

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	0,25 l	€ 4,80
	1,00 l	€ 10,50
Aqua Panna	1,00 l	€ 10,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 9,50
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite ^{1,5,10,12}	0,20 l	€ 4,80
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 l	€ 6,00
Fentimans Tonic Water ¹³	0,125l	€ 6,00
Schweppes Tonic Water ¹³ , Sodawater Bitter Lemon ¹³ , Ginger Ale ¹	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 ^{1,12}	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

Domaine des Brosses, Sancerre	0,20l	€ 15,50
Alain Girad & Fils	0,75l	€ 48,00
Trocken, 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

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

Kiefer, 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, DOC

Trocken, Tempranillo, Mazuelo und Graciano,
mit kräftigen Fruchtnoten und frischer Säure

0,20l

€ 14,50

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 und Schwarzkirschen

0,75l

€ 48,00

Dry, with aromas of ripe blackberry and black cherry

Argentinien/Argentina

Mendoza

Sottano, Malbec Reserve

Trocken, vielfältige Aromen nach Schokolade, Beerenfrüchten,
reifen Kirschen, Pflaumen, sowie Kaffee- und Vanillenoten

0,20l

€ 14,50

0,75l

€ 42,00

*Dry, a medley of chocolate, berry,
ripe cherry and plum aromas with coffee and vanilla notes*

Sekt /Sparkling Wine

Geldermann, Brut	0,10 l	€ 7,50
Flaschengärung	0,75 l	€ 45,00
Bellussi Grande Cuvée, Prosecco Spumante,	0,10 l	€ 8,00
DOGC, Extra dry	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,	0,10l	€ 16,50
Demi-Sec	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 ^{1,10}		€ 7,00
Campari ¹		€ 7,00
Ricard ¹		€ 7,00
Pernod ¹		€ 7,00
Martini ¹ · 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 ¹²	€ 5,00
Pott Kaffee ¹²	€ 9,00
Espresso ¹²	€ 4,00
Doppelter Espresso ¹²	€ 6,00
Cappuccino ¹²	€ 5,80
Milchkaffee ¹²	€ 5,80
Latte Macchiato ¹²	€ 5,80
Irish Coffee ¹²	€ 9,00

Westin Grand Café

Café Crème ¹² mit Amaretto und Schlagsahne	
<i>Café Crème¹² with Amaretto and whipped cream</i>	€ 9,00

Café Apricot

Café Crème ¹² mit Aprikosenlikör und Schlagsahne	
<i>Café Crème¹² with apricot liqueur and whipped cream</i>	€ 9,00

Jing Tea (Portion)

Whole Chamomile Flowers	€ 8,00
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	
<i>Hot Chocolate with whipped cream Tassel/ Cup</i>	€ 5,80
Schokolade mit Rum oder Cointreau	
<i>Hot chocolate with Rum or Cointreau Tasse/ Cup</i>	€ 9,00

Fruchtige Daiquiri-Variationen

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

€ 11,50

Ginger Beer Cocktails

Moscow Mule

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

€ 15,00

Elder Flower Fizz

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

€ 15,00

Dark and Stormy

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

€ 15,00

Perfect Storm

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

€ 15,00

Westin Mule

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

€ 15,00

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, Grenadine¹
Champagner
*Peach liqueur, orange juice, grenadine¹,
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

