

JW STEAKHOUSE

BERLIN

Unsere Signature-Brioche & JW-Gartenkräuterbutter (A,G) 

RAW BAR BITES

Austern „Regal“ (3 Stück)
Mignonette | Zitrone | Tabasco (R) 18

Ahi Yellowfin Thunfisch
Avocado | Ponzu | Zitrus | Rettich (D,F,N,O) 24

Wagyu
Kartoffel | Frühlingszwiebeln | Cava-Dressing | Maldon-Salz (G,O) 22

VORSPEISEN

Burrata
Tomatenvariationen | Kräutergranit | Kürbis-Ingwer-Püree |
Fenchelpollen | Safranöl (G,L,N,T) 22

Foie Gras Brûlée
Foie gras | Markknochen | Maronen & Pilze | Portweinreduktion
Mandelcrumble | Knochenmark-Aioli | JW Honigtulpe (A,C,G,H,M,O,T) 33

Salzgebäckene Rote Bete (V)
Geräuchertes Rote-Bete-Püree | Rote-Bete-Chips | Chili-marinierte
Orange | Birnen-Senfsaat-Chutney | JW Garden Dressing (M,O,V) 19

Cremige Selleriesuppe (V)
Kandierte Selleriewurzel | Eingelegter Selleriestiel | Schnittlauch-
Sellerie-Emulsion | Dill (L,O,M,T,V) 16

Gebratene Tiefsee-Jakobsmuscheln
Schalotten & Birnen | Zitronenvinaigrette | Daikon | Bacon Jam
Shimeji | Fischvelouté | Reiscracker (A,B,D,G,L,M,O) 32

AM TISCH ZUBEREITET

Rindertatar
Rinderfilet | Schalotten | Cornichons | Schnittlauch | Kapern
Eigelb | Altdeutscher Senf | Trüffelöl | Warmer Brioche-Toast (A,C,M) 29

Caesar Salad
Mini Romana | Parmigiano Reggiano | Focaccia-Croûtons
Sardellen | Eigelb | Olivenöl | Zitronensaft (A,C,D,G,O) 21

SALATE

JW Steakhouse Salad
Mesclun | Kirschtomaten | Rettich | Zwiebeln | Kohl
Apfel-Cider-Dressing (M,O) 10

Iceberg Salad
Eisbergsalat | Blauschimmelkäse | Knuspriger Bacon
Tomatenchips | Eingelegte Schalotten | Dill (G,O) 15

AUS DEM JOSPER

Rinderauswahl zur Trockenreifung (Dry Age)
Bitte Fragen Sie unseren Küchenchef nach den heute
erhältlichen Gewichten. Mindestens 30 Tage trocken
gereift über Himalaya-Salzsteinen.

Bone-in Striploin - Tomahawk
(Dry Aged, deutsches Weiderind aus Schleswig-Holstein) 12 per
100g
*Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Service nach den verfügbaren
Gewichten.

Beef Tenderloin
200g / 400g regionales Weiderind aus Schleswig-Holstein 46 / 78

Rib Eye
300g Cedar River, US-amerikanisch, getreidegefüttert 58
300g Supremo, Hereford Angus, Argentinian Rib 46

Striploin
250g / 400g Norddeutsche Färsen 42 / 59

Flat Iron Steak
300g Polnische Färsen, getreidegefüttert 44

Lammkoteletts
200g Neuseeland Weidelamm (Silver Fern Farms) (W) 44

Tagesfang
Fenchelsalat | Beurre blanc | Frische Zitrone (G,M) Täglicher
Marktpreis

Enhance Your Meal

Black Tiger Garnelen 100g (B) 12

SAUCEN

€3 Jeweils

Pfeffersauce (G,O,L) Bourbon-BBQ-Sauce (A,F,M,O)

Rotweinjus (G,O,L) Honig-Apfel-Senf (M,O)

Pilzsauce (A,C,G) Ananas-Chili-Chutney (O,V)

Chimichurri (V)

BEILAGEN

Rahmspinat (A,G) 9

Gegrilltes saisonales Gemüse (V) 9

Hausgemachte Pommes | Meersalz (V) 9

Ofenkartoffel | Sauerrahm | Schnittlauch (G) 9

Sautierte Babykartoffeln | Rosmarin | Knoblauchöl (V) 9

Süßkartoffelpüree (G,L) 7

Gerösteter Blumenkohl mit Gewürzen (F,V) 9



Inspiziert vom JW Garden, bringen wir Ihnen die Aromen unseres Dachterrassengartens. In unserem Garten im 7. Stock gedeihen eigene Kräuter und 560.000 Bienen produzieren fleißig unseren eigenen Honig.

