

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

Herbst - Menü
Fall menu

 SuperFoodRx

Korbinian

**Gebratener Ziegenkäse
auf lauwarmen Linsensalat
mit Herbstkräutern** a,i,k

*Pan-fried goat's cheese on a warm
Lentil salad with fall herbs*

€ 19,00

 SuperFoodRx

Matthias

**Waldpilz-Kartoffelsuppe
mit Apfel-Blutwurststrudel** a,c,g,i,k

*Woodland mushroom & potato soup
With apple & blood sausage strudel*

€ 10,00

 SuperFoodRx

Matthias/ Dominik

**Fasan-Ravioli
mit saurem Gemüse und Birnen-Relish** a,c,g,i,k

*Pheasant ravioli
With pickled vegetables and pear relish*

€ 20,00

 SuperFoodRx

Peter

**Gedünstetes Kabeljaufilet
auf einem Beet von Wurzelgemüse mit Safran,
Pernodsoße und Trüffelkartoffeln** a,d,g,i,k

*Braised fillet of cod
On a bed of root vegetables with saffron,
Pernod sauce and truffled potatoes*

€ 28,00

 SuperFoodRx

Stephan

**Crème Brûlée von der Pflaume
mit Marshmallows und Sauerrahmeis** a, c, g, h

*Plum crème brûlée
With marshmallows and sour ice cream*

€ 12,00

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

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

Gans – Menü
Goose - menu

 Superfood

Korbinian

Kaltgeräucherte Gänsebrust ^{4,11,}
ingelegte Schwarzwurzeln ^k, **Honigbrot** ^{a,k},
und Wildkräuter ^{i,k}

Cold smoked breast of goose ^{4,11}
marinated black salsify ^k, *honey bread* ^{a,k},
and wild herbs ^{i,k}

14,50€

Dominik

Essenz von der Gans ^{c,i,g,f}

Kleines Gemüse ⁱ, **gebackenes von der Gans** ^{a,c,g,i,k}

Essence of goose ^{c,i,g,f}
Small vegetables, deep-fried goose ^{a,c,g,i,k}

10,00€

Matthias

Gebratene Gänseleber ^a **mit Apfel -Relish** ^k
geröstetes Holzofenbrot ^a, **gebackene Schalotten** ^a
Wildkräuter ^{i,k}

Pan-fried goose liver ^a *with apple-relish* ^k
roasted bread from the wood-fired oven ^a
deep-fried shallots ^a *and wild herbs* ^{i,k}

17,00€

Peter / Jens

Das Beste von der Gans

Brust und Keule knusprig geschmort

Serviert mit Berliner Grünkohl ^{a,i}, **Rotkohl** ^{4,11,k,a,f,i}
und Maronen ^{g,i,k,a}

Preiselbeersauce ^{a,f,i}, **und Kartoffelkloß** ^{a,g}

The best of goose
Crispy braised breast and leg served with
Berlin green cabbage ^{a,i}, *red cabbage* ^{4,11,k,a,f,i}
and chestnuts ^{g,i,k,a}

Cranberry jus ^{a,f,i} *and potato dumpling* ^{a,g}

32,50 €

 Superfood

Jana

3x Mandarine

Biscuit mit Mandarine und Pistazie, Sorbet,
Filets mit Granatapfelkernen ^{a,c,g,h,k}

Mandarine served three ways:
Spongecake with mandarine and pistachio Sorbet
Filleted with pomegranate seeds

12,00 €

3 Gänge (ohne Essenz und Gänseleber) 52,00€

4 Gänge (ohne Gänseleber) 68,00 €

5 Gänge 80,00€

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

Menü mit Gemüse, Pilz und Obst
Vegetable-, mushroom-and
Fruit based menu

 SuperfoodRx

Korbinian

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Kartoffeln,
Meerrettich, Schaum von Sour Cream und
Schnittlauch g,i,k

Beet carpaccio with roast potatoes,
Horse radish,
Sour cream foam and chives

€ 18,00

 SuperfoodRx

Peter

Gemüse Fregola mit Granny Smith und
gebratener Mini Rotkohl a,g,i,k

Vegetable fregola with Granny Smith and
Pan-fried mini red cabbage

€ 20,00

 SuperfoodRx

Matthias

Gegrillte Avocado mit warmen
Quinoa Salat gefüllt, eingelegtem Ziegenkäse,
Buchenpilze, Walnuss Pesto und
Cranberries a,g,h,i,k

Broiled avocado stuffed with quinoa salad,
Marinated goat cheese, shimeji mushrooms,
Walnut pesto and cranberries

€ 32,00

 SuperfoodRx

Korbinian

Veganer Haferkeks mit Nüssen,
Getrocknete Früchte dazu verschiedene Beeren
und Hafermilch-Eis a,e,h,k

