

Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen!  
 Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil!  
 Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack!  
 Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft!  
 Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion!  
 Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor!  
 Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß!  
 Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony!  
 Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen!  
 Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish!  
 Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor!  
 Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion!  
 Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor!  
 Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß!  
 Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony!  
 Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen!  
 Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish!  
 Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor!  
 Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion!  
 Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor!  
 Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß!  
 Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony!  
 Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen!  
 Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish!  
 Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor!  
 Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor! Delight! Passion!  
 Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß! Nosh! Savor!  
 Delight! Passion! Leidenschaft! Flavor! Geschmack! Relish! Spoil! Verwöhnen! Lust! Gluttony! Enjoy! Genuß!

## Superfoods

Diese nährstoffreichen Nahrungsmittel können helfen, Ihre Gesundheit zu stärken und länger gesund, kraftvoll und vital zu bleiben.“

“These nutritional powerhouse foods can help extend your health span- the extent of time you have to be healthy, vigorous and vital.” -Dr. Steven Pratt, author of SuperFoodsRx: Fourteen Foods That Will Change Your Life. ©2010 Starwood Hotels & Resorts Worldwide. Inc.

Allergene: Bitte fragen Sie unser Service Personal (siehe letzte Seite)

*Allergens: Please talk to our service staff (see last page)*

## GETRÄNKE/ BEVERAGE

### **Frische Säfte/ *Fresh juices***

0,20l

€ 8,50

„Easy Rider“ 


Grüner Apfel, frische Ingwerwurzel  
*Green apple with fresh ginger root*

„Vitaminspender“ 

Grüner Apfel, Birne, Limone  
*Green apple, pear and lime*

„Salonlöwe“ 

Kiwi, grüne Gurke und Limone  
*Kiwi, cucumber and lime*

„Fresh skin“ 

Karotten, Apfel, frische Ingwerwurzel  
*Carrots apple and ginger root*

„Spicy carrots“ 

Karotten, Sellerie, Apfel und Tabasco  
*Carrots, english celery, apple and tabasco*

**Kreieren Sie einen Saft nach Ihrem Geschmack aus folgenden Zutaten:**

Orange, pink Grapefruit, Birne, Kiwi, Apfel oder Karotten

***Create your own fresh juice, which meets your taste.***

***You can choose of:***

*Orange, pink grapefruit, pear, kiwi, apple or carrot*

**Diverse Säfte/ *Selection of juices***

€ 4,80

## Erfrischungsgetränke/ Soft drinks

Apollinaris Selection	0,25 l	€ 4,80
	0,75 l	€ 9,50
Staatlich Fachingen	0,25 l	€ 4,80
	0,75 l	€ 9,50
Vittel	0,20 l	€ 4,80
	1,00 l	€ 10,50
Aqua Panna	1,00 l	€ 10,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 9,50
Coca Cola, Fanta, Sprite <sup>1,5,10,12</sup>	0,20 l	€ 4,80
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 l	€ 6,00
Fentimans Tonic Water <sup>13</sup>	0,125l	€ 6,00
Schweppes Tonic Water <sup>13</sup> , Sodawater Bitter Lemon <sup>13</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	€ 4,80
Orangina	0,20 l	€ 5,00
Apfel-Schorle	0,25 l	€ 4,80
Rhabarber-Schorle	0,20 l	€ 4,80
Red Bull <sup>1,12</sup>	0,20 l	€ 6,00

## Bier /Beer

Radeberger Pilsner	0,30 l	€ 6,00
Radeberger Pilsner	0,50 l	€ 8,00
Hövels Original Rotgold / <i>dark beer</i>	0,50 l	€ 8,00
Allgäuer Buble- Bayrisch Hell/ <i>light beer</i> Clausthaler	0,50l	€ 8,00
Alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i> Flasche/ <i>bottle</i>	0,33 l	€ 6,00
Schöffelhofer Weizenbier Hefe / <i>yeast</i> , Kristall / <i>crystal</i> , Dunkel / <i>dark</i> <i>Alkoholfrei</i> / <i>non-alcoholic</i>	0,50 l	€ 8,00
Heineken Flasche/ <i>bottle</i>	0,33 l	€ 6,00

## Weißwein / White wine

### **Deutschland / Germany**

#### Mosel

Villa Huesgen by the glass	0,20l	€ 13,00
Trocken, feine Frucht die an Aprikose und Pfirsich erinnert	0,75l	€ 38,00
<i>Dry, subtly fruity notes reminiscent of apricot and peach</i>		

#### Baden

Kiefer, Grauburgunder Kabinett,	0,20l	€ 13,00
Trocken, Bukett mit Nuancen von Quitten, Aprikosen und Birnen	0,75l	€ 38,00
<i>Dry, bouquet featuring nuances of quince, apricot and pear</i>		

#### Rheinhessen

Brositter Terra Blanc, Weißburgunder		
Trocken, zart duftiges Bukett mit einem Hauch von Nüssen,	0,20l	€ 13,00
Birnen, Zitrusfrüchten und Ananas	0,75l	€ 38,00
<i>Dry, delicately aromatic bouquet with a hint of nuts, Pear, citrus fruits and pineapple</i>		

