

Apéritif in Euro

Champagner

De Saint Gall Brut Premier Cru 16

De Saint Gall Brut Rosé 18

B & G

Italicus, Berliner Brandstifter Gin, Earl Grey Tee, Thomas Henry Grapefruit 12

Italicus, Berlin Brandstifter gin, earl grey tea, Thomas Henry grapefruit

Summato

Rinomato Aperitivo, Rhabarber- & Himbeersirup, Mancino Chinato 12

Riesling Sekt, Limettensaft

*Rinomato Aperitivo, rhubarb- raspberry syrup, mancino chinato
sparkline wine, lime juice*

Amabuki Spritz

Rinomato Bianco, Amabuki rosé sake, Mediterranean Tonic, Beeren 14

Rinomato Bianco, Amabuki rosé sake, Mediterranean Tonic, mixed berries

Vox 2.1

VOX Malt Whiskey, Absinth, Champagner, Wintergewürz - Weizen Sirup 16

VOX Malt Whiskey, Absinthe, champagne, winter spiced wheat syrup

Alkoholfreier Apéritif / drivers cocktails

Pineapple Express

Ananaspüree, Ananassaft, Kokosmilch, Basilikumzucker, Limette 9

Pineapple puree, pineapple juice, coconut milk, basil syrup, lime

Berryliner

Wildbeerpüree, Ananas, Limette 9

Rasp-, black-, blueberry puree, pineapple, lime

Vorspeisen / starters

in Euro

Sunomono

Seetang, eingelegte Gurke, japanische Marinade & Sesam
Seaweed, marinated cucumber, Japanese marinade & sesame

10

Rapunzelsalat / *lamb's lettuce*

Salatherzen, Radicchio, gelbe Karotte, Mandel & Ingwer
Salad hearts, radicchio, yellow carrot, almond & ginger

13

Fried Roll

Sushireis, Wakame, grüner Spargel & Sesam Mayonnaise
Sushi rice, wakame, green asparagus & sesame mayonnaise

14

Kokosmilch Zitronengras Suppe / *coconut lemon grass soup*

Jakobsmuschel, Wan Tan, Sojasprossen & Koriander
Scallop, wan tan, soybean sprouts & cilantro

16

Ikarimi Lachs / *Ikarimi salmon*

Rote Bete, Daikon, Kokosmüsli & Reisessig
Beetroot, radish, coconut muesli & rice vinegar

21

Rinderfilettatar / *beef fillet tartar*

Shiitakepilze, Eigelb, Brioche & schwarzer Sesam
Shiitake mushrooms, egg yolk, brioche & black sesame

22

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
If you have any questions about the ingredients and allergens, please do not hesitate to ask our staff.

Hauptspeisen / main courses	in Euro
Ramen Somen Nudeln, Bio Ei, Pak Choi, Enokipilze & Frühlingslauch <i>Somen noodles, organic egg, pak choi, enoki mushrooms & spring onion</i>	24
Lachsforelle / salmon trout Thai Curry Sud <i>Thai curry sauce</i>	26
Weißer Heilbutt / white halibut Wasabi Hollandaise <i>Wasabi hollandaise</i>	28
Ochsenbacke / ox cheek Teriyaki & schwarzer Trüffel <i>Teriyaki & black truffle</i>	29
Lammrücken / saddle of lamb Aubergine & Kashmir Curry <i>Eggplant & Kashmir curry</i>	31
Rinderfilet / beef fillet Soja Pflaume & Choya <i>Soy plum & choya</i>	33
Beilagen / side dishes	
Zwergmöhre & Koriandersaat / baby carrot & cilantro seed	5
Asia Kraut & Teriyaki / Asian white cabbage & teriyaki	5
Blumenkohl & Kalamansi / cauliflower & kalamansi	5
Grüner Spargel & Erdnüsse / green asparagus & peanuts	6
Wilder Brokkoli & Sesamöl / broccolini & sesame oil	6
Sushireis / sushi rice	5
Kartoffelpüree / mashed potatoes	5
Wasabipüree / wasabi puree	5
Süßkartoffelstampf & Yuzu Sesam / mashed sweet potatoes & yuzu sesame	5
Knollenselleriestampf & Miso / mashed celeriac & miso	5
Trüffelpüree / truffle puree	6
Feldsalat & Karotten Ingwer Dressing / lamb's lettuce & carrot ginger dressing	5

