

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

Zu Beginn

Kürbistarte mit Cashew-Pfeffer-Karamell
Feigen-Portweinbutter und Rapunzelsalat € 16,00

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken ^{1,2,3,4,5}
Birnenragout, Preiselbeeren und Wildkräuter € 18,00

Gebratene Jacobsmuschel ^{1,2,3,4,5}
Sellerie, Landapfel, Walnuss und Thymian € 19,00

Zwischendrin & Suppe

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

Cremesuppe vom Muskatkürbis ^{1,2,3,4,5}
Knusprige Ziegenkäse Praline,
Kürbiskernen und Öl € 9,50

Kaninchenravioli mit eigener Essenz
Fingermöhren und englischem Sellerie € 16,00

Wildschweinbäckchen, Sous vide ^{1,2,3,4,5}
Petersilienwurzelpüree, gegrillter Hokaido Kürbis,
Verjus-Schalotten € 18,50

Ganz ohne

Kürbisrisotto ^{1,2,3,4,5}
Karamellierte Kerne und Rucola € 12,50

Sous vide gegarter Spitzkohl
Rote-Bete-Relish und Rauchpüree € 14,00

Grüner Max ^{1,2,3,4,5}
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar
Avocado und gebratenen Landeiern € 13,00

Grün

Caesar Salat ^{1,2,3,4,5}
Salatherzen mit getrockneten Tomaten,
Parmesankäse und Käsestange € 12,50
und gebratener Bio-Maispouardenbrust € 16,50
und mit 5 gebratenen Riesengarnelen € 22,50

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

Salat Niçoise ^{1,2,3,4,5}
Marinierte Salatherzen mit weißem Bonito-Thunfisch,
Keniabohnen und Grenaille-Kartoffeln € 14,50

Hauptsache

Rosa gebratene Barberie Entenbrust
Zweierlei Winterspargel und Orangenbutter € 26,50

Surf Turf ^{1,2,3,4,5}
Linumer Kalbsmedaillons und Riesengarnele,
Bimi, Radieschen und gebackene Süßkartoffel € 29,00

Atlantik Seezunge 260 g ^{1,2,3,4,5}
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 ^{1,2,3,4,5}
Kräutersaitlinge, gebackene Frühlingzwiebeln,
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise € 31,00

Das Unvermeidliche 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

Clubsandwich^{2,3,4,11}
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

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



- Gänsezeit ist Grand Hotel Zeit**
- Alex & Max
Kaltgeräucherte Gänsebrust
Eingelegte Schwarzwurzeln, Honigbrot und Wildkräuter € 14,50
- Jens
Essenz von der Gans
Kleines Gemüse, gebackenes von der Gans € 9,00
- Matthias
Gebratene Gänseleber mit Apfel-Relish
Geröstetes Holzofenbrot, gebackene Schalotten,
Wildkräuter € 17,00
- Peter & Jens
Das Beste von der Gans
Brust und Keule knusprig geschmort
Serviert mit Berliner Grünkohl, Rotkohl und Maronen,
Preiselbeersauce und Kartoffelkloß € 32,50
- Alex
Schwarzwälder Kirschtorte „Westin-Grand 2016“ € 10,00
- 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 52,00
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 68,00
5-Gänge Menü € 80,00

- Das Ende**
- Lauwarmer Schokoladenkuchen 
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet ^{1,2} € 12,50
- Schwarzwälder Kirschtorte
„Westin-Grand 2016“ € 10,00
- Trust me: süße Überraschung € 12,00
- Joghurt-Espresso-Törtchen 
Granatapfel und grüner Tee € 12,00
- Fruchtfilets
mit Limette und warmer Schokolade € 9,50
- Auswahl an Tölzer Käse 
mit Feigensenf und Fruchtbrot € 13,50

- 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

- 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

	0,1 L	0,75 L
DEUTSCHLAND		
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 Margheriata Valdadige	€ 5,00	37,00

1 mit Farbstoff, 2 mit Lebensmittelfarbstoff- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 3 mit Konservierungsstoffen oder konserviert, 4 mit Nitritpökelsalz und oder Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Süßungsmittel, Aspartan enthält Phenylalanin, 11 mit Phosphat, 12 coffeinhaltig, 13 chininhaltig
Allergene: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Rotweine	Piemont Gavi del Comune di Gavi DOCG, Il Rocchin	0,1 L	0,75 L	Bordeaux Chateau Saint-Christophe A.C. Cru Bourgeois Medoc	0,1 L	0,75 L
		€ 5,50	38,00		€ 6,50	43,00
	SPANIEN			ITALIEN		
	Rueda Marqués de Riscal Verdejo, Viura	€ 6,00	39,00	Castiglioni Chianti, DOCG, Marchesi de' Frescobaldi	€ 6,00	39,00
	KALIFORNIEN			Südtirol Merlot Elena Walch, Alto Adige	€ 5,50	38,00
	Hess Select Chardonnay Monterrey County	€ 6,00	40,00	SPANIEN		
	NEUSEELAND			Rioja Marqués de Riscal, Reserva, Alavesa, Alava	€ 6,00	40,00
	Sliding Hill Sauvignon blanc, Marlborough	€ 7,00	45,00	AUSTRALIEN		
	DEUTSCHLAND	0,1 L	0,75 L	Mad Fish Shiraz	€ 6,50	43,00
	Rheingau Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, QbA Weingut Allendorf	€ 5,50	38,00	CHILE		
	Pfalz Cabernet Sauvignon & St. Laurent, "Aufwind", Weingut Hensel	€ 5,00	37,00	Castillo de Molina Cabernet Sauvignon	€ 6,00	39,00
	Dornfelder Weingut Thorsten Krieger	€ 4,50	34,00	SPANIEN		
	Baden Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder QbA trocken, Weingut Franz Keller	€ 6,00	39,00	Rosé Ros de Pacs Pares Balta	€ 5,50	35,00
	ÖSTERREICH			Sekt & Champagner		
	Burgenland Heinrich "red" Zweigelt & Blaufränkisch	€ 5,00	37,00	Prosecco di Valdobbiadene Santa Margherita	0,1 L	€ 7,50
FRANKREICH			Geldermann rosé	€ 9,00		
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot	€ 6,50	43,00	Laurent Perrier brut	€ 13,00		
			Moet & Chandon brut Imperial	€ 13,00		

Relish • Restaurant & Bar


[feed the body,
nourish the soul]



Erfrischungsgetränke

	0,25 L	0,75 L
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

	0,3 L
Radeberger Pilsner	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Clausthaler alkoholfrei / non alcoholic 	€ 4,50