



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

## **Sommermenü** *Menu of the summer*

**Matthias**

**Thunfischtatar mit Gurke, Radieschen,  
Finger Limes und Joghurt-Limetten-Soße** <sup>d, f, g, j</sup>  
*Tuna tartare with cucumber, radishes,  
finger limes and yogurt & lime sauce / 19€*

**Jens**

**Geeiste Gurken Suppe mit grünen Pfeffer  
Sorbet und Forellen Kaviar** <sup>d, g</sup>  
*Iced cucumber soup with green pepper sorbet and  
trout caviar / 10€*

**Dominik**

**Limonen mit Pomelo Risotto  
und hausgebeizter Fjordforelle** <sup>d, g, i,</sup>  
*Lime risotto with pomelo  
and home-marinated fjord trout / 17€*

**Jana**

**Medaillon und geschmorter Bauch vom  
Havelländer Apfelschwein, dazu  
Dreierlei vom Blumenkohl, Fava Bohnen,  
konfiertes Eigelb, und Afilla-Kresse** <sup>a, c, g, i</sup>  
*Medallion and braised belly of Havelland apple-fed  
pork served with a trio of cauliflower, fava beans,  
slow-fried egg yolk, and affilla cress / 30€*

**Peter**

**Zitronen-Törtchen mit Himbeerfüllung,  
Baiser und Basilikum-Sorbet** <sup>a, c, g</sup>  
*Lemon tartlet with raspberry filling, meringue  
and basil sorbet / 12€*

**3-Gänge** (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **58€**  
*3-course meal (starter, main course, dessert)*

**4-Gänge** (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) **65€**  
*4-course meal (starter, soup, main course, dessert)*

**5-Gänge / 5-course meal** **75€**

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

## **Pfifferling trifft Kirsche** *Chanterelle meets cherry*

**Nikolaos**

**Pfifferlings-Quiche mit Kirsch-Schmand  
und Kräutersalat aus dem hoteleigenen  
Kräutergarten** <sup>a, c, g</sup>

*Chanterelle quiche with cherry sour cream  
and herb salad from the hotel's  
own herb garden / 15€*

**Jens/Jana**

**Zweierlei Pfifferlingssuppe: Cremig mit  
geschmorter Kirsche und Essenz mit  
Gemüse unter der Blätterteighaube** <sup>a, c, g, i, k</sup>

*Duet of chanterelle soup: creamy with  
braised cherry and essence with vegetables,  
topped with flaky pastry / 12€*

**Matthias**

**Hausgemachte Pfifferlings-Maultaschen  
mit Zwiebelschmelze, Heu-Tee und  
Pfefferkirschen** <sup>a, c, g, i</sup>

*Homemade chanterelle pasta pockets with buttery  
slow-fried onions, hay tea and pepper-spiced  
cherry compote / 18€*

**Peter**

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit  
Kirschlack, Pfifferlings Dim Sum und sautierten  
Pfifferlingen** <sup>a, g, i, k</sup>

*Seared breast of Barbary duck with  
cherry glaze Chanterelle dim sum and sautéed  
chanterelles / 35€*

**Korbinian**

**Riegel von Kirschmousse und Knusperboden  
mit Estragon-Eis** <sup>a, c, g</sup>

*Bar of cherry mousse with a crispy base  
with tarragon ice-cream / 12€*

Eine Portion Pfifferlinge mit San-Daniele- Schinken  
*Portion of chanterelles with San Daniele ham / 20€*

**3-Gänge** (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **55€**  
**3-course meal** (starter, main course, dessert)

**4-Gänge** (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) **63€**  
**4-course meal** (starter, soup, main course, dessert)

**5-Gänge / 5-course meal** **80€**

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

## **Menü mit Gemüse, Pilz und Obst** *Vegetable-, mushroom- and fruit based menu*

**Nikolaos**

**Gratinierte Salatherzen mit Blauschimmelkäse,  
geröstetem Holzofenbrot und Pinienkernen** <sup>a,g,h</sup>  
*Gratinated salad hearts with blue cheese, roasted  
bread from the wood-fired oven and pine nuts / 17€*

**Jana**

**Schafjoghurt-Ravioli mit Spitzpaprika,  
jungem Löwenzahn und Heu-Tee** <sup>a,c,g,l</sup>  
*Sheep's milk yogurt ravioli  
with red pointed pepper, young dandelion leaves  
and hay tea / 18 €*

