



Vorspeisen / Starters

Cat Eye Roastbeef, Tiefseegarnele

Wachtelei, Knoblauch, Petersilie, Kapern
€ 22

Cat eye roast beef, deep sea shrimp

quail egg, garlic, parsley, capers
€ 22

Tatar vom Dry Aged Rinderfilet

Champignons, Schafskäse, Zwiebel, Sardellen
€ 22

Dry Aged beef fillet tartare

mushrooms, feta cheese, onion, anchovies
€ 22

Kalbstafelspitz (sous-vide)

Meerrettich, Karotte, Kartoffel
€ 17,50

Boiled veal (sous-vide)

horseradish, carrot, potato
€ 17,50

Paprika (vegan)

Chili, Lauchzwiebel, Rucola
€ 17

Pepper (vegan)

chili, spring onion, arugula
€ 17

Suppe / Soup

Petersilie

Tomate, Portwein, Osso buco
€ 13

Parsley

tomato, port wine, osso buco
€ 13





Hauptgänge / Main courses

Dry Aged Rinderfilet

Kichererbse, Aubergine, grüne Paprika,
Purple Curry
220g - € 45

Kalbsleber „Berliner Art“ und Kalbsbäckchen

Apfel, Zwiebel, Kartoffel
220g - € 34

Brandenburger Hirsch und US Flanksteak

Perlgraupen, Steckrübe, Pflaume
220g - € 42

Oberschale von der Färs

Zwiebel, Gewürzgurke, Speck, Wirsing
220g - € 32

Linse, Steckrübe (vegan)

Zimtblüte, Karotte, Sellerie
€ 25

Trüffel Pommes

Wasabi Dip & Trüffel Mayonnaise
€ 13,50

Dry Aged beef fillet

*chickpea, aubergine, green pepper,
purple curry
220g - € 45*

Calf's liver "Berlin style" and veal cheeks

*apple, onion, potato
220g - € 34*

Brandenburg deer and US flank steak

*pearl barley, swede, plum
220g - € 42*

Heifer topside

*onion, gherkin, bacon, savoy cabbage
220g - € 32*

Lentil, swede (vegan)

*cinnamon blossom, carrot, celery
€ 25*

Truffle fries

*wasabi dip & truffle mayonnaise
€ 13,50*

Dessert & Käse / Dessert & cheese

Joghurt

Granny Smith, Basilikum
€ 13

2erlei Schokolade

Zartbitter/weiß, Bergamotte
€ 13

Fritz Blomeyer Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren
3 Sorten € 15
5 Sorten € 21

Yogurt

*Granny Smith, basil
€ 13*

2 sorts of chocolate

*bittersweet/white, bergamot
€ 13*

Fritz Blomeyer cheese selection

*smoked almonds, fig mustard, berries
3 varieties € 15
5 varieties € 21*





Aperitiv | Cocktails | Gin & Tonics

"beef 45 Cocktail"	€ 16,50
Gin, Limettenwasser, Rieslingsekt, Zucker, saisonale Kräuter / Früchte <i>gin, limewatter, sparkling wine, sugar, seasonal herbs & fruits</i>	
"beef 45 Light Cocktail " (non alcoholic)	€12,50
Laori No. 1, Martini Florale, Tonic Water, Rosmarin <i>laori No. 1, martini florale, tonic water, rosemary</i>	
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



*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.*

lutarch (80 CE)

Schaumwein | *sparkling wine*

Pommery Blanc de Noir Champagne	0,10l – € 20 0,70l – € 95
Pommery Blanc de blanc Champagne	0,70l – € 95
Pommery Rose Champagne	0,70l – € 135
Trenz Riesling Brut Urgestein Winzersekt Rheingau	0,10l – € 8,50 0,70l – € 55

Rosé Weine | *rose wine*

Cabernet Sauvignon Felix Mayer Pfalz	0,75l – € 39
--	--------------

Weißweine | *white wine*

Sauvignon Blanc Oliver Zeter Pfalz	0,10l – € 12 0,75l – € 75
Pinot Blanc Premium Cut Metzger Pfalz	0,10l – € 9 0,75l – € 55
Riesling „1,2, Dry“ Leitz Rheingau	0,10l – € 9 0,75l – € 55
Chablis Domaine William Fèvre AOC Burgund	0,10l – € 12 0,75l – € 75
Chardonnay North / South Felix Mayer Pfalz	0,75l – € 65
Sancerre Comte la Fonte Loire	0,75l – € 85





Rotweine | *red wine*

Malbec Casa de Uco El Salvaje Organico Mendoza	0,10l – € 10,50 0,75l – € 68
Bad Boy Jean-Luc Thunévin Bordeaux	0,10l – € 9,50 0,75l – € 58
Pinot Noir Premium Cut Metzger Pfalz	0,10l – € 12 0,75l – € 75
Vineyard Selection Malbec Casa de Uco Mendoza 2016	0,75l – € 89
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
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 1,50l – € 126

