

Spargel aus Beelitz
Asparagus from Beelitz

Korbinian

Carpaccio vom Brandenburger Weiderind
junger grüner Spargel, Papaya
und Frühlingsgrün ^{g,i,k}
Carpaccio of Brandenburg pasture-raised beef
Young, green asparagus, papaya and spring greens
€ 22,00

Jens

Spargelsuppe ^{a,c,g,i,k}
Tomaten-Basilikumstrudel und Lauchöl
Asparagus soup
Tomato & basil strudel and leek oil
€ 12,00

Matthias

In Kräuter und Butter confierte Langustentranchen
Ragout von weißem Spargel, grünen Erbsen, jungen Karotten und Morcheln ^{a,b,g,i,k}
Slices of spiny lobster, slow-fried
In herbs and butter
Ragout of white asparagus, green peas, young carrots
And morels
€ 24,00

Peter

Gebratener Steinbutt ^{d,g,i,k}
mit gebackenen Stangenspargel
im Panchetta-Mantel und grünem Petersilienpüree
Pan fried turbot
With deep-fried asparagus spears wrapped in Pancetta and green parsley puree
€ 36,00

Stephan

Erdbeer-Cheesecake mit dreierlei Rhabarber
mariniert, Gel und Eiscreme ^{a,c,g,h,k}
Strawberry-cheesecake with trio of rhubarb,
Marinated, gel and ice-cream
€ 12,00

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

Außerdem

Additional dishes

Ein Pfund Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise ^{c,g,k} oder brauner Butter ^g und neuen Kartoffeln ^g

One pound of Beelitz asparagus spears
with hollandaise sauce or brown butter
and new potatoes

€ 15.00

und Hausgeräucherter Lachs ^d

with home-smoked salmon

€ 25.00

und Wiener Schnitzel ^{a,c,g}

with Viennese Schnitzel

€ 29.00

und Linumer Kalbskotelett ^g

with Linumer veal cutlet

€ 29.00

und gekochter Honigschinken und Italienischer Landschinken ^k

with boiled Honey-glazed ham

and Italian country ham

€ 25.00

Relish · Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

[illegible]

Lieben Sie auch frisches Brot?

Unsere Empfehlung:

*3 Brotspezialitäten traditionell handwerklich gebacken,
offeriert mit 3 Sorten Salz, Olivenöl, französischer
Landbutter und ein Relish*

5,00 € pro Person

Do you also like fresh baked bread?

Our recommendation:

*3 bread specialties, traditional and crafted baked,
served with 3 different salt sorts, olive oil, French
countryside butter and a sort of relish*

5,00 € per person

[illegible]

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

Menü für kalte Tage
Menu for cold days

Korbinian

Ziegenkäse im Knuspermantel a,c,g,h,k
mit Perigord-Trüffel und Rosmarin,
ingelegte 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

Waldpilz-Kartoffelcremesuppe g,i,k
mit Hinterschinken
Creamy woodland mushroom-potato soup
with fallow venison ham
€ 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]

Frühlings Menü
Spring menu

Korbinian

Gebratener Kaninchenrücken mit Lardo,
dazu geschmorte Mini-Möhren,
Salat von Frühlingskräutern
und Kaiserschoten ^{a, g, i,}

Sauteéd saddle of rabbit with lardo
served with braised mini carrots, Salad of spring herbs
and snow peas
€ 22,00

Jens

Bärlauch-Schaum-Suppe mit Thunfischtatar ^{a, d, g, i, k,}
Frothy wild garlic soup with tuna tartare
€ 14,00

Matthias

Havel Aal aus der Pfanne
mit Parisienne-Kartoffeln, Gurkenperlen
dazu Weißwein-Schaum und Dill-Öl ^{a, f, g, i, k,}
Pan-fried Havel eel
with Parisienne-potatoes, cucumber pearls,
served with white wine foam and dill oil
€ 20,00