**Matthias**

**Gegrillte Avocado, gefüllt mit warmem  
Quinoa-Salat, eingelegter Ziegenkäse,  
Bärlauch-Pesto, Rhabarber-Chutney und  
Rosenseitlingen** <sup>a,g,h,i,k</sup>  
*Grilled avocado with warm quinoa salad,  
marinated goat cheese, wild garlic pesto, rhubarb  
chutney and rose oyster mushrooms / 32€*

**Korbinian**

**Vegane Hafermilch-Panna Cotta mit  
hausgemachten Granola, verschiedenen  
Früchten und Waldbeer-Sorbet** <sup>a,e,h</sup>  
*Vegan oat milk panna cotta with  
homemade granola, a selection of fruits  
and fruits of the forest sorbet / 12 €*

**3-Gänge** (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **€55**  
**3-course meal** (starter, main course, dessert) **€55**  
**4-Gänge / 4-course meal** **€63**

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

## **Fisch-Menü**

### *Fish menu*

**Korbinian**

**Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trilogie von  
grüner Erbse und Apfel- Chutney<sup>a,g,i,k,m</sup>**

*Grilled scallops with trio of green peas  
and apple chutney / 22€*

**Matthias**

**Bouillabaise „Westin Style“**

**Meeresfrüchte, grüne Spargelspitzen,  
Hummerfond, Sauce Rouille<sup>b,c,d,g,i,l,m,a</sup>**

*Westin-style Bouillabaise with seafood,  
green asparagus tips,  
lobster stock and rouille sauce / 16€*

**Jens**

**Filet von der Seezunge gefüllt mit Kräutern,  
Püree von gelber Karotte, junges Gemüse<sup>a,c,g,i,k</sup>**

*Fillets of sole stuffed with herbs, yellow carrot  
purée, baby vegetables / 22€*

**Matthias**

**Gebratenes Seeteufelkotelett**

**Fenchel, Pak Choi, schwarzer Sesam  
und Süßkartoffelpüree<sup>d,g,j,i,k</sup>**

*Roasted monkfish steak with fennel, pak choi,  
black sesame and sweet potato purée / 35€*

**Dominik**

**Mousse von Brie de Meaux,  
eingelegte Trauben, Portwein-Sorbet,  
Walnusskrokant und Kataifi-Teig<sup>a,c,g,h,k</sup>**

*Brie de Meaux mousse, marinated grapes,  
port sorbet, walnut brittle and kataifi pastry / 12€*

**3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 62€**

**3-course meal (starter, main course, dessert)**

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

**4-course meal (starter, soup, main course, dessert)**

**5-Gänge / 5-course meal 85€**

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

## Desserts

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**

verführerisch, mit Himbeer-Sorbet<sup>1,2</sup>

*Warm chocolate cake seductive,*

*served with a raspberry-sorbet / 12,50€*

**Riegel von Kirschmousse und**

**Knusperboden mit Estragon-Eis** <sup>a, c, g</sup>

*Bar of cherry mousse with a crispy base*

*with tarragon ice-cream / 12€*

**Mousse von Brie de Meaux,**

**eingelegte Trauben, Portwein-Sorbet,**

**Walnusskrokant und Kataifi-Teig** <sup>a,c,g,h,k</sup>

*Brie de Meaux mousse,*

*marinated grapes, port sorbet, walnut brittle and*

*kataifi pastry / 12€*

**Vegane Hafermilch-Panna Cotta mit**

**hausgemachten Granola, verschiedenen**

**Früchten und Waldbeer-Sorbet** <sup>a,e,h</sup>

*Vega oat milk panna cotta with*

*homemade granola, a selection of fruits*

*And fruits of the forest sorbet / 12€*

**Zitronen-Törtchen mit Himbeerfüllung,**

**Baiser und Basilikum Sorbet** <sup>a, c, g</sup>

*Lemon tartlet with raspberry filling, meringue*

*and basil sorbet / 12€*

**Fruchtfillets**

mit warmer Schokoladen Sauce

***Fillets of fruits***

*with warm chocolate sauce / 10€*

**Auswahl an Rohmilchkäse**

**von unserem Affineur**

mit Feigensenf und Früchtebrot

***Selection of raw milk cheese***

***of our Affineur***

*with fig mustard and fruit bread / 16,50€*

**Trust me sweet € 12,00**