Dry Aged Zebu Rind im VOX Restaurant

Dry Aged Zebu beef in the VOX Restaurant

Kaum eine halbe Stunde von der Berliner Innenstadt entfernt, züchtet Nils-Peter Czaja, seit Jahren mit Leidenschaft und Hingabe wilde Zebu Rinder in Zossen, Teltow-Fläming.

Der Geschmack dieser besonderen Tiere zeichnet sich durch seinen nussigen und an Wild erinnernden Charakter aus, der als nachhaltiges Erlebnis in Erinnerung bleibt.

Die Zucht erfolgt zu 100 % ökologisch und artgerecht, was die Qualität dieser seltenen asiatischen Rinderrasse unvergleichlich macht. Je nach Reifegrad bieten wir täglich ausgewählte Fleischteile aus unserem Restaurant eigenen Dry Ager an.

Fragen Sie unser VOX Team nach unserem heutigen Dry Aged Special.

For years, Nils-Peter Czaja, is breeding with passion and dedication wild zebu cattle in Zossen, Teltow-Fläming, which is just half an hour away from Berlin's city center.

The taste of these special animals is characterized by its nutty flavor and shares a similar character with venison, which is remembered as a lasting experience.

The breeding is 100% organic and species-appropriate, which results in the high quality of these rare Asian cattle breed.

Depending on the degree of maturity, we offer selected meat cuts on a daily basis.

Please ask our VOX team for the daily special.

Dessert

in Euro

Sorbetvariation

Sorbet selection

10

Crème Brûlée

Mandel, Zitrone, Ingwer & Minze

Almond, lemon, ginger & mint

12

SchokoladenkugelVOX / chocolate ball VOX

Himbeere, Litschi, Pistazie & Süßholz

Raspberry, lychee, pistachio & liquorice

12

Lila Okinawa / purple Okinawa

Grüner Apfel, Brombeere & Roggen

Green apple, blackberry & rye

12

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

If you have any questions about the ingredients and allergens, please do not hesitate to ask our staff.

Dessertweine / Dessert wines

		0,05 L/ €	Flasche/ €
2010 Riesling Auslese Schlossgut Diel Nahe, Deutschland	0,375 L	8	55
2017 Grüner Veltliner Beerenauslese Tschida, Österreich	0,375 L	8	54
2012 Banyuls Madeloc Roussillon Languedoc, Frankreich	0,5 L	8	70
2011 Château Filhot Sauternes AOC Bordeaux, Frankreich	0,375 L	11	60

Digestif 4cl

in Euro

Amaro • Kräuterlikör
Amaro • *Herbal liqueur*

8

Wermut Uhudler • Likörwein
Vermouth Uhudler • *Fortified wine*

8

Mahembe Geist • Kaffeegeist
Mahembe red bourbon • *Coffee spirit*

10

Wein & Tresterbrand
Brandy and grape marc

12

Basler Langstieler • Kirschbrand • Spontangärung
Basler Langstieler cherry • *Eau de vie* • *Natural fermentation*

13

Das Freimeisterkollektiv ist ein offenes Netzwerk aus herausragenden Brennern, führenden Gastronomen und Experten. Sie setzen auf die Tradition der Brennkunst in kleinen, handwerklich arbeitenden Betrieben und auf Erfahrung.

Freimeisterkollektiv relies on the tradition of small, artisanal distilleries as well as on the experience of bartenders and experts in their respective fields. They develop modern interpretations of classics and offer unprecedented spirits while continuously seeking out new territories.