkl. Aperitif |
18.00-20.00 oder 20.30-22.30 Uhr

25.12. & 26.12.: 3-Gang 98 € p.P oder 4-Gang 109 € p.P. | inkl. Aperitif | 12.00-14.30 Uhr |
4-Gang 109 € p.P. | inkl. Aperitif 18.00-22.30 Uhr

Christmas menu @ restaurant beef 45

24.12.: 4-course | 109 € p.p. | incl. aperitif |
6 pm - 8 pm or 8.30 pm - 10.30 pm

25.12. & 26.12.: 3-course 98 € p.P or 4-course 109 € p.P. | incl. aperitif | 12 pm-2.30 pm |
4-course 109 € p.P. | incl. aperitif 6 pm-10.30 pm





Silvester mit 6-Gang-Champagner-Menü im beef 45

289 € pro Person inkl. 2 Gläser Champagner pro Gang

370 € pro Person inkl. Free Flow Champagner

New Year's Eve @ beef 45

289 € per person incl. 2 glasses champagne per course |

370 € per person incl. free flow champagne



Mehr Informationen unter/ more information at www.palace.de

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin