



Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

ZU BEGINN

Artischockenboden
mit gratiniertem Ziegenkäse
rote Zwiebelmarmelade, Zuckerschotensalat
und Sommertrüffel € 16,00

Gegrillter Tuna
Algengel, Oliven, Wasabicreme,
Kresse und Sprossen, Pomelo € 18,00

Gebratene Jakobsmuschel
mit dreierlei Blumenkohl, Rosinen und Kapern € 19,00

ZWISCHENDRIN & SUPPE

Bouillabaisse „Westin Style“
Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen, Hummerfond
Sauce Rouille € 12,00

Sauerampfer-Schaumsuppe ^{superfood}
Geräucherte Jakobsmuschel und Saiblings-Kaviar € 9,50

Sous vide gegarter Schweinebauch
mit Püree vom Mais, gebratener Lauch
und Chili-Popcorn € 19,00

Gebratener Zander ^{superfood}
mit krossen Kartoffeln, Kaiserschoten,
Morcheln und Tomaten-Concassée € 18,00

GANZ OHNE

Pfifferlings-Risotto
Brioche und Tomatenmarmelade € 14,50

Gefüllte Zucchini-Blüte
Ratatouille, Schafsjoghurt und Thymianschaum € 14,00

Grüner Max ^{superfood}
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar,
Avocado und gebratenen Landeiern € 13,00

GRÜN

Caesar Salat ^{superfood}
Salatherzen mit getrockneten Tomaten, Parmesankäse und
Käsestange € 12,50
und gebratener Bio-Maispouardenbrust € 16,50
und fünf gebratenen Riesengarnelen € 22,50

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

Salat Niçoise ^{superfood}
Marinierte Salatherzen mit weißem Bonito-Thunfisch, Keniabohnen
und Grenaillekartoffeln € 14,50

HAUPTSACHE

Zweierlei vom Perlhuhn
Trüffel, Paprikabrioche, Streifen vom jungen Lauch,
Rauch-Knoblauch-Pesto € 26,50

Surf Turf ^{superfood}
Linumer Kalbsmedaillons und Riesengarnele,
Bimi, Ocawurzeln und gebackene Süßkartoffel € 29,00

Atlantik Seezunge ^{superfood}
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 ^{superfood}
Kräutersaitlinge, gebackene Frühlingszwiebeln,
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise € 31,00

UNSERE STÄRKE

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und
Zitrone^{4,11} € 22,50

Trust me!
Der Küchenchef hält eine Überraschung bereit. € 27,50

DAS UNVERMEIDLICHE

Clubsandwich
mit gebratener Poulardenbrust, krossem Speck und Gemüsechips,
dazu würziger Dip € 18,00

Clubsandwich – vegetarisch
mit gebratenem Landei, Guacamole, Strauchtomate, gegrillte
Zucchini, Auberginentatar, junge Salatherzen,
Gemüsechips und würziger Dip € 18,00

The Westin Burger
Warmes Mehrkornbrötchen mit zarten Minutensteaks vom Rind,
Strauchtomaten oder mit gebratener Hähnchenbrust € 14,00
Wählen Sie dazu verschiedene Sättigungsbeilagen von unserer
Burger-Karte

Curry Wurst und Champagner
Original Berliner Curry Wurst mit knusprigen Pommes frites, dazu
ein prickelndes Glas
Laurent Perrier 0,1 l € 17,00

1 mit Farbstoff, 2 mit Lebensmittelfarbstoff, 3 mit Konservierungsmittel, 4 mit Nitrat- Nitrit-Pökelsalz, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit Phosphat, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig Phenylalaninquelle

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



DAS BESONDERE MENÜ

- Jens
Marinierte Pfifferlinge, junger Lauch,
konfiertter Hummer weißer Pfirsich-Relish € 16,00
- Matthias
Essenz vom Kaninchen, Pfifferlings Ravioli € 8,50
- Jakob
Bio- Landei 63°C auf Kartoffel-Pfifferlings-Ragout
Kartoffel-Sommertrüffel-Schaum € 19,00
- Peter
Kotelett vom Duroc Schwein, sautierte Pfifferlinge, Schluppen,
getrocknete Kirschtomaten, Kartoffel- Soufflé € 29,00
- Alex
Schwarzwälder Kirschtorte
„Westin-Grand 2016“ € 10,00

- 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 50,00
4-Gänge Menü (ohne Zwischengang) € 59,00
5-Gänge Menü € 75,00

DAS ENDE

- Lauwarmer Schokoladenkuchen SEMPER COGNAC
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet^{1,2} € 12,50
- Schwarzwälder Kirschtorte
„Westin-Grand 2016“
- Trust me: süße Überraschung € 12,00
- Knusperarte von Zitrone
und weißer Schokolade
Lindenhonig und Minze € 12,00