Espresso Martini	€ 12,00
Wodka, Kahlua ¹ , Espresso <i>Vodka, Kahlua¹, Espresso</i>	
Manhattan Perfect	€ 10,00
Canadian Whisky, Martini dry ¹ , Martini rosso ¹ , Angostura, Kirsche <i>Whisky, Martini dry¹, Martini rosso¹, Angostura, cherry</i>	
Americano	€ 10,00
Campari ^{1,10} , Martini rosso ¹ , Soda, Zitronen- und Orangenschale <i>Campari^{1,10}, Martini rosso¹, soda, lemon- and orange peel</i>	
Negroni	€ 10,00
Campari ^{1,10} , Martini rosso ¹ , Gin, Zitronenschale <i>Campari^{1,10}, Martini rosso¹, Gin, lemon peel</i>	
 <u>Die Klassiker</u>	
Piña Colada	€ 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>	
Swimming Pool	€ 11,50
Wodka, weißer Rum, Curacao blue ¹ , Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Cocktailkirsche, Ananas <i>Vodka, white rum, Curacao blue¹, pineapple juice, coconut syrup, cream, cocktail cherry, fresh pineapple</i>	
Planters Punch	€ 11,50
Brauner Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine ¹ , Orange, Kirsche <i>Brown rum, orange juice, lemon juice, pineapple juice, Grenadine¹, orange, cherry</i>	

Long Island Ice Tea	€ 15,00
Weißer Rum, Gin, Wodka, Cointreau, Orangensaft, Coca Cola ^{1,5,12} , Limette <i>White rum, Gin, Vodka, Cointreau, orange juice, Coca Cola^{1,5,12}, lime</i>	
Zombie	€ 15,00
Weißer Rum, Bacardi Rum braun, brauner Rum 73%, Cherry Brandy, Grenadine ¹ , Orangensaft, Zitronensaft, Limette, Kirsche <i>White rum, Bacardi brown rum, brown rum 73%, Cherry Brandy, grenadine¹, orange juice, lemon juice, lime, cherry</i>	
Mojito	€ 11,50
Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Soda, Zucker <i>White rum, lime juice, mint, soda, sugar</i>	
Mai Tai	€ 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>	
Singapore Sling	€ 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>	
Cosmopolitan	€ 10,00
Wodka, Cointreau, Limettensaft, Preiselbeersaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	
Sex on the Beach	€ 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^{1,5,12} / Schweppes – Sodawasser, Bitter Lemon¹³, Tonic¹³, Ginger Ale¹

Campari¹ servieren wir Ihnen mit frisch gepresstem Orangensaft

Campari¹ 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 Ale¹

Limes, cane sugar, Ginger Ale¹

Red Slip

€ 8,50

Erdbeersirup, Grapefruitsaft, Bitter Lemon¹³

Strawberry syrup, grapefruit juice, Bitter Lemon¹³

Planter's Dream

€ 8,50

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹, Mangosirup

Lemon juice, orange juice, pineapple juice, grenadine¹, mango syrup

Shirley Temple

€ 8,50

Sprite, Ginger Ale¹, Grenadine

Sprite, Ginger Ale¹, 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 Lemon¹³

€ 8,50

Spirits

4 cl

Nordhäuser Doppelkorn, alc. 38%Vol.	€ 8,00
Linie Aquavit, alc. 41,5%Vol.	€ 8,50
Aalborg Jubiläums Aquavit, alc. 42%Vol.	€ 8,50
Malteserkreuz Aquavit, alc. 40%Vol.	€ 8,50
Morand Williamine, alc. 43% Vol.	€ 14,00
Etter Williams, alc. 42% Vol.	€ 14,50
Etter Mirabelle, alc. 41% Vol.	€ 14,50
Etter Prune, alc. 41% Vol.	€ 14,50
Etter Kirsch, alc. 43% Vol.	€ 14,50
Etter Framboise, alc. 41% Vol.	€ 14,50
Grappa AMOROSA Jacobo Poli, alc. 40% Vol.	€ 14,50
Très Vieux Marc de Champagne, alc. 40% Vol.	€ 14,50

Bitter

4 cl

Jägermeister, alc. 35% Vol.	€ 8.50
Fernet Branca, alc. 39% Vol.	€ 8,50
Branca Menta ¹ , alc. 28% Vol.	€ 8,50
Underberg (2 cl), alc.44% Vol.	€ 7,00
Sambuca, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Ramazzotti, alc. 30% Vol.	€ 8,00
Averna, alc. 29% Vol.	€ 8,00
Cynar ¹ , alc. 16,5% Vol.	€ 8,00
Mampe Halb & Halb alc. 31% Vol.	€ 8,00