#### Pfalz

Wageck, Sauvignon Blanc	0,20l	€ 14,00
Trocken, Klar, weich, aromatisch und vielen frischen Aromen	0,75l	€ 41,00
<i>Dry, crisp, soft and aromatic with an abundance of fresh aromas</i>		

### **Österreich / Austria**

#### Kamptal

Bründlmayer, Kamptal Terrassen	0,20l	€ 14,50
Grüner Veltliner DAC, trocken	0,75l	€ 44,00
Gut ausgereift, grüne Nüsse und Orangenfrucht, Müsli und Cornflakes		
<i>Well matured, green nuts and orange, granola and cornflakes</i>		

## **Frankreich / France**

### Loire

Alain Girard & Fils	0,20l	€ 15,50
Des Brosses, Sancerre AOC, trocken	0,75l	€ 48,00
Mit Noten von Stachelbeeren, Akazienblüten und Zitrusfrüchten		
<i>With notes of gooseberry, acacia blossom and citrus fruits</i>		

## **Italien / Italy**

### Sizilien

Regaleali Bianco	0,20 l	€ 13,50
Tasca d' Alamarita, trocken	0,75 l	€ 39,00
Ein Cuvée aus drei autochthonen Rebsorten		
<i>a cuvée of three autochthonous vines</i>		

## **Australien/ Australia**

### Rueda

Penfolds Koonunga Hill,	0,20l	€ 14,00
Chardonnay, trocken	0,75l	€ 41,00
Ein fruchtiges Bouquet von Pfirsich und saftigen Nektarinen		
<i>A fruity bouquet of peach and juicy nectarines</i>		

## **Rosé / Rosé wine**

## **Deutschland/ Germany**

Rheinhessen	0,20l	€ 13,50
Lisa Bunn, Rosé, trocken	0,75l	€ 39,00

## **Rotwein / Red wine**

### **Deutschland /Germany**

#### **Pfalz**

Schneider Ursprung,	0,20l	€ 14,50
Trocken, ein Duft nach Cassis und Zwetschgen, Paprika, Zeder und Grafit	0,75l	€ 42,00
<i>Dry with scents of cassis and damson, paprika, cedar and graphite</i>		

#### **Baden**

Schmidt, Spätburgunder BIO	0,20l	€ 13,00
Trocken, fruchtige Noten von Himbeere und Melone	0,75l	€ 38,00
<i>Dry, with fruity notes of raspberry and melon</i>		

### **Frankreich /France**

#### **Medoc**

Château Labadie Cru Bourgeois	0,20l	€ 15,00
Trocken, mit Noten von Feigen und schwarzen Früchten	0,75l	€ 44,00
<i>Dry, with notes of fig and black fruits</i>		

#### **Pays d'Oc**

Château Tréviac, Merlot		
Trocken, Aromen von schwarzen Beeren, Gewürzen und Süßholz	0,20l 0,75l	€ 13,00 € 38,00
<i>Dry, with the aroma of black berries, spices and licorice</i>		

### **Italien /Italy**

#### **Apulien**

Cantina San, SUD Marzano Primitivo di Manduria	0,20l	€ 14,00
Halbtrocken, ein Duft von reifen Pflaumen und Kirschen	0,75l	€ 41,00
<i>Semi-dry, with a scent of ripe plum and cherry</i>		

## **Spanien /Spain**

### Rioja

Rioja, Vega Reserva, DOCa

Trocken, Tempranillo, Mazuelo und Graciano,

mit kräftigen Fruchtnoten und frischer Säure

*Dry, Tempranillo, Mazuela and Graciano,*

*with intense fruity notes and a refreshing acidity*

0,20l

€ 14,50

0,75l

€ 42,00

## **USA**

### Californien, Napa Valley

Ravenswood Zinfandel old vine

Trocken, Aromen von reifen Brombeeren und Schwarzkirschen

*Dry, with aromas of ripe blackberry and black cherry*

0,20l

€ 15,50

0,75l

€ 48,00

## **Argentinien/Argentina**

### Mendoza

Sottano, Malbec Reserve

Trocken, vielfältige Aromen nach Schokolade, Beerenfrüchten,

reifen Kirschen, Pflaumen, sowie Kaffee- und Vanillenoten

*Dry, a medley of chocolate, berry,*

*ripe cherry and plum aromas with coffee and vanilla notes*

0,20l

€ 14,50

0,75l

€ 42,00

## **Sekt /Sparkling Wine**

Geldermann, Brut	0,10 l	€ 7,50
Flaschengärung	0,75 l	€ 45,00
Bellussi Grande Cuvée, Prosecco Spumante, DOGC, Extra dry	0,10 l	€ 8,00
	0,75 l	€ 48,00
Geldermann Rosé	0,10 l	€ 9,00
	0,75 l	€ 49,00

