



Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

Zu Beginn

Feigen, gefüllt mit Tatar vom Ziegenfrischkäse, Alfa-Alfa Sprossen, dazu würziger Mizuna-Salat und Pinienkerne € 11.50

Carpaccio vom geldflossenthunfisch und Jacobsmuschel mit Tobikko und Wildkräutersalat € 19.00

Zweierlei vom Stubenküken:
Gebratene Brust mit Mango-Avocado-Chutney
Keule in Gelee und Wildkräutersalat € 16,00

Ganz ohne Zwischendrin & Suppe

Schaumsuppe von jungen Wildkräutern mit Tatar vom Frischkäse und gewürztem Filoteig € 9.00

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Trüffel Ravioli, Crostini mit Merrettich € 9.50

Gebratenes Seeteufelkotelett auf Ragout von Trüffelkartoffeln und brasierem Pak Choi € 17.00

Blankett vom Paderborner Maishähnchen mit Frühlingsgemüse und Entenstopfleber € 14.00

Mille feuille vom Ziegenkäse und krokanten Wan Tan, Ragout von Schluppen, Pinienkerne und rote Beete Schaum € 13.00

Fettuccini, geschwenkt in Petersilien-Pesto mit gegrilltem Gemüse und Pinienkernen € 13.00

Grüner Max
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar, Avocado und gebratenen Landeiern € 12.00

Grün

Caesar Salat
Salatherzen mit getrockneten Tomaten, Parmesankäse und Käsestange € 12.50 und gebratener Bio-Maispoulardenbrust € 16.50

Gebratene Riesengarnelen mit jungen Blattsalaten und Papaya-Chili-Relish € 18.00

Salat Niçoise
Marinierte Salatherzen mit weißem Bonito-Thunfisch, Keniabohnen und Grenaillekartoffeln € 14.50

Hauptsache

Barberie-Entenbrust mit Honig und Koriander glasiert, gebratenen Chicoree und Orangenfilets, Karotten-Kartoffelstampf € 22.00

Gebratenes Ruppiner Lammcarree mit Pfefferjus, geschmortem Spitzkohl, rotes Pesto und Bohnenstrudel € 24.50

Atlantik Seezunge
Eine ganze Seezunge mit Blattspinat und brauner Butter, Grenaillekartoffeln € 33.00

Rinderfilet „Rossini“ vom Brandenburger Weideochsen mit Madeirajus und Erdfrüchten € 36.00

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone € 20.50

Unsere Stärke

Hummer „Thermidor“ mit Babyspinat und jungen Kartoffeln € 36.00

Trust me!
Der Küchenchef hält eine Überraschung bereit € 24.50

Das Unvermeidliche

Clubsandwich mit gebratener Poulardenbrust, krossem Speck und Kartoffelchips, dazu würziger Dip € 17.00

The Westin Burger
Warmes Sesambrötchen mit zarten Minutensteaks vom Rind, sonnengereiften Flaschentomaten und Pommes frites oder mit gebratener Hähnchenbrust € 16,00

Curry Wurst und Champagner
Original Berliner Curry Wurst mit knusprigen Pommes frites, dazu ein prickelndes Glas Laurent Perrier 0,1l € 17.00

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Das besondere Menü: Pfifferlinge

Lauwarmer Salat von Pfifferlingen, weißen Pfirsichen, jungem Lauch mit Verjus und Beelitzer Kaninchenrücken € 12,00

Schaumsuppe von Pfifferlingen mit hausgeräuchertem Apfelschwein € 8,00

Seezungenfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelmousseline und Passionsfrucht € 17,00

Linumer Kalbsfilet mit Kräuterkruste Pfifferlings-Spaghettini und Ofentomaten € 29,00

Geflammter Aprikosentarte mit Sauerrahm-Eis € 8,00

3-Gänge-Menü € 44,00
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gänge-Menü € 50,00
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge Menü € 66,00

Das Ende

Lauwarmer Schokoladenkuchen verführerisch, mit Zitronenpfeffer-Orangen-Sorbet 12,50 €

