

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



ZU BEGINN

Herzhafte Buttermilch- Pana Cotta
Radieschen, Feldsalat, Feigen, Orangentropfen
und Pumpernickeltorf € 16,00

Zweimal Zander ^{vegan}
Ceviche und gebraten, Salat von englischem Sellerie,
fermentierte Knoblauchmayonaise, grüne Gurke € 18,00

Tatar vom Brandenburger Weiderind,
gebackene Kapern, marmoriertes Wachtelei
und Beef Tea € 21,00

ZWISCHENDRIN & SUPPE

Essenz von der Taube
gebratene Taubenbrust € 9,00

Fenchel- Orangen- Safran Suppe ^{vegan}
gebeizter Saibling € 9,00

Krosser Loup de Mer
Gemüse- Pappardelle, Safransauce und Rucola € 17,00

Kotelett vom Rupiner Lamm
Püree von roter Bete, gebratener Brioche,
glasierten Feigen und Rosmarinjus € 16,00

GANZ OHNE

Muschelnudeln mit Tomatensugo ^{vegan}
Artischoke, Kapernäpfeln, Oliven, Tölzer Bergkäse,
Basilikum und Knoblauchschaum ⁵ € 16,50

Risotto mit Limette
Scamorza, gegrillter Muskatkürbis, Lauchschaum ⁵ € 14,00

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

GRÜN

Caesar Salat ^{vegan}
Salatherzen mit getrockneten Tomaten, Parmesankäse und
Käsestange € 12,50
und gebratener Bio-Maispouardenbrust € 16,50

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

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

HAUPTSACHE

Barbarie Entenbrust
Shiitake Pilze, grüner Spargel, Papaya- Chutney,
Teriyaki- Jus € 26,50

Perlhuhnbrust gespickt mit Wintertrüffel
gebratene Polenta, cremige Schwarzwurzeln und
Calvados- Jus € 27,00

Atlantik Seezunge ^{vegan}
Eine ganze Seezunge mit Blattspinat
und brauner Butter, Grenaillekartoffeln € 38,50

Rinderfilet vom Brandenburger Weiderind
mit Madeirajus, Morcheln und Erdfrüchten € 36,00

Entrecote vom Uckermärker Rind ^{vegan}
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 Pouardenbrust, 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 Sesambrötchen mit zarten Minutensteaks vom
Rind, sonnengereiften Flaschentomaten und Pommes
frites oder mit gebratener Hähnchenbrust € 17,50

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

- Gebratener Kaninchenrücken, ^{spice} im Panchettamantel, Apfel- Relish, körnige Senfjus Wildkräuter € 18,00
- Bouillabaisse „Westin Style“ Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen, Safran- Hummerfond, Sauce Rouille € 11,00
- Kalbsbries mit Pistazienkruste ^{spice} Apfel- Karottenstampf, Orangenschäum und Kalbsjus € 14,00
- Rücken und Bäckchen vom Iberico Schwein ^{spice} Keniabohnen, Fingerkarotten, gebratene Grenaille Kartoffeln, Estragonjus € 30,00
- Südfrüchte Kokos- und Zartbitter- Schokoladen- Eis € 10,00
- 3-Gänge-Menü € 54,00
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
- 4-Gänge Menü € 62,00
- 5-Gänge Menü € 70,00

DAS ENDE

- Lauwarmer Schokoladenkuchen ^{spice} verführerisch, mit Himbeer-Sorbet ^{1, 2} € 12,50
- Zitronenparfait mit saurem Kirschgel Marshmallow, Baiser, Schokoladen- Erde € 12,00
- Südfrüchte ^{spice} Kokos- und Zartbitter- Schokoladen- Eis € 10,00
- Fruchtfilets ^{spice} mit Limette und warmer Schokolade € 9,50

EISBECHER

- Zitronensorbet ^{1, 2} mit geeisten Hendricks-Gurkensud Ingwergelee mit Muscovadazucker € 9,50
- Der Klassiker Banane mit warmer Schokoladensoße und Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis € 9,50
- Torte des Tages mit einer Kugel Eis oder Sorbet € 8,50 ohne Eis € 6,50

- Auswahl an Tölzer Rohmilchkäse ^{spice} mit Feigensenf und Früchtebrot € 13,50
- Trust me: süße Überraschung € 12,00

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		
Friendly Grüner Veltliner		
Laurenz V.	€ 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
Piemont		
Gavi del Comune di Gavi		
DOCG, Il Rocchin	€ 5,50	38,00

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]



ROTWEINE	SPANIEN	0,1 l	0,75 l	Südtirol	0,1 l	0,75 l
	Rueda			Merlot		
	Marqués de Riscal			Elena Walch, Alto Adige	€ 5,50	38,00
	Verdejo, Viura	€ 6,00	39,00			
	KALIFORNIEN			SPANIEN		
	Hess Select Chardonnay			Rioja		
	Monterrey County	€ 6,00	40,00	Marqués de Riscal, Reserva,	€ 6,00	40,00
				Alavesa, Alava		
	NEUSEELAND			AUSTRALIEN		
	Petit Clos Henri			Mad Fish		
Sauvignon blanc			Shiraz	€ 6,50	43,00	
Marlborough	€ 6,00	40,00				
			CHILE			
DEUTSCHLAND			Castello del Diablo Reserva			
Rheingau			Cabernet Sauvignon	€ 6,00	39,00	
Assmannshäuser Höllenberg						
Spätburgunder trocken, QbA	€ 5,50	38,00	FRANKREICH			
Weingut Allendorf			Whispering Angel			
			Château d'Esclans			
Pfalz			Cotes de Provence	€ 5,50	38,00	
Cabernet Sauvignon & St. Laurent,	€ 5,00	37,00				
"Aufwind", Weingut Hensel						
			PROSECCO DI VALDOBBIADENE			
Dornfelder			Santa Margherita	€ 7,50		
Weingut Thorsten Krieger	€ 4,50	34,00				
			Geldermann rosé	€ 9,00		
Baden			Laurent Perrier brut	€ 13,00		
Oberbergener Bassgeige,			Moët & Chandon			
Spätburgunder QbA			brut Imperial	€ 13,00		
trocken, Weingut Franz Keller	€ 6,00	39,00				
ÖSTERREICH						
Burgenland						
Heinrich "red"						
Zweigelt & Blaufränkisch	€ 5,00	37,00				
FRANKREICH						
Bourgogne						
Pinot Noir, Laboure-Roi	€ 6,50	43,00				
Bordeaux						
Chateau du Grand Barrail						
Cuvée Prestige						
Premieres Cotes de Blaye AC	€ 6,50	43,00				
ITALIEN						
Chianti Classico, DOCG						
Castiglioni	€ 6,00	39,00				

ROSE

SEKT & CHAMPAGNER

ERFRISCHUNGS-GETRÄNKE

BIER