## **Champagner /Champagne**

Moët & Chandon	0,10 l	€ 17,00
Brut Rosé	0,75 l	€ 109,00
Veuve Clicquot	0,10 l	€ 16,00
Ponsardin, Brut	0,75 l	€ 99,00
Veuve Clicquot Rich, Demi-Sec	0,10l	€ 16,50
	0,75l	€ 105,00
De Saint Gall, Blanc de Blanc Premier Cru	0,10l	€ 16,00
	0,75l	€ 99,00
De Saint Gall, Rosé Premier Cru	0,10l	€ 17,00
	0,75l	€ 109,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	€ 150,00
Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l	€ 98,00

## **Apéritifs**

	4 cl	
Aperol <sup>1,10</sup>		€ 7,00
Campari <sup>1</sup>		€ 7,00
Ricard <sup>1</sup>		€ 7,00
Pernod <sup>1</sup>		€ 7,00
Martini <sup>1</sup> dry, bianco, rosso		€ 7,00
Sandemann Sherry, seco, medium, cream		€ 7,00
Taylors Port		€ 8,50



Sandemann Port € 7,50

**Kaffee und Tee Spezialitäten / Coffee and tea specialties**

Café Crème<sup>12</sup> € 5,00  
Pott Kaffee<sup>12</sup> € 9,00  
Espresso<sup>12</sup> € 4,00  
Doppelter Espresso<sup>12</sup> € 6,00  
Cappuccino<sup>12</sup> € 5,80  
Milchkaffee<sup>12</sup> € 5,80  
Latte Macchiato <sup>12</sup> € 5,80  
Irish Coffee<sup>12</sup> € 9,00

**Westin Grand Café**

Café Crème<sup>12</sup> mit Amaretto und Schlagsahne  
*Café Crème<sup>12</sup> with Amaretto and whipped cream* € 9,00

**Café Apricot**

Café Crème<sup>12</sup> mit Aprikosenlikör und Schlagsahne  
*Café Crème<sup>12</sup> with apricot liqueur and whipped cream* € 9,00

**Jing Tea (Portion)** € 8,00

Whole Chamomile Flowers  
Whole Peppermint Leaf  
Blackcurrant & Hibiscus  
Rooibos  
Jing Assam Breakfast  
Jing Darjeeling  
Jing Earl Grey  
Organic Jade Sword  
Flowering Jasmine Peach  
Jasmin Pearls  
Moroccan Mint  
White Peony

**Warme Getränke /Hot beverages**

Schokolade mit Schlagsahne  
*Hot Chocolate with whipped cream Tasse/ Cup* € 5,80  
Schokolade mit Rum oder Cointreau

*Hot chocolate with Rum or Cointreau Tasse/ Cup*

€ 9,00

## **Fruchtige Daiquiri-Variationen**

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter  
*Fruit Daiquiri Variations*  
*Please ask our staff*

€ 11,50

## **Ginger Beer Cocktails**

### **Moscow Mule**

€ 15,00

“Mampe” Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Limette, Minze  
*“Mampe” Vodka, Fever Tree Ginger Beer, lime, mint*

### **Elder Flower Fizz**

€ 15,00

“Mampe” Gin, St. Germain Likör, Zitronensaft, Fever Tree Ginger Beer,  
Gurke, Minze  
*“Mampe” Gin, St. Germain Liqueur, lemon, Fever Tree Ginger Beer,  
cucumber, mint*

### **Dark and Stormy**

€ 15,00

Myer’s Rum, Fever Tree Ginger Beer, Limette  
*Myer’s Rum, Fever Tree Ginger Beer, lime*

### **Perfect Storm**

€ 15,00

Grand Marnier, Fever Tree Ginger Beer, Zitronensaft,  
Limette, Angostura,  
*Grand Marnier, Fever Tree Ginger Beer, lemon,  
lime, Angostura*

### **Westin Mule**

€ 15,00

“Mampe” Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Cranberrysaft,  
Zitronensaft, Angostura, Orange  
*“Mampe” Vodka, Fever Tree Ginger Beer, cranberry juice,  
lemon, orange, Angostura*

## **Basilikum Variationen**

### *Basil Variations*

#### **Basil Cucumber Cooler**

Hendrick´s Gin, Basilikumsirup, Ginger Ale, Limette, Gurke  
*Hendrick´s Gin, basil syrup, Ginger Ale, lime, cucumber*

€ 12,00

#### **Gin Basil Smash**

Hendrick´s Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum  
*Hendrick´s Gin lemon, sugar, basil*

€ 12,00

## **Champagner Cocktails / Champagne Cocktails**

#### **Westin Sprizz**

Holunderblütensirup, Soda, Champagner  
Elderflower syrup, soda, champagne

€ 14,00

#### **Kir Royal**

Crème de Cassis, Champagner  
*Crème de Cassis, champagne*

€ 14,00

#### **Peach Velvet**

Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine <sup>1</sup>  
Champagner  
*Peach liqueur, orange juice, grenadine<sup>1</sup>,  
champagne*