Mille feuille von der Erdbeere Blätterteig, Erdbeeren und grüner Pfefferschaum, dazu brennendes Kokoseis 10,00 €

Geflammter Aprikosentarte mit Sauerrahm-Eis 8,00 €

Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und Mangosalat 8,00 €

Fruchtfilets mit Limette und warmer Schokolade 9,50 €

Eisbecher

Eisbecher „Cappuccino“ Cappuccino-Eis mit Krokant und Tiramisu-Espuma 8,50 €

Der Klassiker Banane mit warmer Schokoladensoße und Vanille-, Schokoladen und Erdbeereis 9,50 €

Torte des Tages mit einer Kugel Eis oder Sorbet
ohne Eis 6,50 €
mit Eis 8,50 €

Auswahl an Rohmilchkäse mit Feigenseif und Fruchtebrot 13,50 €

Trust me: süße Überraschung 8,00 €

Weißweine

DEUTSCHLAND 0,2 L 0,75 L

Rheingau
Gutsriesling, QbA
Robert Weil € 11,50 40,00

Hochheimer Hölle
Riesling Kabinett, trocken
Domdechant Werner´sches Weingut € 9,50 32,00

Pfalz
Weißburgunder, QbA
Weingut Reichsrat von Buhl € 10,00 36,00

Baden
Grauburgunder
Franz Keller € 10,50 38,00

FRANKREICH

Loire
Sancerre Grand Reserve AC
Henri Bourgeois € 11,50 40,00

Languedoc
Les Jamelles Reservé Viognier
Clement & Cie € 9,00 34,00

SPANIEN

D.O. Binissalem
Macia Batle Blanc de Blanc
Bodegas Macia Batle € 9,50 35,00

ITALIEN 0,2 L 0,75 L

Südtirol
Pinot Grigio, Santa Margherita,
Valdadice € 9,50 35,00

Toscana
Vernaccia di San Gimignano
Castelli del Castelgreve € 9,50 35,00

KALIFORNIEN

Hess Select Chardonnay
Monterrey County € 11,50 40,00

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Weißwein	AUSTRALIEN		
	Lindeman´s Bin 65 Chardonnay	€ 9,00	34,00
CHILE			
	Caliterra Sauvignon Blanc Valley Central	€ 9,00	34,00

Rotwein	DEUTSCHLAND		
	Pfalz "Aufwind" Cabernet Sauvignon & St. Laurent, Weingut Hensel	€ 8,50	31,00
	Pinot Noir, QbA , trocken Weingut Lergenmüller	€ 9,50	35,00
	Baden Oberbergener Bassgeige Spätburgunder QbA trocken, Weingut Franz Keller	€ 10,50	38,00
	FRANKREICH		
	Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot	€ 12,50	44,00
	Bordeaux Chateau Cissac, Cru Bourgeois, Haut Medoc	€ 16,00	55,00
	SPANIEN	0,2 L	0,75 L
	Rioja Marqués de Riscal, Reserva, Alavesa, Alava	€ 12,50	44,00
	Prado Rey Roble, Ribera del Duero	€ 10,50	38,00
ITALIEN			
	Toscana Rosso di Montalcino, Castello Banfi	€ 11,50	40,00
Chianti Classico, DOCG Palazzino	€ 11,50	39,00	

Rotwein	Sizilien Corvo Rosso Sicilia IGT	€ 9,50	35,00
	AUSTRALIEN		
	Hundred Tree Hill Redbank Winery Pyrenees, Shiraz	€ 12,50	44,00
CHILE			
	Castello de Molina Cabernet Sauvignon	€ 11,50	40,00

Rosé	Penedés Ros de Pacs, Parés Baltá	€ 9,50	35,00
------	-------------------------------------	--------	-------

Sekt & Champagner		0,10 L	
	Prosecco di Valdobbiadene Santa Margherita	€ 7,50	
	Geldermann rosé	€ 8,00	
	Laurent Perrier brut	€ 12,00	
	Moët & Chandon brut Imperial	€ 13,00	

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	