

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

Zu Beginn

Carpaccio von der gebeizten Fjordforelle
grüner Spargel, Himbeeren und Wildkräuter € 17,00

Beef Tatar mit scharfer Tomate
geröstetem Holzofenbrot und gebratenem Wachteilei € 21,00

Gebratene Jacobsmuschel
mit zweierlei von der grünen Erbse, Zuckerschoten
und Apfel-Chutney € 19,00

Zwischendrin & Suppe

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

Pfifferlingsschaumsuppe
geröstetes Kräuterbrot € 9,50

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

Ruppiner Lammfilet und San Daniele Schinken im Bricketig
Pot au feu mit Cannellini Bohnen, Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln € 18,50

Ganz ohne

Pfifferlingsrisotto
im Pilzsud pochiertes Ei € 14,50

Lasagne von der gegrillten Aubergine und Zucchini
Ofenpaprika gefüllt mit Quinoa und Blatt Petersilie
Knoblauchschaum € 15,00

Ragout von Pfifferlingen
Junger Lauch, Kirschtomaten und Breznknödel € 14,00

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

Grün

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

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 g
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

Unsere Stärke

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

Das Unvermeidliche

Clubsandwich^{2,3,4,11}
mit gebratener Pouardenbrust, krossem Speck und Gemüsechips, dazu
würziger Dip € 19,00

Clubsandwich – vegetarisch
mit gebratenem Landei, Guacamole, Strauchtomate, gegrillter Zucchini,
Auberginentatar, jungen Salatherzen, Gemüsechips
und würzigem Dip € 19,00

The Westin Burger
Warmes Mehrkornbrötchen mit zarten Minutensteaks vom Rind,
Strauchtomaten oder mit gebratener Hähnchenbrust € 15,00
Wählen Sie dazu verschiedene Sättigungsbeilagen von unserer Burger-
Karte

Curry Wurst und Champagner^{3,11}
Original Berliner Curry Wurst mit knusprigen Pommes frites, dazu ein
prickelndes Glas Laurent Perrier 0,1 l € 18,50

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Menü der Köche - Pilze & Mehr

- Jakob**
In Kräuterbutter confierte Langustentranchen, marinierte Pfifferlinge, Wildkräuter und weißes Pfirsich-Relish € 21,00
- Matthias**
Essenz von Tomaten mit Pfifferlingsravioli € 8,50
- Jens**
Filets von der Seezunge, gefüllt mit Kräutern
Püree von gelber Karotte, junges Gemüse und Pfifferlinge € 19,00
- Peter**
Zweierlei vom Spanferkel, Kotelett und kleine Haxe, sautierte Pfifferlinge, Schluppen, Apfel-Schwarzbiersauce, Kartoffelstampf € 32,00
- Peter**
Bisquit mit Rhabarber und Zitronenmelisse, Rhabarbersorbet mit Erdbeer Crisp € 12,00
- 3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 60,00
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 68,00
5-Gänge Menü € 85,00

Das Ende

- Lauwarmer Schokoladenkuchen^{1,2}
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet € 12,50
- Erdbeer-Tiramisu^{1,2}
mit Joghurt-Eis und mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren € 12,00
- Trust me: süße Überraschung € 12,00
- Biscuit mit Rhabarber und Zitronenmelisse
Rhabarbersorbet mit Erdbeer-Crisp € 12,00
- Fruchtflets^{1,2}
mit Limette und warmer Schokolade € 10,00
- Auswahl an Tölzer Käse
mit Feigensenf und Fruchtbrot € 13,50
- Waldbeer-Panna Cotta-Eis
Erdbeer-,Heidelbeer-und Waldfrucht-Panna Cotta-Eis
mit gelierten Beeren, cremiger Panna Cotta und Vanille Crumble € 12,00
- Erdbeer-Sorbet auf Caipirinha Granitree
Frische Erdbeeren, Minze und brauner Zucker € 10,00
- Mandelmilch-Schwarzkirsch-Eis
Vanille-, Schokoladen- und Sauerkirsch-Eis,
Amarenakirschen und Schlagsahne € 12,00

Eisbecher

Bitte fragen Sie uns nach unseren verschiedenen Eissorten und Sorbets.

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

Weißweine

	0,1 L	0,75 L
DEUTSCHLAND		
Rheingau Gutsriesling, QbA, Weingut Robert Weil	€ 6,00	38,00
Rheinhessen Riesling, QbA trocken Weingut Wagner-Stempel	€ 6,00	38,00
Pfalz Weißburgunder, QbA Weingut Reichsrat von Buhl	€ 6,00	38,00
Baden Grauburgunder, Franz Keller	€ 6,50	39,00
ÖSTERREICH		
Kamptal Grüner Veltliner "Löss" Weingut Jurtschitsch	€ 6,00	38,00
FRANKREICH		
Loire Sancerre Grand Reserve AC, Henri Bourgeois	€ 6,50	40,00
ITALIEN		
Venetien Pinot Grigio Santa Margheriata Valdadige	€ 5,50	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 koffeinhaltig, 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
	€ 6,00	38,00
SPANIEN		
Rueda Marqués de Riscal Verdejo, Viura	€ 6,50	39,00
KALIFORNIEN		
Hess Select Chardonnay Monterrey County	€ 6,50	40,00
NEUSEELAND		
Sliding Hill Sauvignon blanc Marlborough	€ 7,50	45,00
DEUTSCHLAND		
Rheingau Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, QbA Weingut Allendorf	0,1 L	0,75 L
	€ 6,00	38,00
Pfalz Cabernet Sauvignon & St. Laurent, "Aufwind", Weingut Hensel	€ 5,50	37,00
Dornfelder Weingut Thorsten Krieger	€ 5,50	37,00
Baden Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder QbA trocken, Weingut Franz Keller	€ 6,50	39,00
ÖSTERREICH		
Burgenland Heinrich "red" Zweigelt & Blaufränkisch	€ 5,50	37,00
FRANKREICH		
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot	€ 7,00	43,00

Bordeaux Chateau Saint-Christophe A.C. Cru Bourgeois Medoc	0,1 L	0,75 L
	€ 7,00	43,00
ITALIEN		
Castiglioni Chianti, DOCG, Marchesi de' Frescobaldi	€ 6,50	39,00
Südtirol Merlot Elena Walch, Alto Adige	€ 6,00	38,00
SPANIEN		
Rioja Marqués de Riscal, Reserva, Alavesa, Alava	€ 6,50	40,00
AUSTRALIEN		
Mad Fish Shiraz	€ 7,00	43,00
CHILE		
Caliterra Cabernet Sauvignon	€ 6,50	39,00
Rosé		
SPANIEN Ros de Pacs Pares Balta	€ 6,00	38,00
Sekt & Champagner		
Prosecco di Valdobbiadene Santa Margherita	0,1 L	€ 7,50
Geldermann rosé	€ 9,00	
Laurent Perrier brut	€ 13,50	
Moët & Chandon brut Imperial	€ 13,50	

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, Aspertan enthält Phenylalanin, 11 mit Phosphat, 12 coffeinhaltig, 13 chininhaltig
Allergene: Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Erfrischungsgetränke

	0,25 L	0,75 L
Apollinaris	€ 4,80	9,50
Staatl. Fachingen	€ 4,80	9,50
San Pellegrino	€	9,50
Acqua Panna	€	10,50
Vittel	€ 4,80	10,50

Bier

	0,3 L
Radeberger Pilsner	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Clausthaler alkoholfrei	€ 6,00