€ 14,00

## **Cocktails Dry**

#### **Martini Cocktail Dry**

Gin, Noilly Prat, Olive  
*Gin, Noilly Prat, olive*

€ 10,00

#### **Wodka Martini**

Wodka, Noilly Prat, Olive  
*Vodka, Noilly Prat, olive*

€ 10,00

<b>Espresso Martini</b>	€ 12,00
Wodka, Kahlua <sup>1</sup> , Espresso <i>Vodka, Kahlua<sup>1</sup>, Espresso</i>	
<b>Manhattan Perfect</b>	€ 10,00
Canadian Whisky, Martini dry <sup>1</sup> , Martini rosso <sup>1</sup> , Angostura, Kirsche <i>Whisky, Martini dry<sup>1</sup>, Martini rosso<sup>1</sup>, Angostura, cherry</i>	
<b>Americano</b>	€ 10,00
Campari <sup>1,10</sup> , Martini rosso <sup>1</sup> , Soda, Zitronen- und Orangenschale <i>Campari<sup>1,10</sup>, Martini rosso<sup>1</sup>, soda, lemon- and orange peel</i>	
<b>Negroni</b>	€ 10,00
Campari <sup>1,10</sup> , Martini rosso <sup>1</sup> , Gin, Zitronenschale <i>Campari<sup>1,10</sup>, Martini rosso<sup>1</sup>, Gin, lemon peel</i>	
 <b><u>Die Klassiker</u></b>	
<b>Piña Colada</b>	€ 11,50
Brauner Rum, weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Cocktailkirsche, Ananas <i>Brown rum, white rum, pineapple juice, cream, coconut syrup, cocktail cherry, fresh pineapple</i>	
<b>Swimming Pool</b>	€ 11,50
Wodka, weißer Rum, Curacao blue <sup>1</sup> , Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Cocktailkirsche, Ananas <i>Vodka, white rum, Curacao blue<sup>1</sup>, pineapple juice, coconut syrup, cream, cocktail cherry, fresh pineapple</i>	
<b>Planters Punch</b>	€ 11,50
Brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine <sup>1</sup> , Orange, Kirsche <i>Brown rum, orange juice, lemon juice, pineapple juice, Grenadine<sup>1</sup>, orange, cherry</i>	

<b>Long Island Ice Tea</b>	€ 15,00
Weißer Rum, Gin, Wodka, Cointreau, Orangensaft, Coca Cola <sup>1,5,12</sup> , Limette <i>White rum, Gin, Vodka, Cointreau, orange juice, Coca Cola<sup>1,5,12</sup>, lime</i>	
<b>Zombie</b>	€ 15,00
Weißer Rum, Bacardi Rum braun, brauner Rum 73%, Cherry Brandy, Grenadine <sup>1</sup> , Orangensaft, Zitronensaft, Limette, Kirsche <i>White rum, Bacardi brown rum, brown rum 73%, Cherry Brandy, grenadine<sup>1</sup>, orange juice, lemon juice, lime, cherry</i>	
<b>Mojito</b>	€ 11,50
Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Soda, Zucker <i>White rum, lime juice, mint, soda, sugar</i>	
<b>Mai Tai</b>	€ 15,00
Bacardi Rum braun, brauner Rum 73%, Cointreau, Limettensaft, Orangensaft, Zucker, Mandelsirup, Minze <i>Bacardi brown rum, brown rum 73%, Cointreau, lime juice, orange juice, sugar, almond syrup, mint</i>	
<b>Singapore Sling</b>	€ 15,00
Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M. Benedictine, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft, Zucker <i>Gin, Cherry Brandy, Cointreau, D.O.M. Benedictine, Angostura, lemon juice, pineapple juice, sugar</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	€ 10,00
Wodka, Cointreau, Limettensaft, Preiselbeersaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	€ 11,50
Pfirsichlikör, Wodka, Ananassaft, Preiselbeersaft <i>Peach liqueur, Vodka, pineapple juice, cranberry juice</i>	

## Diverse Longdrinks / different longdrinks

Wodka, Gin, Rum, Whisky & Whiskey und Tequila

servieren wir Ihnen mit / *served with*

Mineralwasser / *mineral water*

diversen Fruchtsäften / *juices*

Coca Cola<sup>1,5,12</sup> / Schweppes – Sodawasser, Bitter Lemon<sup>13</sup>, Tonic<sup>13</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>

Campari<sup>1</sup> servieren wir Ihnen mit frisch gepresstem Orangensaft

*Campari<sup>1</sup> served with fresh orange juice*

€ 12,00

## Alkoholfreie Cocktails / Non-alcoholic cocktails

### **Coconut Kiss**

€ 8,50

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Kirschsafft

*Pineapple juice, coconut syrup, cream, cherry juice*

### **Orange Velvet**

€ 8,50

Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Sahne

*Orange juice, maracuja juice, cream, almond syrup*

### **Ipanema**

€ 8,50

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale<sup>1</sup>

*Limes, cane sugar, Ginger Ale<sup>1</sup>*

### **Red Slip**

€ 8,50

Erdbeersirup, Grapefruitsaft, Bitter Lemon<sup>13</sup>

*Strawberry syrup, grapefruit juice, Bitter Lemon<sup>13</sup>*

### **Planter's Dream**

€ 8,50

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine<sup>1</sup>, Mangosirup

*Lemon juice, orange juice, pineapple juice, grenadine<sup>1</sup>, mango syrup*

### **Shirley Temple**

€ 8,50

Sprite, Ginger Ale<sup>1</sup>, Grenadine

*Sprite, Ginger Ale<sup>1</sup>, grenadine*

# Crafted at WESTIN

## **Spiced Almond Coffee Martini**

Myers Rum, Kahlua, Almond syrup,  
Almond milk, Cinnamon

€ 16,00

## **Mezcal Mai Tai**

Myers Rum, Mezcal, Cointreau, Fresh Lime Juice,  
Almond syrup, Pineapple

€ 17,00

## **Bourbon Carrot Mule**

Wild Turkey Bourbon, Grand Marnier, Fresh Lemon Juice  
Carrot Juice, Sugar and Ginger Beer