Liqueur

4 cl

D.O.M. Bénédicte, alc. 40% Vol.	€ 8,00
Galliano ¹ , alc. 42,3% vol.	€ 8,00
Baileys Irish Cream ¹ , alc. 17% Vol.	€ 9,00
Drambuie, alc. 40% Vol.	€ 9,00
Southern Comfort ¹ , alc. 38,5% Vol.	€ 9,00
Kahlúa ¹ , alc. 20% Vol.	€ 8,00
Grand Marnier, alc. 40% Vol.	€ 9,00
Cointreau, alc. 40% Vol.	€ 9,00
Cherry Heering ¹ , alc. 24% Vol.	€ 8,00
Amaretto Disaronno, alc. 28% Vol.	€ 9,00
Frangelico Haselnuss, alc. 20% Vol.	€ 8,00

Wodka

4 cl

Mampe, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Moskovskaya, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Finlandia, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Absolut Vodka, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Absolut Vodka Citron, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Belvedere, alc. 40% Vol.	€ 11,00
Grey Goose Vodka, alc. 40% Vol.	€ 11,00

Gin

4 cl

Mampe, alc. 40% Vol.	€ 8,50
Beefeater, alc. 47% Vol.	€ 8,50
Tanqueray, alc. 47,3% Vol.	€ 10,00
Tanqueray No. Ten alc. 47,3% Vol	€ 12,00
Bombay Sapphire, alc. 40% Vol.	€ 10,00
Hendrick's, alc. 44% Vol.	€ 11,00
Monkey 47, alc. 47% Vol.	€ 12,00
Gin Mare alc. 42,7% Vol.	€ 15,00

Als Longdrink serviert mit:

Served as Longdrink with:

Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,20 l	+	€ 8,00
Fentimans Tonic Water ¹³	0,125l	+	€ 8,00

Rum

4 cl

Myers's Rum, alc. 40% Vol.	€ 9,50
Bacardi Light, alc. 37,5% Vol.	€ 9,50
Bacardi Premium Black, alc. 37,5% Vol.	€ 10,00
Havana Club, 3 years old, alc. 40% Vol.	€ 9,50
Havana Club, 7 years old, alc. 40% Vol.	€ 14,00
El Dorado Reserve, 15 years old, alc. 43% Vol.	€ 18,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23, alc. 40% Vol.	€ 20,00

Cognac Spezialitäten
Cognac specialities

4 cl

HENNESSY FINE ,alc. 40% Vol. € 11,50
*Junge Destillate offenbaren hier Noten von weißer Grapefruit und Orangenblüte.
Außergewöhnliche Kombination von vielfältigen Eaux-de-vie.*

HENNESSY XO ,alc. 40% Vol. € 20,00
*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.

4 cl

€ 9,50

Cognac

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

Rémy Martin V.S.O.P., alc. 40% Vol.

4 cl

€ 11,50

€ 11,50

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

€ 9,50

€ 11,00

€ 11,50

€ 11,00

€ 10,50

€ 16,00

€ 12,00

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

€ 10,50

€ 10,50

€ 10,50

€ 11,00

€ 12,00

American Whiskey

4 cl

Four Roses, Straight Bourbon, alc. 40% Vol.	€ 10,50
Jim Beam, Kentucky Straight Bourbon, alc. 40% Vol.	€ 10,50
Wild Turkey, Kentucky Straight Bourbon, alc. 50,5% Vol.	€ 12,00
Marker's Mark, Kentucky Straight Bourbon, alc. 45% Vol.	€ 12,00
Jack Daniels, Black Label, alc. 40% Vol.	€ 13,00

Canadian Whisky

4 cl

Canadian Club ¹ , alc. 40% Vol.	€ 10,50
Crown Royal, alc. 40% Vol.	€ 10,50

Blended Scotch Whisky

4 cl

Johnny Walker Red Label ¹ , alc. 40% Vol.	€ 10,50
Johnny Walker Black Label ¹ , alc. 40% Vol.	€ 12,00

