

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]

Zu Beginn

Carpaccio von der gebeizten Fjordforelle
grüner Spargel, Himbeeren und Wildkräuter € 17,00

Beef Tatar mit scharfer Tomate
geröstetem Holzofenbrot und gebratenem Wachteile € 21,00

Gebratene Jacobsmuschel
mit zweierlei von der grünen Erbse, Zuckerschoten
und Apfel-Chutney € 19,00

Zwischendrin & Suppe

Bouillabaisse „Westin Style“
Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen, Hummerfond
Sauce Rouille € 12,00

Bärlauchschaumsuppe
mit gebackenem Stubenküken € 9,50

Kaninchenravioli mit eigener Essenz
Fingermöhren, Beelitzer Spargel und
englischem Sellerie € 16,00

Kross gebratener Saibling
auf Gemüsebeet, Meerrettichschaum € 18,50

Ganz ohne

Spargelrisotto
Getrocknete Strauchtomatenfilets € 12,50

Lasagne von der gegrillten Aubergine und Zucchini
Ofenpaprika gefüllt mit Quinoa und Blatt Petersilie
Knoblauchschaum € 14,00

Grüner Max
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar
Avocado und gebratenen Landeiern € 14,00

Grün

Caesar Salat
Salatherzen mit getrockneten Tomaten,
Parmesankäse und Käsestange € 13,50
und gebratener Bio-Maispoulardenbrust € 17,50
und mit 5 gebratenen Riesengarnelen € 23,50

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

Salat Niçoise
Marinierte Salatherzen mit weißem Bonito-Thunfisch,
Keniabohnen und Grenaille-Kartoffeln € 14,50

Hauptsache

Gebratenes Seeteufelkotelett
Fenchel, Pak Choi, schwarzer Sesam und Süßkartoffelpüree € 26,50

Surf Turf
Linumer Kalbsmedaillons und Riesengarnele,
Bimi, Radieschen und gebackene Süßkartoffel € 29,00

Atlantik Seezunge 260 g
Eine ganze Seezunge mit Blattspinat und brauner Butter,
Grenaille-Kartoffeln € 38,50

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

Entrecôte vom Uckermärker Rind
Kräutersaitlinge, gebackene Frühlingzwiebeln,
Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise € 31,00

Unsere Stärke

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und
Zitrone^{4,11} € 24,50

Trust me!
Der Küchenchef hält eine Überraschung bereit. € 27,50

Das Unvermeidliche

Clubsandwich^{2,3,4,11}
mit gebratener Poulardenbrust, krossem Speck und Gemüsechips, dazu
würziger Dip € 19,00

Clubsandwich – vegetarisch
mit gebratenem Landei, Guacamole, Strauchtomate, gegrillter Zucchini,
Auberginentatar, jungen Salatherzen, Gemüsechips
und würzigem Dip € 19,00

The Westin Burger
Warmes Mehrkornbrötchen mit zarten Minutensteaks vom Rind,
Strauchtomaten oder mit gebratener Hähnchenbrust € 15,00
Wählen Sie dazu verschiedene Sättigungsbeilagen von unserer Burger-
Karte

Curry Wurst und Champagner^{3,11}
Original Berliner Curry Wurst mit knusprigen Pommes frites, dazu ein
prickelndes Glas Laurent Perrier 0,1 l € 18,50

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Spargelzeit Medaillons von der Languste
mit Kräutern aromatisierter Meersalz-Butter confiert, junger grüner
Spargel, Morcheln, Kalamansi-Kaviar und Frühlingsgrün € 21,00

Spargelsuppe
Boudien blanc vom Flusskrebis und Lauchöl € 8,50

Weißer Spargel und Parmaschinken im Bricketig
Medaillon vom Kalb und Bärlauchgnocchi € 19,00

Gebratener Steinbutt
Spargel aus der Pfanne, Püree von gelber Karotte € 31,00

Biscuit mit Rhabarber und Waldmeister
Rhabarbersorbet mit Erdbeer-Crisp € 12,00

3-Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 60,00
4-Gänge Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 70,00
5-Gänge Menü € 80,00

Das Ende Lauwarmer Schokoladenkuchen 
verführerisch, mit Himbeer-Sorbet ^{1,2} € 12,50

Erdbeer-Tiramisu 
mit Joghurt-Eis und mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren € 12,00