€ 17,00

## **Rosmary Pineapple Margarita**

Anejo 1800 Tequila, Cherry Heering, Lime, Pineapple Juice,  
Agave syrup, dash Orange Bitters, Rosemary

€ 17,00

## **Bourbon Crisp**

Markers Mark, Martini Bianco, Fresh Cucumber Juice,  
Fresh Lemon Juice, Agave syrup, Champagner Moet Chandon

€ 20,00

## **Whiskey Punch**

Jameson Irish Whiskey, Campari, Fresh Orange Juice,  
Fresh Lemon Juice, dash Angostura

€ 17,00

## **Basil Margarita**

Tequila Sierra, Martini Bianco, Fresh Lemon Juice,  
Agave syrup, Fresh Cucumber Juice, Basil Syrup

€ 17,00

## **Mosquito – non alcoholic**

Lime, Cane sugar, fresh mint , Bitter Lemon<sup>13</sup>

€ 8,50



## **Spirits**

**4 cl**

Nordhäuser Doppelkorn, alc. 38%Vol.	€ 7,50
Linie Aquavit, alc. 41,5%Vol.	€ 8,00
Aalborg Jubiläums Aquavit, alc. 42%Vol.	€ 8,00
Malteserkreuz Aquavit, alc. 40%Vol.	€ 8,00
Morand Williamine, alc. 43% Vol.	€ 12,00
Etter Williams, alc. 42% Vol.	€ 13,50
Etter Mirabelle, alc. 41% Vol.	€ 13,50
Etter Prune, alc. 41% Vol.	€ 13,50
Etter Kirsch, alc. 43% Vol.	€ 13,50
Etter Framboise, alc. 41% Vol.	€ 13,50
Grappa AMOROSA Jacobo Poli, alc. 40% Vol.	€ 13,50
Très Vieux Marc de Champagne, alc. 40% Vol.	€ 13,50

## **Bitter**

**4 cl**

Jägermeister, alc. 35% Vol.	€ 7,50
Fernet Branca, alc. 39% Vol.	€ 7,50
Branca Menta <sup>1</sup> , alc. 28% Vol.	€ 7,50
Underberg (2 cl), alc.44% Vol.	€ 6,00
Sambuca, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Ramazzotti, alc. 30% Vol.	€ 7,00
Averna, alc. 29% Vol.	€ 7,00
Cynar <sup>1</sup> , alc. 16,5% Vol.	€ 7,00
Mampe Halb & Halb alc. 31% Vol.	€ 7,00

## **Liqueur**

**4 cl**

D.O.M. Bénédicte, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Galliano <sup>1</sup> , alc. 42,3% vol.	€ 8,00
Baileys Irish Cream <sup>1</sup> , alc. 17% Vol.	€ 8,00
Drambuie, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Southern Comfort <sup>1</sup> , alc. 38,5% Vol.	€ 8,00
Kahlúa <sup>1</sup> , alc. 20% Vol.	€ 8,00
Grand Marnier, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Cointreau, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Cherry Heering <sup>1</sup> , alc. 24% Vol.	€ 8,00
Amaretto Disaronno, alc. 28% Vol.	€ 8,00
Frangelico Haselnuss, alc. 20% Vol.	€ 8,00

## **Wodka**

**4 cl**

Mampe, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Moskovskaya, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Finlandia, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Absolut Vodka, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Absolut Vodka Citron, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Belvedere, alc. 40% Vol.	€ 10,00
Grey Goose Vodka, alc. 40% Vol.	€ 10,00

## **Gin**

**4 cl**

Mampe, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Beefeater, alc. 47% Vol.	€ 8,00
Tanqueray, alc. 47,3% Vol.	€ 9,00
Tanqueray No. Ten alc. 47,3% Vol	€ 10,00
Bombay Sapphire, alc. 40% Vol.	€ 9,00
Hendrick's, alc. 44% Vol.	€ 10,00
Monkey 47, alc. 47% Vol.	€ 12,00
Gin Mare alc. 42,7% Vol.	€ 14,00

Als Longdrink serviert mit:

*Served as Longdrink with:*

Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 l	+	€ 6,00
Fentimans Tonic Water <sup>13</sup>	0,125l	+	€ 6,00

## **Rum**

**4 cl**

Myers's Rum, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Bacardi Light, alc. 37,5% Vol.	€ 7,50
Bacardi Premium Black, alc. 37,5% Vol.	€ 8,50
Havana Club, 3 years old, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Havana Club, 7 years old, alc. 40% Vol.	€ 11,00
El Dorado Reserve, 15 years old, alc. 43% Vol.	€ 15,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23, alc. 40% Vol.	€ 18,00

