



**Pfifferlinge**  
*Chanterelles*

Korbinian

**In Kräuterbutter garte  
Langusten-Tranchen  
mit konfierten Pfifferlingen  
und Aprikosen-Relish <sup>h,g,i</sup>**

Slices of spiny lobster, cooked in herb butter  
With slow-fried chanterelles  
And apricot relish  
€ 24,00

Jens

**Pfifferlingscremesuppe  
mit Kaninchen-Wan Tan <sup>a,c,g,i,k</sup>**

Cream of chanterelle soup  
With rabbit wan tan  
€ 10,00

Dominik

**Gebratene Wachtelbrust  
auf Rahmpfifferlingen und Fregola <sup>a,c,g,i,k</sup>**

Pan fried quail breast  
On creamy chanterelles and fregola  
€ 20,00

Peter/ Matthias

**Gebratenes Kalbskotelett mit  
sautierten Pfifferlingen  
und Pommes Macaire <sup>a,c,g,i,k</sup>**

Pan-fried veal cutlet with sautéed chanterelles  
And Macaire potatoes  
€ 36,00

Stephan

**Dreierlei vom Weinbergpfirsich:  
Als Mousse, Sorbet und gebacken <sup>a,c,g</sup>**

Vineyard peach served three ways:  
As a mousse, a sorbet and baked  
€ 12,00

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

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

**5-Gänge** € 85,00

**Sommer Menü**  
*Summer menu*

Matthias

**Ceviche von der Eismeerforelle  
mit krossem Mais, roten Zwiebeln,  
Süßkartoffel und Gartenkräutern** <sup>d,i</sup>  
*Ceviche of Arctic sea trout with crispy  
Corn, red onions,  
Sweet potato and garden herbs*  
€ 19,00

Jens

**Geeiste Gurkensuppe  
mit Meerrettich-Eis,  
Forellen-Kaviar und Dill** <sup>d,g</sup>  
*Iced cucumber soup  
With horseradish ice cream, trout caviar and dill*  
€ 10,00

Dominik

**Limonen-Risotto mit grünem Spargel,  
Flusskrebsschwänzen und Pomelo** <sup>b,g,i</sup>  
*Lime risotto with green asparagus,  
Crawfish tails and pomelo*  
€ 20,00

Peter/ Matthias

**Gegrillte Avocado  
mit Quinoa-Salat gefüllt,  
dazu mariniertes Ziegenkäse,  
Tomaten-Salsa und Mojo Verde** <sup>a,d,g,i</sup>  
*Broiled avocado stuffed with warm  
Quinoa salad, served with Marinated goat cheese,  
Tomato salsa and mojo verde*  
€ 28,00

Stephan

**Kirsch-Kokos-Parfait mit  
hausgemachten Amarena-Kirschen  
und Kokosschaum** <sup>a, c, g, h</sup>  
*Cherry & coconut parfait with homemade  
Amarena cherry & coconut foam*  
€ 12,00

**3-Gänge** (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 55,00  
**4-Gänge** (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 63,00  
**5-Gänge** € 80,00

## 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 Apfels** 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*

**Berliner Brotzeiteller** a,g,l,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 €

**Kalter Hund mit Kaffee-Rum-Eis  
und Quitte** a,c,g,k,h

*“Kalter Hund” with coffee-rum-ice-cream  
and quince*  
12,00€



**3-Gänge** ( Vorspeise, Hauptgang, Dessert ) **€ 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 Comune 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 € 6,50 39,00  
Elena Walch, Alto Adige

#### 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 € 7,50 45,00  
Shiraz

## **CHILE**

Caliterra € 6,50 39,00  
Cabernet Sauvignon

## **ROSÉ**

### **Spain**

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

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

Prosecco di Valdobbiadene € 7,50  
Santa Margherita

Geldermann rosé € 9,00

Moet & Chandon € 14,50  
brut Imperial

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 / *non alcoholic*



**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  
**3éme 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**



### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

verführerisch, mit Himbeer-Sorbet <sup>1,2</sup>

*Warm chocolate cake*

*seductive, served with a raspberry-sorbet*<sup>1,2</sup>

€ 12,50

### **Erdbeer-Cheesecake mit dreierlei Rhabarber mariniert, Gel und Eiscreme** <sup>a,c,g,h,k</sup>

Strawberry-cheesecake with trio of rhubarb,

Marinated, gel and ice-cream

€ 12,00

### **Dreierlei vom Weinbergpfirsich:**

**Als Mousse, Sorbet und gebacken** <sup>a,c,g</sup>

Vineyard peach served three ways:

As a mousse, a sorbet and baked

€ 12,00

### **Kirsch-Kokos-Parfait mit hausgemachten Amarena-Kirschen und Kokosschaum** <sup>a, c, g, h</sup>

*Cherry & coconut parfait with homemade*

*Amarena cherry & coconut foam*

€ 12,00



### **Fruchtfilets**

mit Limette und warmer Schokolade

***Fillets of fruits***

*with lime and warm chocolate*

€ 10,00

### **Trust me sweet**

€ 12,00

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*

## **Eisbecher / Ice-cream-cup's**

### **Berliner Eisbecher** <sup>c, f, g</sup>

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** <sup>a, c, f, g, k</sup>

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** <sup>c, f, g, k</sup>

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** <sup>a, c, f, g, h</sup>

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.*

## 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 his products, b Crustaceans and its products, c Eggs and his products,  
d Fish and its products, e Peanuts and its products, f Soya and its products, g Milk and Milk products,  
h Treenuts, 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