Peter

Zweierlei Lamm,
Carré mit Kräuter-Gremolata
und geschmorte Schulter,
gefüllte Minipaprikas und Polenta Soufflé ^{a, c, g, i, k,}
Lamb served two ways:
Rack with herb gremolata and braised shoulder
Stuffed mini bell peppers and polenta soufflé
€ 36,00

Dominik

Törtchen von weißer Schokolade und Joghurt,
mit „Galliano“-marinierten Erdbeeren,
Holunderblüten Sorbet
und Baiser ^{a, c, g, h, k,}
Tartlets with white chocolate and yoghurt
With strawberries marinated in Galliano,
Elder flower sorbet and meringue
€ 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

 SuperFoodRx

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

 SuperFoodRx

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

 SuperFoodRx

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

 SuperFoodRx

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

 SuperFoodRx

Korbinian / Peter

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

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]

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 Brotzeitteller^{a,g,i,k}
Harzer mit Musik, Blutwurst, Leberwurst, Sülze,
Schinkenspeck, Radieschen, Gewürzgurke,
Schmalz mit Apfel und Zwiebel, Oxbrot
Plate with regional sausages and cheese
Sour milk cheese, black pudding,
Liver sausage, aspic, bacon, radishes,
Pickled cucumber, lard with apple and onion, ox bread
14,00 €

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

Schlachteplatte^{g,i,k,11}
Eisbeinfleisch, Blut und Leberwurst,
Sauerkraut, Erbspüree und Kartoffeln
Beef from knuckle of pork with
Blood and liver sausages, sauerkraut,
green pea mash and potatoes
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€



Brandenburger Landapfel im Knuspermantel,
Berliner-Weiße-Sorbet, Himbeergelee^{a,c,g,k}
Country apple from Brandenburg in crispy coat,
Berliner-Weisse-Sorbet and raspberry jelly
12,00 €

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 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

Törtchen von weißer Schokolade und Joghurt.

Mit „Galliano“-marinierten Erdbeeren, ^{a,c,g,h,k}

Holunderblüten Sorbet und Baiser

Tartlets with white chocolate and yoghurt

*With strawberries marinated in Galliano,
Elder flower sorbet and meringue*

€ 12,00



Fruchtfilets

mit Limette und warmer Schokolade

Fillets of fruits

with lime and warm chocolate

€ 10,00

Trust me sweet

€ 12,00

Eisbecher / Ice-cream-cup´s

Berliner Eisbecher ^{c, f, g}

Berliner-Weisse-Eis, Waldmeister-Eis und Himbeer
Sorbet

mit Waldmeister-Gelee, marinierten Himbeeren und
Sahne

Ice-cup Berlin style

*Berliner Weisse-ice-cream, woodruff-ice-cream and
raspberry sorbet,
woodruff-jelly, marinated raspberry and whipped
cream.*

€ 12,00

Gentleman a, c, f, g, k

Kaffee-Rum-, Vanilleeis und Bitterschokoladeneis
mit Kalten Hund Crumble, Moccabohnen und Sahne
Coffee-rum-ice-cream, vanilla-ice-cream, chocolate-ice-cream
with "kalter Hund" crumble, mocca beans and whipped cream
€ 12,00

Ladylike c, f, g, k

Zitroneneis, Erdbeer- und Champagner Sorbet
mit marinierten Erdbeeren, weisser Schokolade und Sahne
Lemon-ice-cream, strawberry and champagne sorbet
with marinated strawberries, white chocolate and whipped cream
€ 12,00

Superfood a, c, f, g, h

Blaubeer-Skyr-Eis, Joghurt-Eis und Heidelbeer Sorbet
mit marinierten Blaubeeren, Magerquark und Granola
Blueberry-Skyr-ice-cream, yoghurt-ice-cream and blueberry sorbet
with marinated blueberries, low-fat-curd and granola
€ 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