**Cognac Spezialitäten**  
***Cognac specialities***

**4 cl**

HENNESSY FINE ,alc. 40% Vol. € 9,50  
*Junge Destillate offenbaren hier Noten von weißer Grapefruit und Orangenblüte.  
Außergewöhnliche Kombination von vielfältigen Eaux-de-vie.*

HENNESSY XO ,alc. 40% Vol. € 18,50  
*1870 von Maurice Hennessy kreiert als erster X.O. Cognac der Welt  
Kraftvoll, ausgewogen, großzügig und männlich strukturiert*

HENNESSY PARADIS ,alc. 40% Vol. € 42,00  
*Eine Explosion von Aromen aus etwa 100 verschiedenen Eaux de vie  
aus dem Gründerkeller von Hennessy*

HENNESSY PARADIS IMPERIAL € 60,00  
*Eine « imperiale Hochzeit » aus den wertvollsten Eaux de vie des  
19. und frühen 20. Jahrhundert.  
Aromen von Jasmin, Orangen, gewürzt mit rauchigen Nouancen betonen den fast  
unendlich wirkenden Nachklang am Gaumen*

## **Tequila**

Sierra Tequila, alc. 38% Vol.  
Antigua Gold Reserva 1800, alc. 38% Vol.

**4 cl**  
€ 8,50  
€ 10,50

## **Cognac**

Courvoisier V.S.O.P., alc. 40% Vol.  
Rémy Martin V.S.O.P., alc. 40% Vol.

**4 cl**  
€ 9,50  
€ 9,50

## **Brandy**

Asbach Uralt, alc. 38% Vol.  
Carlos 1, alc. 40% Vol.  
Cardenal Mendoza, alc. 40% Vol.  
Gran Duque d' Alba, alc. 40% Vol.  
Calvados Père Magloire V.S.O.P., alc. 40% Vol.  
Calvados Papidoux X.O., alc. 40% Vol.  
Clés des Ducs, V.S.O.P., alc. 40% Vol.

**4 cl**  
€ 8,50  
€ 10,00  
€ 10,50  
€ 10,00  
€ 9,50  
€ 13,00  
€ 10,00

Fine Armagnac Albagnan,  
eine Rarität aus dem Jahre 1912:  
Armagnac Rarissime  
Croix de Salles 1912, alc. 40% Vol.

€ 58,00

## **Irish Whiskey**

Tullamore Dew, alc. 40% Vol.  
John Jameson, alc. 40% Vol.  
Paddy, alc. 40% Vol.  
Bushmills Malt, 10 years, alc. 40% Vol.  
Black Bush, alc. 40% Vol.

**4 cl**  
€ 9,50  
€ 9,50  
€ 9,50  
€ 9,50  
€ 10,50

## **American Whiskey**

**4 cl**

Four Roses, Straight Bourbon, alc. 40% Vol.	€ 9,50
Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon, alc. 40% Vol.	€ 9,50
Wild Turkey, Kentucky Straight Bourbon, alc. 50,5% Vol.	€ 10,00
Marker's Mark, Kentucky Straight Bourbon, alc. 45% Vol.	€ 10,00
Jack Daniels, Black Label, alc. 40% Vol.	€ 10,00

## **Canadian Whisky**

**4 cl**

Canadian Club <sup>1</sup> , alc. 40% Vol.	€ 9,50
Crown Royal, alc. 40% Vol.	€ 9,50

## **Blended Scotch Whisky**

**4 cl**

Johnny Walker Red Label <sup>1</sup> , alc. 40% Vol.	€ 8,50
Johnny Walker Black Label <sup>1</sup> , alc. 40% Vol.	€ 10,00

## **Ballantine's**

### **Gold Seal**

12 years, alc. 40% Vol.	€ 9,50
17 years, alc. 43% Vol.	€ 12,00
30 years, alc. 43% Vol.	€ 25,00

Dimple, 15 years, alc. 40% Vol.	€ 10,00
Chivas Regal, 12 years, alc. 40% Vol.	€ 10,00
Chivas Royal Salute, 21 years, alc. 40% Vol.	€ 19,00
J&B Rare Scotch, alc. 40% Vol.	€ 9,50

## **Single Malt Whisky**

**4 cl**

### **Glenfiddich**

€ 9,50

Speyside Malt, blass, leicht, fruchtig-frisch

*Pale, fresh smell with a fruity dry sweetness*, alc. 40% Vol.

### **Glenlivet**

€ 10,50

Speyside Single Malt, 12 years,

zart blumig nach Pfirsich-Vanille

*light, flowery smell with a sweet malty dryness, delicate*, alc. 40% Vol.

### **Glen Grant**

€ 9,50

Speyside Single Malt, 8 years,

Goldgelb, leicht fruchtig

*Golden, light flowery*, alc. 40% Vol.

### **Cardhu**

€ 10,50

Speyside Single Malt, 12 years

leicht, rauchig, torfig

*hints of smoke with a malty sweet taste*, alc. 40% Vol.

