



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

**Winter - Menü**  
*Winter menu*

 Superfood

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

Dominik

**Cappuccino von  
Getrübelter Kartoffelsuppe  
mit Hummer-Crostillon** a,c,g,i,k

*Cappuccino of truffled potato soup  
with lobster croustillion*

€ 10,00

Jens

**Galantine vom Beelitzer Kaninchen  
Auf Steckrübenpüree,  
Flower-Sprouts und Nussbutter** a,c,g,i,k

*Galantine of Beelitz rabbit  
on rutabaga puree, flower sprouts and nut butter*

€ 20,00

 Superfood

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

Peter

**Birne Helene „Westin Style“** a, c, g, h, k

*Pears Belle Helene, Westin style*

€ 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]**

**Wild-Menü**  
*Game menu*

Korbinian

**Terrine vom Brandenburger Reh,  
Bittersalate, Preiselbeeren und  
Pistazien-Orangenpesto** <sup>a,g,h,i,k</sup>  
*Terrine of Brandenburg venison  
Bitter greens, cranberries and pistachio  
& orange pesto*  
€ 24,00

Jana

**Cremesuppe von der Pastinake,  
Geröstetes Brot und Wildschinken** <sup>a,g,i,k</sup>  
*Cream of parsnip soup  
Roasted bread and game ham*  
€ 10,00

Peter

**Sous Vide gegarte Wildschweinbäckchen  
auf Sellerie-Püree, Knollenziest und  
krossem Grünkohl** <sup>a,g,i,k</sup>  
*Sous vide-cooked wild boar cheeks  
on celeriac puree,  
Chinese artichokes and crispy kale*  
€ 20,00

Matthias

**Crépinette vom Hirschkalbsrücken,  
getrüffelter Rahmwirsing und  
Walnuss-Dauphine** <sup>a,c,g,h,i,k</sup>  
*Crépinette made from saddle of young venison  
Truffled Savoy cabbage and walnut dauphine*  
€ 36,00

Nikolaos

**Parfait von Haselnuss,  
Zimtsponge, Zwetschgengel und Cranberry** <sup>a,c,g,k</sup>  
*Hazelnut parfait  
Cinnamon sponge, damson gel and cranberries*  
€ 12,00

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

**Bouillabaisse „Westin Style“** b,c,d,g,i,l,m,a  
**Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen,  
Hummerfond, Sauce Rouille**  
*Westin-style Bouillabaisse 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

**Gebrautes 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,  
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

**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>		

#### Rheinhessen

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**

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, 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

Kiefer, 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*