Vegan oat cookie with nuts and
Dried fruits, served with a selection of berries and oat
milk ice cream

€ 12,00

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **€ 55,00**

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

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

Dominik

Mousse von Brie de Meaux,
ingelegte Trauben, Portwein-Sorbet,
Walnusskrokant und Kataifi-Teig a,c,g,h,k
*Brie de Meaux mousse, marinated grapes,
Port sorbet, walnut brittle and kataifi pastry*
€ 12,00

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

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

5-Gänge € 85,00

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 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

Weißwein / White wine

Deutschland / Germany

Mosel

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

Baden

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

Rhein Hessen

Brogsitter 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		
Trocken, Klar, weich, aromatisch und	0,20l	€ 14,00
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		
Grüner Veltliner DAC, trocken	0,20l	€ 14,50
Gut ausgereift, grüne Nüsse	0,75l	€ 44,00
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

Rhein Hessen	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, 0,75l € 42,00
ein Duft nach Cassis und Zwetschgen,
Paprika, Zeder und Grafit
*Dry with scents of cassis and damson,
paprika, cedar and graphite*

Baden

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

Frankreich /France

Medoc

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

Pays d'Oc

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

Italien /Italy

Apulien

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

Spanien /Spain

Rioja

Rioja, Vega Reserva, DOCa
Trocken, Tempranillo, Mazuelo und Graciano 0,20l € 14,50
mit kräftigen Fruchtnoten und frischer Säure 0,75l € 42,00
*Dry, Tempranillo, Mazuela and Graciano,
with intense fruity notes and a refreshing acidity*

USA

Californien, Napa Valley

Ravenswood Zinfandel old vine 0,20l € 15,50
Trocken, Aromen von reifen Brombeeren 0,75l € 48,00
und Schwarzkirschen
Dry, with aromas of ripe blackberry and black cherry

Argentinien/Argentina

Mendoza

Sottano, Malbec Reserve
Trocken, vielfältige Aromen nach Schokolade, 0,20l € 14,50
Beerenfrüchten, reifen Kirschen, Pflaumen, 0,75l € 42,00
sowie Kaffee- und Vanillenoten
ripe cherry and plum aromas with coffee and vanilla notes



Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Warm chocolate cake

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

€ 12,50

Parfait vom Steirischen Kürbiskernöl, weiße Schokolade, eingelegte Kumquats mit Rosmarin ^{a,c,g,k}

Parfait of Styrian pumpkin-seed oil

White chocolate, marinated kumquats with rosemary

€ 12,00

Mousse von Brie de Meaux, eingelegte Trauben, Portwein-Sorbet, Walnusskrokant und Kataifi-Teig ^{a,c,g,h,k}

Brie de Meaux mousse, marinated grapes,

Port sorbet, walnut brittle and kataifi pastry

€ 12,00

Kirsch-Kokos-Parfait mit hausgemachten Amarena-Kirschen und Kokosschaum ^{a, c, g, h}

Cherry & coconut parfait with homemade

Amarena cherry & coconut foam

€ 12,00

Crème Brûlée von der Pflaume mit Marshmallows und Sauerrahmeis ^{a, c, g, h}

Plum crème brûlée

With marshmallows and sour ice cream

€ 12,00



Fruchtfilets

mit Limette und warmer Schokolade

Fillets of fruits

with lime and warm chocolate

€ 10,00



Auswahl an Tölzer Käse

mit Feigensenf und Früchtebrot

Selection of Tölzer cheeses

with fig mustard and fruit bread

€ 13,50

Trust me sweet

€ 12,00

Kuchenbuffet / Cake buffet

Unsere Kuchen- und Tortenauswahl präsentieren wir Ihnen am Kuchenbuffet.

Please note our cake assortment on the buffet.

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

Eiscreme/ ice cream

**BANANE/ BANANA, SMARTIES®-EIS/ SMARTIES®ICE,
ERDBEER/ STRAWBERRY, VANILLE/ VANILLA,
WALNUSS/ WALNUT, KARAMELL/ CARAMEL,
HERBE SCHOKOLADE / DARK CHOCOLATE,
KOKOS/ COCONUT, SCHOKOLADE/ CHOCOLATE,
ZITRONE/ LEMON, WALDMEISTER/ WOODRUFF,
BLAUBEER-SKYR/ BLUEBERRY-SKYR**

Sorbet/ sorbet

**PASSIONSFRUCHT/ PASSION FRUIT,
ANANAS/ PINEAPPLE, HIMBEER/ RASPBERRY,
ERDBEER/ STRAWBERRY, BLAUBEER/ BLUEBERRY,
GUAVE-MANGO/ GUAVA-MANGO**

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