### **Knockando**

€ 10,50

Speyside Single Malt, 12 years

fruchtig, zart, rauchig

*light, fragrant aroma with a faint minty sweet taste, developing slight dryness*, alc. 43% Vol.

### **Glenmorangie Original**

€ 10,00

Northern Highland Single Malt,


sehr würzig, blumig, malzig

*a spicy, flowery, malty sweet taste*, alc. 40% Vol.

<p><b>Glenmorangie</b>  Single Highland Malt, 18 years,  aromatisch, nussig, Sherry-, Walnuss- und Eichenaroma  <i>aromatic, nutty, aroma of Sherry, walnut and oak</i>, alc. 43% Vol.</p>	€ 25,00
<p><b>Lagavulin</b>  Island Single Malt, 16 years  überwältigendes volles Insel- und Sherry-Aroma  <i>heavy aroma with a salty, peaty, sherry characteristic taste, large in flavour</i>, alc. 43% Vol.</p>	€ 12,00
<p><b>Laphroaig</b>  Islay Single Malt, 10 years  phenolisch, fast medizinisch, duftend nach Tang und Salz  <i>medicinal, slight sherry smell with a heavy, dry, salty sea weedy flavour, very robust</i>, alc. 40% Vol.</p>	€ 12,00
<p><b>Oban</b>  West Highland Single Malt, 14 years  zart torfig, anhaltend sanft, salzig, delikat rauchig  <i>soft peaty, continuing soft, salty, delicious smoky</i>, alc. 43% Vol.</p>	€ 14,00
<p><b>Ardbeg Uigeadail</b>  Islay Single Malt  rauchiger Whisky mit Aromen von Vanille  und feinem Sherry, ölige Süße  <i>smoky, vanilla and sherry flavor</i>, alc. 54,2% Vol.</p>	€ 14,00
<p><b>Ardbeg</b>  Islay Single Malt, 10 years  süß, dann sehr torfig, würzig und vollmundig, lang und rauchig  <i>sweet and peaty, spicy, long and smoky</i>, alc. 46% Vol.</p>	€ 10,00

# SPEISEN/ FOOD

## Unsere Klassiker/ our classics

Atlantik Seezunge 260 Gr.   
Eine ganze Seezunge mit Blattspinat und brauner Butter, Grenaille-Kartoffeln <sup>d,g</sup>  
*Pan fried Dover sole 260 gr.*  
*with spinach leaves, melted butter and Grenaille potatoes*  
€ 38,50

Rinderfilet vom Brandenburger Weiderind  € 38,00  
*Tender loin from Brandenburg free-range-cattle*

Oder / or

Entrecôte vom Uckermärker Rind  € 33,00  
*Entrecôte of Uckermark beef*

Kräutersaitlinge, Morcheln, kleines Gemüse, Kartoffelgratin,  
Sauce Béarnaise  
*King trumpet mushrooms, morels, small vegetables potato gratin <sup>a,c,g,i,k,</sup>*  
*and Sauce Béarnaise*

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone <sup>4,11</sup>  
*Wiener Schnitzel*  
*with warm potato-cucumber salad and lemon <sup>4,11</sup>* € 26,00

Trust Me !

- eine Überraschung des Küchenchefs
  - *a surprise of the Executive's chef*
- € 27,50

Hauptgerichte halbe Portion – 25%  
*Main course half portion – 25%*



## Sandwiches & Burger/ Sandwiches & Burger

Clubsandwich <sup>2,3,4,11 a,c,i,k</sup>

mit gebratener Poularden Brust, krossem Speck  
und Gemüse Chips oder Pommes Frites

*Club Sandwich*

*garnished with chicken breast, bacon, and vegetable chips or French fries*

€ 19,00

Clubsandwich- vegetarisch <sup>SuperFoods a,c,j</sup>

mit gebratenem Landei, Guacamole, Strauchtomate, gegrillter Zucchini,  
Auberginentatar, junge Salatherzen, Gemüse-Chips oder Pommes Frites  
und würzigem Dip

*Vegetarian club sandwich*

*with fried organic egg, guacamole, vine tomatoes, grilled courgette,  
tatar of eggplant, young lettuce heart,  
vegetable chips or French fries and spicy dip*

€ 19,00

Warmes Fladenbrot <sup>SuperFoods 4,11,a,c,g,h,i,j,k</sup>

mit geräucherter Truthahnbrust, roten Zwiebeln, Avocado, Strauchtomaten,  
Rucola und Lindenhonig-Kürbis-Chutney

*Luke warm pita bread*

*with smoked turkey, red onions, avocado, vine tomatoes, rocket and  
honey-pumpkin-chutney*

€ 16,00

„The Westin Burger“- klassisch <sup>SuperFoods a,c,f,i,k</sup>

Warmes Mehrkornbrötchen mit Rinder Patty, Strauchtomaten  
Gewürzgurken, Salatherzen und Pommes Frites

*Warm multi-grain bread roll with beef patty, vine tomatoes,  
Gherkins, salad hearts and French fries*

€ 18,50

„The Westin Burger“- vegetarisch <sup>SuperFoods a,c,f,g,i</sup>

Warmes Mehrkornbrötchen mit Guacamole, Strauchtomaten,  
Salatherzen, Appenzeller, scharfe Sprossen,  
Gemüse-Knusper und gebackenen Süßkartoffel-Stäbchen

*„The Westin-Burger“-vegetarian*

*Warm multi-grain bread roll with guacamole,  
vine tomatoes, salad hearts, Appenzeller cheese, spicy shoots,  
vegetable-crisp and fried sweet potato stick*

€ 18,50

“Branden-Burger“  a,c,g, i, k

Warmes Mehrkornbrötchen mit geschmortem Rippenfleisch vom Havelländer Apfelschwein, Apfel-Schalotten-Relish, Koriander-Limetten-Mayonnaise, junge Salatherzen und Kartoffel-Wedges  
*Warm multi-grain bread roll with braised meat of rib from Havelländer apple pork, Apple-shalot-relish, coriander-lime-mayonnaise, young salad hearts and potato wedges*

€ 18,50

## **Salate & Suppen/ Salads & Soups**

Caesar Salad  a,c,d,g,h

mit getrockneten Tomaten, Reggiano Parmesan und Käsestange  
*Caesar salad with dried tomatoes, reggiano parmesan and cheese sticks*

€ 15,00

oder mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust <sup>a,c,d,g,h</sup>  
*or with roasted poulard breast*

€ 19,00

oder mit 5 gebratenen Riesengarnelen <sup>a,c,d,g,h</sup>  
*or with five roasted king prawns*  
€ 25,00

Caprese

Mozzarella, Tomaten, Rucola, geröstete Pinienkerne und Basilikumpesto  
*Mozzarella, tomato, rucola, roasted pine nuts and basil pesto*

€ 14,00


Salat Nicoise

marinierte Salatherzen mit weißem Bonito, Keniabohnen und Grenaille-Kartoffeln <sup>d,f,i,k</sup>

*Niçoise salad*

*marinated hearts of green salad with white bonito tuna, Kenya beans and Grenaille potatoes*

€ 16,50

Creemesuppe von sizilianischen Strauchtomaten und Basilikum  c,f,g,i,k  
*Crème soup of vine tomatoes with basil* € 10,00

Berliner Kartoffelsuppe mit Mini Wiener <sup>a,c,f,i,h,k 4,11</sup>  
*Potato soup Berlin style with sausages* € 10,00


Geflügel Consommé mit Nudeln und kleinem Gemüse <sup>a,c,f,g,i</sup>  
*Poultry soup with noodles and small vegetables* € 10,00




Tagessuppe / *soup of the day* **SUPPE MIT SINN** € 10,00  
Mit jeder verkauften Suppe unterstützen wir mit 1€ die Berliner Tafel e.V.  
Soup of the day – with each sold soup, we spend 1€ for the homeless people

Zu unseren Salaten und Suppen reichen wir Brot und Butter  
*We serve bread and butter to our salads and soups*

## **Snacks /Snacks**

Linguine al dente  a,c,f,g,i  
mit Salbeibutter, Blattspinat, Kirschtomaten und Pinienkernen  
*Pasta linguine with sage butter, spinach leaves cherry tomatoes and pine nuts* € 16,50

„Grüner Max“  a,c,g,h,i,k  
Geröstetes Holzofenbrot mit Auberginen-Tatar, Avocado und gebratenen Landeiern  
“Green Max”  
*Toasted dark bread with a tartar of eggplants, avocado and baked eggs* € 14,00

Currywurst und Champagner <sup>3,11 a,f,g,h,i,k,l</sup>  
Original Berliner Currywurst  
mit knusprigen Pommes Frites und 1 Glas Champagner  
*Original currywurst Berlin style with French fries and one glass of champagne* € 19,50

Snack- Korb vegan <sup>a,e,f,h,i,k</sup>


Rote Bete mit Kichererbsen, Karotte-Apfel-Sesam-Stick, Wirsing mit Ratatouille gefüllt, Samosas und Wan Tan mit Gemüse gefüllt, Edamame, Soja- und Chilisauce

*Snack- basket vegan*

*Beetroot with chickpeas, carrot and apple sesame stick, savoy cabbage with Ratatouille stuffed, Samosas and Wan Tan stuffed with vegetables, Edamame, soy and chili sauce*

Pro Person/ *per person*

€ 13,50

Bar-Teller <sup>4,7,11</sup>  <sup>a,c,g,k</sup>

Datteln im Speckmantel, El Faro-Oliven, Pimentos de Patron, Parmesanspäne, gebratene Artischocken, Italienischer Landschinken und Grissini

*Bar Platter*

*Dates wrapped in ham, El Faro olives, pimientos de padrón,*

*Parmesan shavings, fried artichokes, Italian country ham and grissini*

Pro Person/ *per person*

€ 14,00

## **Zum Schluss/ For the end**

### **Auswahl an Tölzer Käse**

mit Feigensenf und Fruchtbrot

#### **Selection of Tölzer cheeses**

*with fig mustard and fruit bread*

€ 13,50

### **Trust me sweet**

€ 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

## 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 Glutenhaltiges 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*