JW STEAKHOUSE SPEZIALITÄTEN



12 Stunden geschmorte Rinder-Short Ribs
Karotten-Thymian-Püree | Baby-Lauch
Rotwein-Schokoladensauce (G,L,O,PT) 38

Freiland-Hähnchen-Kebab
Teriyaki-Glasur | Kohlrabi-Apfelsalat (A,F,L,N,M,O) 34

Confierter Heilbutt
Pastinakenpüree | Paprika-Nage | Babyfenchel
Gerösteter Buchweizen (D,G,O) 45

Tortellini gefüllt mit Osso Buco & Steinpilzen*
Salbei-Zitronenbutter | Trüffel | Pecorino | Frische Kräuter 28
*Vegetarische Option auf Anfrage: Steinpilz-Tortellini (A,C,G)

Knuspriger Buttermilch-Chickenburger
Hähnchenschenkel ohne Knochen | Brioche Bun | Würzige Tonkatsu-
Sauce | Mesclun | Rotkohl-Apfel-Slaw (A,C,F,G,N,O,T) 30



JW Steakhouse Cheeseburger
Brioche Bun | Tomate | Mesclun | Gewürzgurke | Süße Senfgurken
Steakhouse Pommes (A,G,M) 32

Blumenkohlsteak (V)
Karamellisiertes Blumenkohlpüree | Beerenketchup | Mesclun (V) 26

Watermelon Tataki (V)
Gegrillte Wassermelone | Dattel-Püree | Yuzu-Gel | Ajoblanco
Glyko Karpouzi | Granité (H,V) 28

NACHSPEISE

Vegane Double Chocolate Raspberry Slice (V)
Orangengel | Orangensalat | Pekannusskrokant | Minzstaub (A,E,H,V) 16

JW Cheesecake
Klassiker aus dem JW Steakhouse (A,C,E,G,H) 18

Beerentartelette
Mürbeteigartelette | Vanillecreme | Cointreau-Glasur
Saisonale Beeren (A,C,E,G,H) 17

Lavendel Crème Brûlée
Karamellisierter Zucker | Bourbon-Vanilleeis | Frische Beeren
Minzstaub (E,G) 15

Auswahl an Eiscreme & Sorbets (C,G) 5 pro
Kugel

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, (1) 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, (B) Favoriten des Küchenchefs.

BIERE VOM FASS

Berliner Kindl Pilsener.....	0,3l	6
	0,5l	9
Hacker-Pschorr Helles	0,3l	6
	0,5l	9

FLASCHENBIERE

Lemke 030 Berlin Pale Ale	0,33l	7
Lemke Spree Coast IPA	0,33l	7
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	6
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5l	8.5
Paulaner Hefe naturtrüb	0,5l	8.5

SOFT DRINKS & SÄFTE

Granini Säfte	0,2l	6
<small>Apfel 1,2,12 Orange 1,2,12 Tomate 1,2,12</small>		
Soft Drinks	0,2l	6
<small>Pepsi 1,2,4,10,12 Pepsi Max 1,2,4,10,12 7Up 2,4,12 Schwipp-Schwapp</small>		
Thomas Henry	0,2l	6
<small>Tonic 2,4,5,11 Ginger Ale 1,2,4 Ginger Beer 1,2,4 Bitter Lemon 1,2,4</small>		
Fever Tree	0,2l	6.5
<small>Indian Tonic Water 2,4,5,11 Mediterranean Tonic Water</small>		
Proviant	0,33l	6
<small>Zitronen Rhabarber Apfel</small>		
Paulaner Spezi 1,2,4,10,12	0,33l	6.5