Wasser | *waters*

Selters	0,25l – € 4,50 0,75l – € 8,50
Naturell Medium Classic	0,75l – € 8,50
San Pellegrino	0,70l – € 12,00
Evian	1,00l – € 12,50



Bier | *beers*

BRLO Pale Ale / Helles	0,33l – € 6,50
BRLO Helles	0,33l – € 6,50
BRLO Naked alkoholfrei non alcoholic	0,33l – € 6,50
Berliner Pilsner	0,33l – € 5,90 0,50l – € 8,50
Schöfferhofer Weizenbier	0,50l – € 8,50
Schöfferhofer alkoholfrei non alcoholic	€ 7,50



Champagne

<i>Pommery Brut Royal, Reims</i>	0,10l	€ 19
<i>Pommery Brut Rosé, Reims</i>	0,10l	€ 23

<i>Pommery Royal Blue Sky Sur Clace</i>	0,75l	€ 125
---	-------	-------



<i>Pommery POP</i>	0,20l	€ 25
<i>Pommery Brut Royal</i>	0,375l	€ 60
<i>Pommery Brut Royal</i>	0,75l	€ 115
<i>Pommery Brut Rosé</i>	0,75l	€ 145
<i>Pommery Brut Royal Magnum</i>	1,50l	€ 230
<i>Pommery Brut Royal Jeroboam</i>	3,00l	€ 490

<i>Pommery Blanc de Blanc</i>	0,75l	€ 120
<i>Pommery Blanc de Noir</i>	0,75l	€ 120
<i>Pommery Grand Cru Vintage 2006</i>	0,75l	€ 165

<i>Pommery Cuvée Louise Vintage 2005</i>	0,75l	€ 260
<i>Pommery Cuvée Louise Vintage 2004</i>	0,75l	€ 280
<i>Pommery Cuvée Louise Vintage 2002</i>	0,75l	€ 295
<i>Pommery Cuvée Louise Vintage 1999</i>	0,75l	€ 320
<i>Pommery Cuvée Louise Rosé Vintage 1992</i>	0,75l	€ 360

<i>Ruinart Brut</i>	0,75l	€ 145
<i>Ruinart Rosé</i>	0,75l	€ 165
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs</i>	0,75l	€ 165
<i>Ruinart Brut Brut Jeroboam</i>	3,00l	€ 685
<i>Ruinart Brut Rosé Jeroboam</i>	3,00l	€ 745

<i>Dom Ruinart Rosé Vintage 2007</i>	0,75l	€ 520
<i>Dom Ruinart Blanc de Blancs Vintage 2009</i>	0,75l	€ 490





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



Weihnachtsmenü | Christmas menu

24.-26.12.2022 ab 18 Uhr/ as of pm.

Amuse Bouche



Auster und Thunfisch | oyster and tuna

Kerbel, Avocado, Orange | chervil, avocado, orange

Zwiebel, Rinderfilet | onion, beef fillet

Passe Pierre Algen, Wasabi-Kaviar

Passe Pierre seaweed, wasabi caviar

Hirschkalb und Färse | deer calf and heifer

Rotkohl, Petersilienwurzel, Rosenkohl

red cabbage, parsley root, brussels sprouts



Quitte | quince

Haselnuss, Mascarpone | hazelnut, mascarpone

Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung und Wasser
Menu including aperitif, accompanying wine and water

3 Gänge | courses € 106

4 Gänge | courses € 132

Reservierung / reservation: [culinary @palace.de](mailto:culinary@palace.de)

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin





Silvestermenü | New Year's Eve menu

Amuse Bouche

Roastbeef, Riesengarnele | roast beef, king prawn

marinierte Riesengarnele, Kapern, Quitte

marinated king prawn, capers, quince

POMMERY „Falltime“

Jakobsmuschel, Kalamansi, Zucchini | scallop, kalamansi, zucchini

geräucherte Jakobsmuschel, Paprika Zucchini Salat, Kalamansi-Gel

smoked scallops, paprika zucchini salad, kalamansi gel

POMMERY „Blanc de Blanc“

Seezunge, Lachs | sole, salmon

Perlgraupen, weißer Portwein

pearl barley, white Port Wine

POMMERY „Grand Cru Vintage 2006“

Trüffel Linguine | truffle linguine

Linguine im Trüffelrahm mit frischem Wintertrüffel

linguine in truffle cream with fresh winter truffle

POMMERY „Brut Royal“

Dry Aged Rinderfilet und Kalbsbäckchen

Dry aged beef tenderloin and veal cheeks

Süßkartoffel, Rote Bete, Karotte, Apfel | sweet potato, beetroot, carrot, apple

POMMERY „Cuvée Louise 2004“

Champagner | champagne

Pfirsich, Rose | peach, rose

POMMERY „Blue Sky“

€ 289 p.P. inkl. 1 Glas pro Gang | incl. 1 glass each course
€ 370 p.P. inkl. Free Flow Champagner | incl. free flow champagne

Reservierung / reservation: culinary@palace.de

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin