

## Vorspeisen // Zwischengänge

### Sauerteigbrot

mit geschlagener Butter und Liebstöckel · 6 €

### Irische Supreme-Austern mit Pepperoni

1 Stück · 5 € oder 6 Stück · 25 €

### Auf Salz gebackene Rote Bete

mit eingelegtem Rhabarber und Buchweizen · 15 €

### Salatblume

mit Pistazien, saisonalen Beeren und Pecorino · 18 €

### Obazda

mit marinierten Radieschen und Landgurke · 19 €

### Ochsenschwanz Consommé

mit Langostino Maultasche · 22 €

### Saibling

mit Buttermilch, Rettich und Petersilie · 24 €

### Hühnerleberparfait

mit Roscoff Zwiebel und Langpfeffer · 22 €

### Ravioli

mit Ricotta und Krustentierbisque · 24 €

### Kapern Martini mit irischer Auster

Ein herzhafter Kapern-Martini mit einer frischen irischen Auster, serviert mit Pepperoni · 18 €



## Unsere Signature Menüs

### Saibling

mit Buttermilch, Rettich und Petersilie

### Ochsenschwanz Consommé \*

mit Langostino Maultasche

### Norwegische Jakobsmuschel au Gratin \*\*

mit Petersilien-Pecorino Kruste

### Zweierlei vom Lamm

mit Gnocchi, Salbei und Pinienkernen

### Schwarzwälder Kirsch

mit Sahneeis, Amarena-Kirsche und Valrhona Schokolade

### 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 €

### Filet vom Steinbutt

mit Perlzwiebel, Erbsen und Pfefferminze · 37 €

### Zweierlei vom Lamm

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

### Schwarzwälder Kirsch

mit Sahneeis, Amarena-Kirsche und Valrhona Schokolade · 16 €

### Verjus Sorbet

mit marinierten Erdbeeren · 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 erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal



## Starters // Intermediate Courses

### Sourdough

with whipped butter and lovage · 6 €

### Irish Supreme Oysters with Pepperoni

1 piece · €5 or 6 pieces · 25 €

### Salt-Baked Beetroot

with pickled rhubarb and buckwheat · 15 €

### Oxtail Consommé

with langoustine maultasche · 22 €

### Whipped Camembert

with marinated radishes and cucumber · 19 €

### Cured Arctic Char

with buttermilk, daikon and parsley · 24 €

### Salad Blossom

with pistachio, Pecorino and seasonal berries · 18 €

### Chicken Liver Parfait

with Roscoff onion and long pepper · 22 €

### Ravioli

Ricotta and crustacean bisque · 24 €

### Caper Martini with Irish Oyster

A savoury caper martini with a fresh Irish oyster, served with pepperoni · 18 €



## Our Signature Menus

### Cured Arctic Char

with buttermilk, daikon and parsley

### Oxtail Consommé \*

with langoustine maultasche

### Norwegian Scallop \*\*

with a parsley and Pecorino crust

### Lamb Two Ways

with gnocchi, sage and toasted pine nuts

### Black Forest Cherry

with ice cream, amarena-cherry and valrhona chocolate

### Three Course Menu    Four Course Menu \*    Five Course Menu \*\*

58 €

76 €

89 €

with a curated wine pairing · 28 € / 32 € / 40 €

also available with a non-alcoholic pairing · 22 € / 26 € / € 32 €

Bread and butter are served with the menu  
Petit fours are served at the end

## Main Courses

### Tyrolean Cheese Dumplings

with herb salad and pumpkin seed oil · 26 €

### Fillet of Turbot

with pearl onions, sweet peas and peppermint · 37 €

### Lamb Two Ways

with gnocchi, sage and toasted pine nuts · 42 €

### Wagyu Steak

pickled shallot and potato purée

250g · 62 €

150g · 46 €



## Our Classics

### Blood Pudding Knödel

on caramelised cabbage · 24 €

### Allgäu-style Cheese Spätzle

with kimchi and apple purée · 26 €

### Beef Shin Goulash

with Bohemian bread dumpling · 32 €

## Desserts

### Black Forest Cherry

with ice cream, amarena-cherry and valrhona chocolate · 16 €

### Verjus Sorbet

with marinated strawberries · 14 €

### Bavarian Doughnut

with rhubarb compote and crème pâtissière · 12 €

## A Modern Classic

The Berlin Bundesbüdchen, inspired by the original in Bonn, combines tradition with contemporary cuisine. Once a meeting place for politicians and the local community, this heritage is now reinterpreted in a modern way.

Head chef Johann Maier brings together German and Alpine influences, creating a clear, seasonal cuisine with regional ingredients.

Information about allergens is available upon request from our service staff

