



## Vorspeisen / Starters

### Tatar vom Black Angus Rinderfilet

Kapern, Schalotten, Olive,  
Buchenrauch  
€ 25

### Ochsenschwanz & Garnele

Topinambur, Tomate, Miso  
€ 18

### Gebeiztes Roastbeef

Bunte Bete, Birne, Joghurt  
€ 21

### Kopfsalat, Edamame, Kürbis

€ 18

### Tartare from Black Angus beef filet

*capers, shallots, olive,  
book smoke*  
€ 25

### Oxtail & shrimp

*Jerusalem artichoke, tomato, miso*  
€ 18

### Pickled roast beef

*colourful beetroot, pear, yoghurt*  
€ 21

### Lettuce, edamame, pumpkin

€ 18

## Suppe / Soup

### Pilzessenz

Sellerie, Erbse  
€ 15

### Mushroom essence

*celery, pea*  
€ 15

---

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

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin



## Hauptgänge / Main courses

### **Black Angus Rinderfilet**

Spitzkohl, Karotte,  
Sauce béarnaise  
€ 48

### **Black Angus beef tenderloin**

*pointed cabbage, carrot,  
béarnaise sauce*  
€ 48

### **Onglet „Teriyaki Style“**

Schalotte, Kartoffel, Bohne, Speck  
€ 44

### **Teriyaki Style Onglet**

*shallot, potato, bean, bacon*  
€ 44

### **Kalbsschaukel**

Pastinake, Lauch, Apfel, Kirsche  
€ 39

### **Veal shovel**

*parsnip, leek, apple, cherry*  
€ 39

### **Kalbs Tomahawk für 2 Personen ca. 700g**

Hummus, Schmorgemüse, Schalottenjus,  
Harissa, Tabouleh  
€ 129

### **Veal Tomahawk for 2 people approx. 700g**

*hummus, braised vegetables,  
shallot jus, Harissa, Tabbouleh*  
€ 129

### **Kohl**

3erlei Kohl, Erdäpfel,  
Gremolata  
€ 32

### **Cabbage**

*3 kinds of cabbage, potatoes,  
gremolata*  
€ 32

### **HPB Pommes**

Trüffel Pommes Frites, Wasabi und  
Trüffel-Mayonnaise  
€ 14

### **HPB French fries**

*truffle French fries, wasabi,  
truffle mayonnaise*  
€ 14

---

 Regional / local     Vegan     Glutenfrei / gluten-free

FOLLOW US | LIKE US | TAG US



@beef45berlin



## Dessert & Käse / *Dessert & cheese*

**Schokolade, Aprikose**  
€ 15

*Chocolate, apricot*   
€ 15

**Apfel, Zitronengras**  
€ 15

*Apple, lemongrass*  
€ 15

---

 Vegan

FOLLOW US | LIKE US | TAG US   @beef45berlin



## Aperitif | Cocktails | Gin & Tonics

"beef 45 Cocktail"	€ 16,50
Gin, Limettenwasser, Rieslingsekt, Zucker, saisonale Kräuter / Früchte <i>gin, lime juice, sparkling wine, sugar, seasonal herbs &amp; 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
The Fortune Gin by House of Gin (herbal), 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.  
Plutarch (80 CE)

## Schaumwein | sparkling wine

Strauch Riesling Sekt Brut   Strauch Sektmanufaktur Deutschland - Rheinhessen	0,10l – € 9,50 0,75l – € 55
Pommery Brut Royal	0,10l – € 19
Pommery Rosé	0,10l – € 23



## Weißweine | white wine

Scheu, Bunn Strebel, Rheinhessen	0,10l – € 9 0,75l – € 54
Pinot Blanc Premium Cut   Metzger   Pfalz	0,10l – € 9 0,75l – € 54
Chardonnay "Sandstein"   Oliver Zeter   Pfalz	0,10l – € 9 0,75l – € 54
Riesling *Charta-Wein*   Weingut Jakob Jung   Rheingau	0,10l – € 10 0,75l – € 60
Chablis   Jean Durup   Maligny	0,10l – € 10 0,75l – € 60
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   Franken	0,75l – € 159

## Rotweine | red wine

Chianti Terre de Priori   Cantina de Montalcino   Toskana	0,10l – € 8 0,75l – € 48
Cuvée Rot   Oliver Zeter "Der kleine Bär"   Pfalz	0,10l – € 8,50 0,75l – € 50
Shiraz   Kunjani   Stellenbosch	0,10l – € 9,50 0,75l – € 56
Cuveé   Château Lafitte   Cotes de Bordeaux	0,10l – € 10 0,75l – € 60
Cuveé   Barbera d'Alba Ruvei   Marchesi di Barolo   Piemont	0,10l – € 10 0,75l – € 60
Cabernet Franc   Oliver Zeter   Pfalz	0,10l – € 12 0,75l – € 72



2018 Zinfandel   Fetzer „1000 Stories“   Kalifornien	0,75l – € 85
2012 Gran Reserva Rioja DOCa   Conde Valdemar   Rioja	0,75l – € 89
2019 Riserva Ducale Chianti Classico Riserva, Ruffino, Toskana-Italien	0,75l – € 98
2018 Barolo Tradizione, Marchesi di Barolo, Piemont-Italien	0,75l – € 116
2019 Châteauneuf du Pape AOC   Domaine de Sénéchaux   Rhône	0,75l – € 120
2019 Cuveé “Das Kreuz”   Weingut Rings   Pfalz	0,75l – € 126
2018 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
2017 3ème Grand Cru Classé   Château Palmer   Margaux	0,75l – € 490
2019 OPUS ONE   Baron Philippe de Rothschild & Robert Mondavi Napa Valley	0,75l – € 590

## **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	0,10l – € 10 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



## 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

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
------------------------------	-------	-------







## Champagne

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*





## Digestiv | *digestive*

Taylor's 10 Jahre Portwein	4cl – € 10
Grappa Nonnino Barrique	4cl – € 14
Etter Fruchtbaum (Birne, Himbeeren, Trauben, Apfel, Marille / <i>Pear, raspberries, grapes, apple, apricot</i> )	4cl – € 16,50
Cognac XO   Frapin Château Fontpinot	4cl – € 25
Cognac Reserve   A.E. Dor Vielle	4cl – € 44
The Macallan Whiskey – 12 Years old	4cl – € 16,50
Johnnie Walker Blue Label	4cl – € 35

## Brennerei Ziegler | *spirits Ziegler*

No. 1 Wildkirsch	2cl – € 18
Marille	2cl – € 18
Williams	2cl – € 14
Alte Zwetschge (5 Jahre in gereift in Holzfass / <i>aged 5 years in woodcask</i> )	2cl – € 14
Alter Apfel (gereift in Holzfass / <i>aged in woodcask</i> )	2cl – € 14
Freudenberger (Apfel & Birne / <i>apple &amp; pear</i> )	2cl – € 14
Waldhimbeer	2cl – € 14
Haselnuss	2cl – € 14

## Gins

Berlin Urban Gin	4cl – € 12,50
Boar Royal Gin	4cl – € 14
Bombay Premiere Cru	4cl – € 13
Gin Sul Hamburg	4cl – € 18
Malfy Rose Gin	4cl – € 9
Niemand Gin	4cl – € 12,50
Spree Gin	4cl – € 11