WASSER

Taunusquelle	0,25l	5.5
<small>Naturrelle Classic</small>		
	0,75l	10.5

KAFFESPEZIALITÄTEN

Espresso 10	4.5
Doppelter Espresso 10	6.5
Cappuccino 9,10	6.5
Latte Macchiato 9,10	6.5
CaFé Crème 10	5.5
Heiße Schokolade 9,10	6.5
Milchkaffee 9,10	6.5

APERITIF

Lillet Wild Berry	15
<small>Lillet Blanc Schweppes Wild Berry</small>	
Aperol Spritz	15
<small>Aperol Sekt Soda</small>	
Hugo	15
<small>Sekt Holunderblütensirup Limettensaft Soda</small>	
Limoncello Spritz	15
<small>Limoncello Sekt Soda</small>	

MARTINI COCKTAILS

Gibson Martini	14
<small>Beefeater Gin Belsazar White</small>	
Monkey Martini	14
<small>Monkey 47 Belsazar White</small>	
Vesper Martini	14
<small>Beefeater Gin Absolut Vodka Lillet Blanc</small>	
Dirty Martini	14
<small>Beefeater Gin Belsazar White Olivenlake</small>	
Belvedere Martini	14
<small>Belvedere Vodka Belsazar White</small>	



Von JW Garden inspiriert, präsentieren wir Ihnen die erlesenen Aromen unseres Dachgartens.

SIGNATURE DRINKS

Lavender Seduction	16
<small>Lavendel Gin Lychee Kwahfee Limettensaft hausgemachter Lavendelsirup Eiweiss</small>	
Lavender G&T	16
<small>The Illusionist Thomas Henry Botanical Tonic</small>	
Purple Negroni	16
<small>Belsazar White Lavendel Gin Geldermann Carte Blanche hausgemachter Lavendelsirup</small>	
Sparkling Lavender	16
<small>Hausgemachter Lavendelsirup Limettensaft Geldermann Carte Blanche</small>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Thymonic	12
<small>Thymiansirup Apfelsaft Limettensaft Thomas Henry Tonic Water</small>	
Red Lady	12
<small>Früchtetee Sirup Zitronensaft Cranberrysaft Schuss Angostura Thomas Henry Tonic Water</small>	
Lavender 0,0%	12
<small>The Illusionist 0,0% Thomas Henry Botanical Tonic</small>	

WHISKEY COCKTAILS

Whiskey Sour	15
<small>Maker's Mark hausgemachter Zuckersirup Zitronensaft</small>	
Old Fashioned	15
<small>Maker's Mark Schuss Angostura hausgemachter Zuckersirup</small>	
Manhattan	15
<small>Maker's Mark Antica Formula Angostura</small>	

RUM COCKTAILS

Mojito	15
<small>Rum Zucker Limetten Minzblätter Soda</small>	
Rum Old Fashioned	15
<small>Rum hausgemachter Zuckersirup Schuss Orange Bitter</small>	
Rum Sour	15
<small>Rum Zitronensaft hausgemachter Zuckersirup Angostura</small>	

DIE BOURBON BAR

SINGLE BARREL

Jack Daniel's	4cl	15
Blanton's Straight.....	4cl	29

STRAIGHT

BuFFalo Trace	4cl	10
Maker's Mark	4cl	11
Ezra Brooks 7 Jahre	4cl	17
Four Roses	4cl	18

TENNESSE

Jack Daniel's	4cl	10
George Dickel No. 12	4cl	28

RYE

Rittenhouse	4cl	14
Michter's Rye	4cl	18
Whistlepig	4cl	22
Very Olde St. Nick	2cl	41

SMALL BATCH

Woodford Reserve	4cl	10
Bulleit	4cl	12
Elijah Craig	4cl	13

DIGESTIF

Ziegler Alte Zwetschge	2cl	14
Ziegler Sauerkirschbrand	2cl	14
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	14
Ziegler Williamsbirnenbrand.....	2cl	14
Ziegler Marillenbrand	2cl	14
Hennessy VS	2cl	12.5
	4cl	14
STORK CLUB Rye Whiskey	4cl	12
STORK CLUB Full Proof	4cl	18

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, (1) 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, (☞) Favoriten des Küchenchefs.