

Relish · Restaurant & Bar
**[feed the body,
nourish the soul]**

Winter – Menü
Winter - menu

Korbinian

Ziegenkäse im Knuspermantel ^{a,c,g,h,k}
mit Perigord-Trüffel und Rosmarin,
eingelegte Birnenspalten und Kräutersalat
Goat's cheese in a crispy coating
with Perigord-truffles and rosemary,
marinated wedges of pear and a herb salad
€ 24,00

Peter

Pastinaken-Creme Suppe mit Rilette ^{g,i,k}
von der Hafermastgans, Portweinbirne
Cream of parsnip soup with Rilette
of oat-fed goose, Port pears
€ 14,00

Jens

Fasanen-Ravioli in eigener Essenz ^{a,c,g,i,k}
mit Roter Bete und Sellerieperlen
Pheasant ravioli in essence of pheasant
with red beet and celeriac pearls
€ 19,00

Matthias

Gebratene Barberie-Entenbrust ^{a,c,g,h,i,k}
mit Kumquatjus, Speckrosenkohl,
Walnuss-Macaire Kartoffeln
Seared breast of Barbary duck
with kumquat jus, Brussels sprouts with bacon,
Walnut-and Macaire-potatoes
€ 35,00

Korbinian

Terrine von der Blutorange ^{a,c,g,h,k}
mit Campari-Sorbet und roten Sponge
Blood orange terrine
with Campari sorbet and red sponge
€ 12,00

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **€ 60,00**

4-Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) **€ 68,00**

5-Gänge € 85,00

Relish · Restaurant & Bar
**[feed the body,
nourish the soul]**

Fisch – Menü
Fish - menu

 SuperfoodsRx

Jakob

Gegrillte Jakobsmuscheln a,g,i,k,m
mit Trilogie von grüner Erbse und Apfel- Chutney
*Grilled scallops with trio of green peas
and apple chutney*
€ 22,00

 SuperfoodsRx

Matthias

Bouillabaise „Westin Style“ b,c,d,g,i,l,m,a
**Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen,
Hummerfond, Sauce Rouille**
*Westin-style Bouillabaise with seafood,
green asparagus tips, lobster stock and rouille sauce*
€ 16,00

 SuperfoodsRx

Jens

Filet von der Seezunge gefüllt mit Kräutern a,c,g,i,k
Püree von gelber Karotte, junges Gemüse
*Fillets of sole stuffed with herbs,
Yellow carrot purée, baby vegetables*
€ 22,00

 SuperfoodsRx

Matthias

Gebratenes Seeteufelkotelett d,g,j,i,k
**Fenchel, Pak Choi, schwarzer Sesam
und Süßkartoffelpüree**
*Roasted monkfish steak with fennel,
Pak choi, black sesame and sweet potato purée*
€ 35,00

 SuperfoodsRx

Korbinian / Peter

**Roquefort und Apfel im Filoteig mit salzigem
Mandelkaramell und grünes Apfeleis** a,c,g,h,k
*Roquefort and apple in filo pastry
with salted almond caramel
and green apple-ice-cream*
€ 12,00

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **€ 60,00**

4-Gänge (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) **€ 68,00**

5-Gänge € 85,00

Relish · Restaurant & Bar
[feed the body,
nourish the soul]

Wild-Menü
Venison-menu

 SuperfoodRx

**gebeizter Rehrücken
mit Preiselbeer-Orangen-Relish,
krossem Graubrot, gerösteter Lauch,
marmorierten Wachtelei und Wildkräuter**
*Marinated saddle of roe venison with
cranberry-orange-relish, crisply rye bread, Roasted
leek, marbled quail's egg and wild herbs* ^{g,k,a,c,i}
€ 24,00

 SuperfoodRx

**Waldpilz- Kartoffelcremesuppe
mit Hirschschinken**
*Creamy woodland mushroom-potato soup with fallow
venison ham* ^{g,i,k}
€ 14,00

 SuperfoodRx

**Wildschweinbäckchen
mit Winterapfel-Selleriepüree
und gebratener Topinambur
Haselnussschaum**
*Wild boar cheeks with winter apple-celeriac puree
and fried Jerusalem artichoke
Hazelnut foam* ^{a,g,h,i,k}
€ 19,00

**Zweierlei vom Hirsch
Geschmorte Schulter und Medallion
mit Nußkruste, Winterspargel, Flower Sprouts,
Brioche**
*Fallow venison served two ways
Braised shoulder and medallion in a nut crust
Winter asparagus, flower sprouts,
brioche* ^{a,c,h,g,i,k}
€ 35,00

 SuperfoodRx

**Winterspaziergang
Schokoladen- zartbitter- Mousse mit Bratapfeleis
Lindenhonig-Thymian-Schaum**
*Winter stroll
Dark chocolate mousse with baked apple ice-cream
Lime-tree honey-thyme foam* ^{a,c,h,g,k}
€ 12,00