Ballantine's

Gold Seal

12 years, alc. 40% Vol.	€ 10,50
17 years, alc. 43% Vol.	€ 14,00
30 years, alc. 43% Vol.	€ 28,00

Dimple, 15 years, alc. 40% Vol.	€ 12,00
Chivas Regal, 12 years, alc. 40% Vol.	€ 12,00
Chivas Royal Salute, 21 years, alc. 40% Vol.	€ 21,00
J&B Rare Scotch, alc. 40% Vol.	€ 11,50

Single Malt Whisky

4 cl

Glenfiddich

€ 11,50

Speyside Malt, blass, leicht, fruchtig-frisch

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

Glenlivet

€ 12,50

Speyside Single Malt, 12 years,
zart blumig nach Pfirsich-Vanille

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

Glen Grant

€ 11,50

Speyside Single Malt, 8 years,
Goldgelb, leicht fruchtig

Golden, light flowery, alc. 40% Vol.

Cardhu

€ 12,50

Speyside Single Malt, 12 years
leicht, rauchig, torfig

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

Knockando

€ 12,50

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

€ 12,00


Northern Highland Single Malt,
sehr würzig, blumig, malzig

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

<p>Glenmorangie 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>Lagavulin Island Single Malt, 16 years überwältigendes volles Insel- und Sherry-Aroma <i>heavy aroma with a salty, peaty,</i> <i>sherry characteristic taste, large in flavour</i>, alc. 43% Vol.</p>	€ 16,00
<p>Laphroaig Islay Single Malt, 10 years phenolisch, fast medizinisch, duftend nach Tang und Salz <i>medicinal, slight sherry smell with a heavy, dry,</i> <i>salty sea weedy flavour, very robust</i>, alc. 40% Vol.</p>	€ 15,00
<p>Oban West Highland Single Malt, 14 years zart torfig, anhaltend sanft, salzig, delikater rauchig <i>soft peaty, continuing soft, salty, delicious smoky</i>, alc. 43% Vol.</p>	€ 16,00
<p>Ardbeg Uigeadail 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>	€ 16,00
<p>Ardbeg 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>	€ 15,00

SPEISEN/ FOOD

Unsere Klassiker/ our classics

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

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

Oder / or

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

Kräutersaitlinge, Morcheln, kleines Gemüse, Kartoffelgratin,
Sauce Béarnaise
King trumpet mushrooms, morels, small vegetables potato gratin ^{a,c,g,i,k,}
and Sauce Béarnaise

Wiener Schnitzel aus der Biokalbskeule
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone ^{4,11}
Wiener Schnitzel
with warm potato-cucumber salad and lemon ^{4,11} € 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 ^{2,3,4,11 a,c,i,k}

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 ^{SuperFoods a,c,j}

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 ^{SuperFoods 4,11,a,c,g,h,i,j,k}

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 ^{SuperFoods a,c,f,i,k}

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 ^{SuperFoods a,c,f,g,i}

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 Salat  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 ^{a,c,d,g,h}
or with roasted poulard breast

€ 19,00

oder mit 5 gebratenen Riesengarnelen ^{a,c,d,g,h}
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 ^{d,f,i,k}

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

€ 16,50

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

Berliner Kartoffelsuppe mit Mini Wiener ^{a,c,f,i,h,k 4,11}
Potato soup Berlin style with sausages € 10,00


Geflügel Consommé mit Nudeln und kleinem Gemüse ^{a,c,f,g,i}
Poultry soup with noodles and small vegetables € 10,00




Tagessuppe / *soup of the day* € 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 ^{3,11 a,f,g,h,i,k,l}
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 ^{a,e,f,h,i,k}


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 ^{4,7,11}  ^{a,c,g,k}

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 Früchtebrot

Selection of Tölzer chees

with fig mustard and fruit bread

€ 13,50

Trust me sweet

€ 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

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