

ZU BEGINN

Krosse Galantine vom Perlhuhn

marinierter Muskatkürbis, Kaiserschoten
und Wildkräuter
€ 18,00

Beef Tatar mit scharfer Tomate

geröstetem Holzofenbrot und gebratenem Wachtelei
€ 21,00

Gebratene Jacobsmuschel

mit Trilogie von der Erbse und Apfel-Chutney
€ 19,00

Weiter mit einem Teller Suppe

Bouillabaisse „Westin Style“

Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen, Hummerfond
Sauce Rouille
€12,00

Kalbsessenz

gebratener Kalbsbries, Staudensellerie und Apfel
€ 9,50

ZWISCHENDRIN

Kaninchenravioli mit eigener Essenz

Fingermöhren, Buchenpilze und
englischem Sellerie
€ 16,00

Filet von der Seezunge

gefüllt mit Kräutern, Püree von der gelben Karotte,
junges Gemüse
€ 19,00

GANZ OHNE

Waldpilzrisotto

Im Pilzsud pochiertes Ei
€ 15,50

Offener Ravioli

mit Schaum vom Ziegenkäse, mediterranes Gemüse
und Feige
€ 16,00

Grüner Max

Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar,
Avocado und gebratenen Landeiern
€ 14,00

HAUPTSACHE

Gebratenes Seeteufelkotelett

Fenchel, Pak Choi, schwarzer Sesam
und Süßkartoffelpüree
€ 26,50

Surf Turf Westin Style

Sous vide gegartes Flanksteak vom Brandenburger
Rind und halber Hummer, Gartensalat,
Scharlottenvinaigrette, kleine Ofenkartoffel
und Kräuterbutter
€ 48,00

Atlantik Seezunge 260 Gr.

Eine ganze Seezunge mit Blattspinat
und brauner Butter, Grenaille-Kartoffeln
€ 38,50

Rinderfilet vom Brandenburger Weiderind

mit Madeirajus, Morcheln und Erdfrüchten
€ 36,00

Entrecôte vom Uckermärker Rind

Kräutersaitlinge, gebackene Frühlingszwiebeln,
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise
€ 31,00

DAFÜR SIND WIR BEKANNT

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Zitrone ^{4,11}
€ 24,50

Trust me!

Der Küchenchef hält eine Überraschung bereit.
€ 27,50

GRÜN

Caesar Salat

Salatherzen mit getrockneten Tomaten,
Parmesankäse und Käsestange
€ 13,50
und gebratener Bio-Maispouardenbrust
€ 17,50
und mit 5 gebratenen Riesengarnelen
€ 23,50

Gebratene Riesengarnelen

mit jungen Blattsalaten und Papaya-Chili-Relish
€ 18,00

Salat Niçoise

Marinierte Salatherzen mit weißem Bonito-Thunfisch,
Keniabohnen und Grenaille-Kartoffeln
€ 14,50

DAS ENDE

Lauwarmer Schokoladenkuchen 
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet ^{1,2}
€ 12,50

Trilogie von Ercolini Birnen
€ 12,00

Trust me sweet!
€ 12,00

Auswahl an Tölzer Käse 
mit Früchtebrot und Feigensenf ^{1,7}
€ 13,50

ERGÄNZENDES zu unserer **Gesunden Kinderkarte**

HÄHNCHENBRUSTFILET-STREIFEN 
gebackenes Hähnchen in Corn Flakes paniert,
dazu Karotten, Sellerie-Streifen und
kalorienarme Farmersoße
€ 10,00

PIZZA- Wie Du sie magst
Belege den krossen Vollkornteig mit:
Soße, Mozzarella, Strauchtomaten, Baby-Spinat,
Ananas und natriumarmen Schinken^{4,11}
€ 12,50

PENNE
mit Schinken^{4,11} und Champignons
€ 9,00

Relish · Restaurant & Bar
[feed the body,
nourish the soul]

Spätsommer

Jakob
**In Kräuterbutter confierte Langustentranchen
confierte Buchenpilze , Wildkräuter und
Hokkaido- Kürbis- Relish**
€ 21,00

Jens
Essenz von Waldpilzen mit Blätterteighaube
€ 8,50

Peter
**Stubenküken in Chili- Popcorn-Mantel
Mais als Püree und gegrillt**
€ 19,00

Matthias
**Kotelett vom Duroc-Schwein
Steinpilz-Gnocchi, Bohnen und Birnenjus**
€ 32,00

Jakob
**Cheese Cake im Schokoladenmantel
verschiedenes von der Brombeere**
€ 12,00

3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 60,00
4-Gänge-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 68,00
5-Gänge-Menü € 85,00

Relish · Restaurant & Bar
[feed the body,
nourish the soul]

Salzburg lässt grüßen

**Schmankerl Platte
mit Luftgetrocknetem Schinken,
Tiroler Käse, Radieschen,
Feldsalat, Steirisches Kürbiskernöl
Schüttelbrot**
€ 12,00

**Kalbstafelspitz aus dem Kräutersud,
Wurzelgemüse und Meerrettich**
€ 22,50

**Salzburger Nockerln
mit marinierten Preiselbeeren**
€ 12,00

3-Gänge-Menü € 40,00

Wir empfehlen:

Kamptal

Grüner Veltliner „Löss“

Weingut Jurtschitsch 0,10 l € 6,00

Burgenland

Heinrich „red“

Zweigelt & Blaufränkisch 0,10 l € 5,50

1 mit Farbstoff, 2 mit Lebensmittelfarbstoff- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3 mit Konservierungsstoffen oder konserviert, 4 mit Natriumpökelsalz und oder Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 Mit Süßungsmittel, Aspertan enthält Phenylalanin, 11 mit Phosphat, 12 coffeinhaltig, 13 chininhaltig

Allergene: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal