

# Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,  
nourish the soul]

## ZU BEGINN

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

Gegrillter Tuna <sup>SPICE</sup>  
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 <sup>SPICE</sup>  
Geräucherte Jakobsmuschel und Saiblings-Kaviar € 9,50

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

Gebratener Zander <sup>SPICE</sup>  
mit krossen Kartoffeln, Kaiserschoten  
Morcheln und Tomaten-Concassée € 18,00

## GRÜN GANZ OHNE

Pfifferlings-Risotto  
Brioche und Tomatenmarmelade € 14,50

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

Grüner Max <sup>SPICE</sup>  
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar  
Avocado und gebratenen Landeiern € 13,00

Caesar Salat <sup>SPICE</sup>  
Salatherzen mit getrockneten Tomaten, Parmesankäse und  
Käsestange € 12,50  
und gebratener Bio-Maispoulardenbrust € 16,50  
und fünf gebratenen Riesengarnelen € 22,50

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

Salat Niçoise <sup>SPICE</sup>  
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 <sup>SPICE</sup>  
Linumer Kalbsmedaillons und Riesengarnele,  
Bimi, Radieschen und gebackene Süßkartoffel € 29,00

Atlantik Seezunge <sup>SPICE</sup>  
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 <sup>SPICE</sup>  
Kräutersaitlinge, gebackene Frühlingzwiebeln,  
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise € 31,00

## UNSERE STARKE

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und  
Zitrone<sup>4,11</sup> € 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 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

# Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,  
nourish the soul]



## DAS BESONDERE MENÜ UNSERER KOCHES

- Jacob**  
Herzhafte Tarte vom Butternut Kürbis und Birne,  
Hummer und Wildkräuter € 16,00
- Jens**  
Cremesuppe vom Muskatkürbis  
Knusprige Ziegenkäse-Praline, Kürbiskerne und  
Kürbiskernöl € 8,50
- Matthias**  
Hausgemachte Kaninchen-Ravioli  
auf Chutney vom Gartenkürbis, Rosinen und  
englischem Sellerie € 19,00
- Peter**  
Kotelett vom Duroc Schwein  
mit Cidre Jus, gebackenem Hokkaido Kürbis,  
Zwiebel-Ingwer-Relish und gerösteten  
Walnüssen € 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 <sup>Super Good</sup>  
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet<sup>1,2</sup> € 12,50
- Schwarzwälder Kirschtorte  
„Westin-Grand 2016“ € 10,00
- Trust me: süße Überraschung € 12,00
- Knusper-Tarte von Zitrone  
und weißer Schokolade  
Lindenhonig und Minze € 12,00
- Fruchtfilets <sup>Super Good</sup>  
mit Limette und warmer Schokolade € 9,50

## EISBECHER

- Zitronensorbet<sup>1,2</sup>  
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 <sup>Super Good</sup>  
mit Früchtebrot und Feigenenf<sup>1,7</sup> € 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

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

# Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,  
nourish the soul]



ROTWEIFNE				SEKT & CHAMPAGNER			
NEUSEELAND	0,1 l	0,75l		SPANIEN	0,1 l	0,75l	
Sliding Hill				Ros de Pacs			
Sauvignon blanc				Pares Balta	€ 5,00	35,00	
Marlborough	€ 7,00	45,00					
DEUTSCHLAND				Prosecco di Valdobbiadene			
Rheingau				Santa Margherita	€ 7,50		
Assmannshäuser Höllenberg				Geldermann rosé	€ 9,00		
Spätburgunder trocken, QbA	€ 5,50	38,00		Laurent Perrier brut	€ 13,00		
Weingut Allendorf				Moet & Chandon			
Pfalz				brut Imperial	€ 13,00		
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"	€ 5,00	37,00					
Zweigelt & Blaufränkisch							
FRANKREICH							
Bourgogne							
Pinot Noir, Louis Jadot	€ 6,50	43,00					
Bordeaux							
Chateau Saint-Christophe A.C.							
Cru Bourgeois	€ 6,50	43,00					
Medoc							
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					

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