

Vorspeisen // Zwischengänge

Sauerteigbrot
geschlagene Butter, Liebstöckel · 6

Obazda
Radieschen, Laugenstangerl · 11

Blutwurstpralinen
Kürbiskernpüree, eingelegte Zierquitte · 12

Auf Salz gebackene Rote Bete
Buchweizen Shio Koji, Stracciatella · 13

Saibling
Buttermilch, Rettich, Petersilie · 18

Ochsenschwanz Consommé
Schlutzkrapfen, Wurzelgemüse · 16

Waldpilzsuppe
Kartoffelstrudel · 15

Sellerie Cordon Bleu
Appenzeller, rote Johannisbeeren · 17

Glacierte Hirschleber Berliner Art
Kartoffelpüree, Apfel · 22

Ravioli
Ricotta, Krustentierbisque · 21

Chefkoch Menü

55

Sauerteigbrot

Saibling
Buttermilch, Rettich, Petersilie

Zweierlei vom Lamm
Aubergine, Granatapfelmelasse

Baba au Citron
Mohn-Eis, Zwetschgen

Petit fours

Extended Option:
+ Ochsenschwanz Consommé
Schlutzkrapfen, Wurzelgemüse
68

Weinbegleitung 24 / 28

Alkoholfreie Begleitung 18 / 22

Bierbegleitung 18 / 22



Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

Hauptgerichte

Gegrillter Spitzkohl
Ezme, Frühlingszwiebel · 23

Mafalde
Wildschweinragout, Waldpilzen · 28

Dry Aged Zander
Mangold, Quitte, Perlgrauen · 31

Zweierlei vom Lamm
Aubergine, Granatapfelmelasse · 32

Red Angus Steak
Sauce Chausseur, Kartoffelkroketten
250 g · 42

Unsere Klassiker

Grammelknödel
Sauerkraut · 22

Allgäuer Käsespätzle
Kimchi, Apfelmus · 23

Gulasch
von der Rinderwade mit böhmischen Knödel · 28

Die Geschichte

Das Berliner Bundesbüchchen, 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.