- Fruchtfilets SEMPER COGNAC
mit Limette und warmer Schokolade € 9,50

EISBECHER

- Zitronensorbet ^{1,2}
mit geeisten Hendricks-Gurkensud
Ingwergelee mit Muscovadazucker € 9,50
- Mandelmilch-Schwarzkirsch-Eis
Vanille-, Schokoladen- und Sauerkirsch-Eis,
Amarenakirschen und Schlagsahne € 12,00
- Kuchen des Tages
mit einer Kugel Eis oder Sorbet € 8,50
ohne Eis € 6,50
- Auswahl an Tölzer Rohmilchkäse SEMPER COGNAC
mit Früchtebrot und Feigensenf ^{1,7} € 13,50

SALZBURG LÄSST GRÜSSEN

- Schmankerl Platte
mit Luftgetrocknetem Schinken, Tiroler Käse, Radieschen,
Feldsalat, Steirisches Kürbiskernöl Schüttelbrot € 12,00
- Tranche von Sous vide gegarter Kalbshaxe
18 Stunden im Ofen bei 72 Grad mit Bratkartoffeln und
Salat aus unserem Garten € 22,50
- Salzburger Nockerln
mit marinierten Preiselbeeren € 12,00
- 3-Gänge Menü € 40,00

WEISSWEINE

- | | | |
|--|--------|-------|
| DEUTSCHLAND | 0,10l | 0,75l |
| Rheingau | | |
| Gutsriesling, QbA,
Robert Weil | € 5,50 | 38,00 |
| Rheinhessen | | |
| Riesling, QbA trocken
Weingut Wagner-Stempel | € 5,50 | 38,00 |
| Pfalz | | |
| Weißburgunder, QbA
Weingut Reichsrat von Buhl | € 5,50 | 38,00 |
| Baden | | |
| Grauburgunder, Franz Keller | € 6,00 | 39,00 |
| ÖSTERREICH | | |
| Kamptal | | |
| Grüner Veltliner "Löss"
Weingut Jurtschitsch | € 5,50 | 38,00 |
| FRANKREICH | | |
| Loire | | |
| Sancerre Grand Reserve AC,
Henri Bourgeois | € 6,00 | 40,00 |
| ITALIEN | | |
| Venetien | | |
| Pinot Grigio
Santa Margherita Valdadio | € 5,00 | 37,00 |
| Piemont | | |
| Gavi del Comune di Gavi
DOCG, Il Rocchin | € 5,50 | 38,00 |
| SPANIEN | | |
| Rueda | | |
| Marqués de Riscal
Verdejo, Viura | € 6,00 | 39,00 |
| KALIFORNIEN | | |
| Hess Select Chardonnay
Monterrey County | € 6,00 | 40,00 |

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



ROTWEINE

NEUSEELAND	0,1 l	0,75l
Sliding Hill		
Sauvignon blanc		
Marlborough	€ 7,00	45,00
DEUTSCHLAND		
Rheingau		
Assmannshäuser Höllenberg		
Spätburgunder trocken, QbA	€ 5,50	38,00
Weingut Allendorf		
Pfalz		
Cabernet Sauvignon & St. Laurent,	€ 5,00	37,00
"Aufwind", Weingut Hensel		
Dornfelder		
Weingut Thorsten Krieger	€ 4,50	34,00
Baden		
Oberbergener Bassgeige,		
Spätburgunder QbA	€ 6,00	39,00
trocken, Weingut Franz Keller		
ÖSTERREICH		
Burgenland		
Heinrich "red"		
Zweigelt & Blaufränkisch	€ 5,00	37,00
FRANKREICH		
Bourgogne		
Pinot Noir, Louis Jadot	€ 6,50	43,00
Bordeaux		
Chateau Saint-Christophe A.C.		
Cru Bourgeois		
Medoc	€ 6,50	43,00
ITALIEN		
Castiglioni Chianti, DOCG		
Marchesi de' Frescobaldi	€ 6,00	39,00
Südtirol		
Merlot		
Elena Walch, Alto Adige	€ 5,50	38,00
SPANIEN		
Rioja		
Marqués de Riscal, Reserva,		
Alavesa, Alava	€ 6,00	40,00
AUSTRALIEN		
Mad Fish		
Shiraz	€ 6,50	43,00
CHILE		
Castillo de Molina		
Cabernet Sauvignon	€ 6,00	39,00

ROSÉ

SPANIEN	0,1 l	0,75l
Ros de Pacs		
Pares Balta	€ 5,00	35,00

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco di Valdobbiadene		
Santa Margherita	€ 7,50	
Geldermann rosé	€ 9,00	
Laurent Perrier brut	€ 13,00	
Moët & Chandon		
brut Imperial	€ 13,00	

ERFRISCHUNGS-GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Apollinaris	€ 4,50	9,00
Staatl. Fachingen	€ 4,50	9,00
San Pellegrino	€	9,00
Acqua Panna	€	10,00
Vittel	€ 4,50	10,00

BIER

	0,3l	
Radeberger Pilsner	€ 6,00	
Heineken	€ 6,00	
Clausthaler alkoholfrei	€ 4,50	

1 mit Farbstoff, 2 mit Lebensmittelfarbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 4 mit Nitrat-, Nitrit-Pökelsalz, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit Phosphat, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig Phenylalaninquelle