Trust me: süße Überraschung € 12,00

Biscuit mit Rhabarber und Waldmeister
Rhabarbersorbet mit Erdbeer-Crisp € 12,00

Fruchtflets 
mit Limette und warmer Schokolade € 9,50

Auswahl an Tölzer Käse 
mit Feigensenf und Früchtebrot € 13,50

Eisbecher Zitronensorbet ^{1,2}
mit geeisten Hendricks-Gurkensud
Ingwergelee mit Muscovadazucker € 9,50

Erdbeer-Sorbet auf Caipirinha Granitree
Frische Erdbeeren, Minze und brauner Zucker € 10,00

Mandelmilch-Schwarzkirsch-Eis
Vanille, Schokoladen und Sauerkirsch-Eis,
Amarenakirschen und Schlagsahne € 12,00

Bitte fragen Sie uns nach unseren verschiedenen Eissorten und Sorbets.

Salzburg lässt grüßen Schmankerl Platte
mit luftgetrocknetem Schinken,
Tiroler Käse, Radieschen, Feldsalat, Steirisches Kürbiskernöl
Schüttelbrot € 12,00

Kalbstafelspitz aus dem Kräutersud,
Wurzelgemüse und Meerrettich € 22,50

Salzburger Nockerln
mit marinierten Preiselbeeren € 12,00

3-Gänge-Menü € 40,00

Weißweine DEUTSCHLAND 0,1 L 0,75 L
Rheingau
Gutsriesling, QbA,
Robert Weil € 6,00 38,00

Rheinhessen
Riesling, QbA trocken
Weingut Wagner-Stempel € 6,00 38,00

Pfalz
Weißburgunder, QbA
Weingut Reichsrat von Buhl, € 6,00 38,00

Baden
Grauburgunder, Franz Keller € 6,50 39,00

ÖSTERREICH

Kamptal
Grüner Veltliner "Löss"
Weingut Jurtschitsch € 6,00 38,00

FRANKREICH

Loire
Sancerre Grand Reserve AC,
Henri Bourgeois € 6,50 40,00

ITALIEN

Venetien
Pinot Grigio
Santa Margheriata Valdadige € 5,50 37,00

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Rotweine

Piemont Gavi del Comune di Gavi DOCG, Il Rocchin	0,1 L	0,75 L
	€ 6,00	38,00
SPANIEN		
Rueda Marqués de Riscal Verdejo, Viura	€ 6,50	39,00
KALIFORNIEN		
Hess Select Chardonnay Monterrey County	€ 6,50	40,00
NEUSEELAND		
Sliding Hill Sauvignon blanc, Marlborough	€ 7,50	45,00
DEUTSCHLAND		
Rheingau Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, QbA Weingut Allendorf	0,1 L	0,75 L
	€ 6,00	38,00
Pfalz Cabernet Sauvignon & St. Laurent, "Aufwind", Weingut Hensel	€ 5,50	37,00
Dornfelder Weingut Thorsten Krieger	€ 5,50	37,00
Baden Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder QbA trocken, Weingut Franz Keller	€ 6,50	39,00
ÖSTERREICH		
Burgenland Heinrich "red" Zweigelt & Blaufränkisch	€ 5,50	37,00
FRANKREICH		
Bourgogne Pinot Noir, Louis Jadot	€ 7,00	43,00

Bordeaux Chateau Saint-Christophe A.C. Cru Bourgeois Medoc	0,1 L	0,75 L
	€ 7,00	43,00
ITALIEN		
Castiglioni Chianti, DOCG, Marchesi de' Frescobaldi	€ 6,50	39,00
Südtirol Merlot Elena Walch, Alto Adige	€ 6,00	38,00
SPANIEN		
Rioja Marqués de Riscal, Reserva, Alavesa, Alava	€ 6,50	40,00
AUSTRALIEN		
Mad Fish Shiraz	€ 7,00	43,00
CHILE		
Caliterra Cabernet Sauvignon	€ 6,50	39,00
Rosé		
SPANIEN Ros de Pacs Pares Balta	€ 6,00	38,00
Sekt & Champagner		
Prosecco di Valdobbiadene Santa Margherita	0,1 L	€ 7,50
Geldermann rosé	€ 9,00	
Laurent Perrier brut	€ 13,50	
Moët & Chandon brut Imperial	€ 13,50	

Relish • Restaurant & Bar

[feed the body,
nourish the soul]



Erfrischungsgetränke

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

Bier

	0,3 L
Radeberger Pilsner	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Clausthaler alkoholfrei	€ 6,00