3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 60,00
4-Gänge-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 68,00
5-Gänge-Menü € 85,00

Relish · Restaurant & Bar
**[feed the body,
nourish the soul]**

Berliner – Menü
Berlin - menu

**Linsensuppe mit Wurzelgemüseⁱ
und gepökeltem Schwein,
auf Wunsch mit Essig und Zucker serviert**
*Lentil soup with root vegetables and cured pork,
served on request with vinegar and sugar*
14,00 €

**Berliner Kalbsleber^{a,g,i,k}
Apfel- und Zwiebelringe, Kartoffelpüree**
Berlin calf's liver
Apple and onion rings, mashed potato
29,00 €

**Kalter Hund mit Kaffee-Rum-Eis
und Quitte^{a,c,g,k,h}**
*“Kalter Hund” with coffee-rum-ice-cream
and quince*
12,00€



Menüpreis 45,00 €
Menu price 45,00 €

Unsere Weinempfehlung aus Brandenburg
Our wine recommendation from Brandenburg

2016er Wolkenberg, Schönburger, trocken
Brandenburger Landwein
Table wine from Brandenburg, dry
Lausitz

2016er Wolkenberg „Barbara“ Cuvée, trocken
Brandenburger Landwein
Table wine from Brandenburg, dry
Lausitz

0,10l	7,00 €
0,75l	45,00 €

WHITE WINES

GERMANY

0,1L

0,75 L

Rheingau

Gutsriesling, QbA,

Winery Robert Weil

€ 7,00

40,00

Rheinhessen

Riesling, QbA dry

Winery Wagner-Stempel

€ 6,50

39,00

Pfalz

Weißburgunder, QbA

Winery Reichsrat von Buhl,

€ 6,50

39,00

KAITUI Sauvignon blanc

Winery Schneider

€ 7,50

44,00

Baden

Grauburgunder

Winery Franz Keller,

€ 7,00

40,00

Austria

Kamptal

Grüner Veltliner „Löss“

Winery Jurtschitsch

€ 6,50

39,00

FRANCE

Loire

Sancerre Les Bonnes Bouches

Henri Bourgeois

€ 7,50

45,00

ITALY

Lugana

Ca die Frati Lugana die Frati

€ 7,00

40,00

Piemont

Gavi del Commune di Gavi

DOCG, Il Rocchin

€ 7,00

40,00

SPAIN

Rueda

Marques de Riscal

Verdejo, Viura

€ 6,50

39,00

California

Hess Select Chardonnay

Monterrey County

€ 7,00

40,00

New Zealand

Sliding Hill

Sauvignon blanc

Marlborough

€ 7,50

45,00

RED WINES

GERMANY

0,1l 0,75l

Rheingau

Assmannshäuser Höllenberg
Spätburgunder trocken, QbA
Winery Allendorf

€ 6,50 39,00

Pfalz

“Aufwind”

Cabernet Sauvignon & St. Laurent,
Winery Hensel

€ 6,00 38,00

Dornfelder

Winery Thorsten Krieger

€ 5,50 37,00

Baden

Oberbergener Bassgeige,
Spätburgunder QbA
dry, Winery Franz Keller

€ 7,00 40,00

Austria

Burgenland

Heinrich “red”
Zweigelt & Blaufränkisch

€ 6,00 38,00

France

Bourgogne

Pinot Noir, Louis Jadot

€ 7,50 45,00

Bordeaux

Château Saint-Christophe A.C.
Cru Beorgois
Medoc

€ 7,50 45,00

ITALY

Castiglioni Chianti, DOCG

Marchesi de’ Frescobaldi

€ 7,50 45,00

Südtirol

Merlot

Elena Walch, Alto Adige

€ 6,50 39,00

Primitivo

San Marzano Sud, Manduria DOP

€ 6,50 39,00

SPAIN

Rioja

Marqués de Riscal, Reserva,
Alavesa, Alava

€ 7,00 40,00

AUSTRALIA

Mad Fish Shiraz	€ 7,50	45,00
--------------------	--------	-------

CHILE

Caliterra Cabernet Sauvignon	€ 6,50	39,00
---------------------------------	--------	-------

ROSÉ

Spain

Ros de Pacs Pares Balta	€ 6,00	38,00
----------------------------	--------	-------

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE **0,10l**

Prosecco di Valdobbiadene Santa Margherita	€ 7,50
---	--------

Geldermann rosé	€ 9,00
-----------------	--------

Moet & Chandon brut Imperial	€ 14,50
---------------------------------	---------

Veuve Clicquot Rich	€ 16,00
---------------------	---------

SOFT DRINKS

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

Beer **0,3l**

Radeberger Pilsner	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Clausthaler	€ 6,00
alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	

