

## Vorspeisen // Zwischengänge

### Sauerteigbrot

mit geschlagener Butter und Liebstöckel · 6 €

### Ochsenschwanz Consommé

mit Langostino Maultasche · 22 €

### Obazda

mit marinierten Radieschen und Landgurke · 19 €

### Saibling

mit Buttermilch, Rettich und Petersilie · 24 €

### Involtini di Carpaccio

mit Belper Knolle und Kapernblättern · 29 €

### Salatblume

mit Frühlingszwiebel und Pecorino · 18 €

### Hühnerleberparfait

mit Roscoff Zwiebel und Langpfeffer · 22 €

### Ravioli

Ricotta und Krustentierbisque · 24 €

### Kapern Martini mit irischer Auster

Ein herzhafter Kapern-Martini mit einer frischen irischen Auster, serviert mit Peperoni-Koji-Öl · 18 €

## Unsere Signature Menüs

### Saibling

mit Buttermilch, Rettich und Petersilie

### Ochsenschwanz Consommé \*

mit Langostino Maultasche

### Jakobsmuscheln au Gratin \*\*

### Lammrücken

mit Gnocchi, Salbei und Pinienkernen

### Schokoladen Crèmeux

mit Walnuss und Dulce de leche

### Drei-Gang-Menü

58 €

### Vier-Gang-Menü \*

76 €

### Fünf-Gang-Menü \*\*

89 €

mit einer kuratierten Weinbegleitung · 28 € / 32 € / 40 €

auch als alkoholfreie Begleitung erhältlich · 22 € / 26 € / 32 €

zum Menü wird Brot und Butter gereicht  
Petit Fours zum Abschluß

## Hauptgerichte

### Kaspressknödel

mit Kräutersalat und Kürbiskernöl · 26 €

### Skrei

mit Blutorangen Sabayon und Schwarzwurzel with Haselnuss · 36 €

### Lammrücken

mit Gnocchi, Salbei und Pinienkernen · 42 €

### Wagyu Steak

ingelegte Schalotte und Kartoffelpüree

250g · 62 €

150g · 46€

## Unsere Klassiker

### Blutwurstknödel

mit karamellisiertem Kraut · 24 €

### Allgäuer Käsespätzle

mit Kimchi und Apfelmus · 26 €

### Gulasch

von der Rinderwade mit böhmischen Knödel · 32 €

## Nachspeisen

### Schokoladen Crèmeux

mit Walnuss und Dulce de leche · 16 €

### Birnen Sorbet

mit Haselnuss-Pralinée · 14 €

### Ausgezogener Krapfen

mit Rhabarberkompott und Crème Pâtissière · 12 €

## Eine moderne Klassik

Das Berliner Bundesbüdchen, inspiriert vom Bonner Original, verbindet Tradition mit zeitgemäßer Küche. Einst ein Treffpunkt für Politik und Stadtgesellschaft, wird dieses Erbe heute modern interpretiert.

Küchenchef Johann Maier vereint deutsche und alpenländische Einflüsse zu einer klaren, saisonalen Küche mit regionalen Zutaten.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf  
Anfrage bei unserem Servicepersonal

