

JW STEAKHOUSE

B E R L I N

Unsere hausgemachte Signature Brioche und JW Garden
Kräuterbuttern ^(A,G) 

VORSPEISEN

Austern "Regal" von Familie Boutrais 3 Stk. Mignonette Zitrone Tabasco ^(R)	18
Burrata "Heirloom"-Tomatenvariation Kürbis & Ingwer Kräutergranité Fenchelpollen Safran Açai ^(G,L,N,T)	21
Wassermelonen Tataki (V) Tare-Dip Blumenkohl Broccolini Glyco Karpouzi Shiso	19
Kebab vom Freilandhuhn Teriyaki-Glasur Kohlrabi-Apfelsalat ^(A,F,L,N,M,O)	22
Gebratene Tiefsee-Jakobsmuscheln Gurke & Daikon Grüner Spargel Holunder-Beurre-blanc Schwarzer deutscher Kaviar Orangenblüte ^(A,B,D,G,L,M,O)	27
Brandenburgische Karottensuppe (V) Kokosmilch Limetten Ingwer Karottenblätter	16

AM TISCH ZUBEREITET

Rindertartar Rinderfilet Schalotten Gewürzgurken Schnittlauch Kapern Eigelb Grober Senf Trüffelöl Warmer Brioche-Toast ^(A,C,M)	29
Caesar-Salat Kleiner Römersalat Reggiano Parmigiano Kräuter-Focaccia- Croutons Sardellen Eigelb Olivenöl Zitronensaft ^(A,C,D,G,O)	21

SALATE

JW Steakhouse Salat Mesclun Kirschtomaten Radieschen Zwiebel Kohl Apelessig-Dressing ^(M,O)	10
Rucolasalat Avocado Orangen Walnüsse Edamame Granatapfel Balsamico-Dressing ^(G,O)	14

AUS DEM JOSPER

Gegrillt über Holz und Holzkohle

Tomahawk (Dry-Aged, deutsches Weiderind aus Schleswig-Holstein) *Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Service nach den verfügbaren Gewichten.	14 per 100g
Beef Tenderloin 200g / 400g regionales Weiderind aus Schleswig-Holstein	48 / 82
Rib Eye 300g Cedar River, USA, getreidegefüttert 300g Supremo, Hereford Angus, Argentinean Rib	58 46
Striploin 250g / 400g Norddeutsche Färsen	42 / 59
Flat Iron Steak 300g Polnisches, getreidegefüttertes Rindfleisch	42
Lammkoteletts 200g Neuseeland Weidelamm (Silver Fern Farms) ^(W)	45
Kalbskotelett 450g Regional bezogenes Milchkalb	48

SAUCES

je 3€

Pfeffersauce ^(G,O,L)	Chimichurri ^(V,O)
Rotweinjus ^(G,O,L)	Bourbon-BBQ-Sauce ^(A,F,M,O)
Champignonsauce ^(A,C,G)	

BEILAGEN

Rahmspinat ^(A,G)	9
Gegrilltes Gemüse ^(V)	10
Hausgemachte Pommes Meersalz ^(V)	9
Ofenkartoffel Sauerrahm Schnittlauch ^(G)	8
Gebratene Babykartoffeln Rosmarin Knoblauchöl ^(V)	8
Süßkartoffelpüree ^(G,L)	7
Gewürzter Blumenkohl aus dem Ofen ^(FV)	7

AUS DER KÜCHE

12 Stunden gegarte Rinder-Short-Ribs Karotten-Thymian-Püree Rotwein-Schokoladensauce ^(G,L,O,PT)	39
Tortellini gefüllt mit Osso Buco und Porcini* Salbeizitronenbutter Trüffelspäne Pecorino Frische Kräuter ^(A,C,G)	29
*Vegetarische Option auf Anfrage: Tortellini mit Porcini	
Blumenkohl Steak (V) Karamellisiertes Blumenkohlpüree Beeren-Ketchup Mesclun	28
Müritz SaiblingsFilet Gegrillter Saibling Samtiges Kartoffelpüree Fischrogen Fenchel Schalotten Frühlingszwiebeln	38

BURGER

JW Steakhouse Cheeseburger Hausgemachte Rinderpatties Tomate Mesclun-Salat Gewürzgurke Steakhouse-Pommes ^(A,M,G)	32
Knuspriger Buttermilk-Hähnchen-Burger Ausgelöste Hähnchenschenkel Brioche-Brötchen Gewürzte Tonkatsu-Sauce Mesclun Rotkohlsalat mit Apfel ^(A,C,F,G,N,O,T)	30

NACHSPEISE

Doppelschokoladen-Himbeer-Kuchen (V) Orangengel Orangensalat Pekannusskrokant Minzstaub Milchschokoladen-Ganache mit Cointreau ^(A,E,H,V)	16
JW Cheesecake Klassiker aus dem JW Steakhouse ^(A,C,E,G,H)	18
Beerentartelette Mürbeteigtartelette Vanillecreme Cointreau-Glasur Saisonale Beeren ^(A,C,E,G,H)	17
Lavendel Crème Brûlée Karamellierter Zucker Bourbon-Vanilleeis Frische Beeren Minzstaub ^(E,G)	15
Auswahl an Eiscreme & Sorbets ^(C,G)	5 pro Kugel



Inspiziert vom JW Garden präsentieren wir Ihnen die Aromen unseres Dachgartens.
Im 7. Stock blüht unser Garten mit selbst angebauten Kräutern und 560.000 Bienen,
die fleißig unseren eigenen Honig produzieren.

Tauchen Sie ein in eine Welt unvergesslicher
Momente im JW Marriott Berlin.

Folgen Sie uns auf Instagram @jwsteakhouseberlin



Alle Preise in Euro (€) einschließlich MwSt. und Bedientgelt. Bei weiteren Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintoleranzen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
ALLERGENKENNZEICHNUNG: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch und Laktose, (H) Schalenfrüchte (Nüsse), (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere, (T) Regionales Produkt, (U) Biologisch, (VE) Vegetarisch, (V) Vegan, (W) Halal,
(I) Mit Konservierungsstoff, (2) Mit Farbstoff, (3) Mit Antioxidationsmittel, (4) Mit Phosphat, (5) Geschwefelt, (6) Mit Chinin, (7) Mit Koffein, (8) Mit Geschmacksverstärker, (9) Geschwärzt, (10) Gewachst, (11) Gentechnisch verändert, (12) Mit Süßungsmittel,  JW Steakhouse Spezialität.