Relish · Restaurant & Bar
[feed the body,
nourish the soul]

Specialities– White Wines

0,75l

2012er Bernlasteler Doctor, Riesling GG € 125,00
Großes Gewächs,
Weingut Dr. H. Thanisch, Mosel

2015er Château Fuissé „Tete de Cru“ € 135,00
Burgund, Pouilly-Fuissé
France

Red Wines

2012er Chateau Cantenac Brown € 155,00
3ème Cru Classé Margaux AOC
France

2015er AN / 2 € 78,00 €
Anima Negra, Mallorca
Spain

2011er Castel Giocondo € 144,00
Brunello di Montalcino DOCG
Marchese de Frescobaldi
Toscana, Italy

2012er Oakville Cabernet Sauvignon € 140,00
Robert Mondavi, California
USA

Zusatzstoffe / Allergene

1 mit Farbstoff, 2 mit Lebensmittelfarbstoff- können 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, Aspartam enthält Phenylalanin, 11 mit Phosphat, 12 koffeinhaltig, 13 chininhaltig

a Gluten haltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
g Milch und daraus gewonnene Produkte- einschließlich Laktose, h Schalenfrüchte,
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Senf, j Sesam-Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
k Schwefeldioxid und Sulfite, l Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, m Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGENS / FOOD ADDITIVES

1 contains coloring, 2 contains food coloring- can impair activity and concentration of children,
3 contains preservatives, 4 contains nitrate curing salt, contains nitrite curing salt, 5 contains antioxidants,
6 contains flavour enhancer, 7 sulphurized, 8 blackened, 9 waxed, 10 contains sweetener, contains phenylalanine, 11 contains phosphate, 12 contains caffeine, 13 contains quinine

a Cereals containing gluten and its products, b Crustaceans and its products, c Eggs and its products,
d Fish and its products, e Peanuts and its products, f Soya and its products, g Milk and Milk products,
h Tree nuts, i Celery and its products/ Mustard and its products, j Sesame Seeds and its products,
k Sulphur Dioxide, l Lupin and its products, m Molluscs and its products



Lauwarmer Schokoladenkuchen

verführerisch, mit Himbeer-Sorbet ^{1,2}

Warm chocolate cake

seductive, served with a raspberry-sorbet^{1,2}

€ 12,50

Terrine von der Blutorange ^{a,c,g,h,k}

mit Campari-Sorbet und roten Sponge

Blood orange terrine

with Campari sorbet and red sponge

€ 12,00



Roquefort und Apfel im Filoteig mit salzigen

Mandelkaramell und grünes Apfeleis ^{a,c,g,h,k}

*Roquefort and apple in filo pastry with salted almond
caramel and green apple-ice-cream*

€ 12,00



Winterspaziergang

Schokoladen- zartbitter- Mousse mit Bratapfeleis

Lindenhonig-Thymian-Schaum ^{a,c,h,g,k}

Winter stroll

Dark chocolate mousse with baked apple ice-cream

Lime-tree honey-thyme foam

€ 12,00



Fruchtfilets

mit Limette und warmer Schokolade

Fillets of fruits

with lime and warm chocolate

€ 10,00

Trust me sweet

€ 12,00

EISBECHER / SUNDAES

Banane-Karamell-Walnuss-Eis

mit karamellisierten Nüssen, Banane, Sahne und
Karamellsauce

Banana-caramel- walnut-ice-cream

*with caramelized nuts, banana, whipped cream and
caramel sauce*

€ 12,00

Schokoladen-Kokos-Eis

mit Schokoladen Sauce und Kokosschaum

Chocolate-coconut-ice-cream

with chocolate sauce and coconut foam

€ 12,00

Kalter Hund mit Kaffee-Rum-Eis und Quitte

Cellar cake with coffee-rum-ice-cream

and quince a,c,g,k,h

12,00€



Auswahl an Tölzer Käse

mit Feigensenf und Früchtebrot

Selection of Tölzer cheeses

with fig mustard and fruit bread

€ 13,50



Bitte fragen Sie uns nach unseren verschiedenen Eissorten und Sorbets.

Please ask for our selection of different sorts of ice cream and sorbet ice.

Kuchenbuffet /Cake buffet

Unsere Kuchen- und Tortenauswahl präsentieren wir Ihnen am Kuchenbuffet.

Please note our cake assortment on the buffet.

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

1 contains coloring, 2 contains food coloring, 3 contains preservatives, 4 contains nitrate curing salt, contains nitrite curing salt, 5 contains antioxidants, 6 contains flavour enhancer, 7 sulphurized, 8 blackened, 9 waxed, 10 contains sweetener, contains phenylalanine, 11 contains phosphate, 12 contains caffeine, 13 contains quinine