

MENÜVORSCHLÄGE MENU SUGGESTIONS



THE WESTIN
GRAND
BERLIN

WESTIN MENÜVORSCHLÄGE

MENÜBAUKASTEN

Vorspeisen

Lackiertes Rotbarbenfilet auf Salat von Feve und getrocknete Kirschtomaten mit Kräutremulsion	16,00 €
Babyspinat mit gratiniertem Ziegenkäse, Trüffelhonig und Pumpernickel	16,00 €
Kaltgeräuchertes Thunfischtatar mit Salat von jungem Lauch, Tomaten und Pinienkernen, krossem Wan Tan und Kokosnuss-Koriander-Dip	17,00 €
Galantine von der Maispoularde mit geschmolzener Entenleber, grünem Spargelsalat und Portweinbutter	17,00 €
Hausgebeizter Linumer Kalbsrücken und gebackene Süßkartoffelblätter sowie Schaum von getrockneten Strauchtomaten und Basilikum	19,00 €

Suppen

Gazpacho mit geeister Ziegenmousse	7,00 €
Kalbsessenz mit Trüffelravioli und Blätterteig	9,00 €
Schaumsuppe von grünen Erbsen und geräucherter Jakobsmuschel	9,00 €
Cremesuppe von Petersilienwurzeln mit Selleriechip	9,50 €
und confierter Taubenkeule	9,50 €
Hummerbisque mit gefülltem Strudel	9,50 €

Zwischengänge

Lauwarmer Salat von Zucchini und Aubergine in confierter Tomate, Erbsen-Vinaigrette, geröstete Brotspäne	15,00 €
Törtchen von Havelländer Blutwurst, Kartoffeln und Äpfeln, dazu Schnittlauchjus und krokantes Sauerkraut	14,00 €
Blankett vom Paderborner Maishähnchen mit kleinem Gemüse und Entenstopfleber	15,00 €
Risotto von Reismudeln mit Safran und gebratenen Calamaretti	17,00 €
Bärenkrebs mit Ragout von Papaya, Kokos und Sesam mit Curryschaum	18,00 €

WESTIN MENUE SUGGESTIONS

MENUE MODULES

Starters

Glazed fillet of red mullet on fava and sun-dried cherry tomato salad with a herb emulsion	16,00 €
Baby spinach with goat's cheese gratin, truffle honey and pumpernickel	16,00 €
Cold smoked tuna tatar with baby leek, tomato and pine nut salad, crispy wan tan and coconut and coriander dip	17,00 €
Corn-fed poulard galantine with melted duck liver, green asparagus salad and port wine butter	17,00 €
Home-marinated Linum saddle of veal with baked sweet potato leaves and sun-dried vine tomato and basil froth	19,00 €

Soups

Gazpacho with frozen goat's cheese mousse	7,00 €
Veal consommé with truffle ravioli and filo pastry	9,00 €
Frothy green pea soup with smoked scallops	9,00 €
Cream of parsnip soup with celeriac chips and confit of pigeon drumsticks	9,50 €
Lobster bisque with filled strudel	9,50 €

Entrée

Lukewarm zucchini (courgette) and eggplant (aubergine) salad in omato confit, pea vinaigrette, roasted bread chips	15,00 €
Haveland black pudding tart with potatoes and apples, chive gravy and crispy sauerkraut	14,00 €
Fricassee of Paderborn corn-fed poulard with Mini vegetables and duck foie gras	15,00 €
Rice noodle and saffron risotto with fried calamaretti	17,00 €
Slipper lobster with papaya, coconut and sesame ragout and curry froth	18,00 €

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.

Die Preise basieren auf Ratenbasis 2011, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.

Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid for 2011. For 2012 we reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.

WESTIN MENÜVORSCHLÄGE

MENÜBAUKASTEN

Hauptgänge

Kartoffelkaiserschmarrn mit Halloumi, Kirschtomaten, Rucola und karamellisiertem Knoblauchschaum	20,00 €
Gebratenes Ruppiner Lammkarree mit braisiertem Pok Choi und Süsskartoffel-Spinat-Tarte, dazu Rotweinbutter	25,00 €
Weißes Heilbuttfilet mit Kartoffelschuppen auf Pot-au-feu von Berglinsen, Chorizo und confierter Spitzpaprika	25,00 €
Saltimbocca vom Linumer Kalbsfilet, flüssige Polenta, gebratener grüner Spargel, Orangen sowie Estragonjus	26,00 €
Sauerbraten vom Rinderfilet mit Apfeljus, Nadelbohnen und Kartoffelsoufflé	30,00 €

Dessert

Mousse von Waldbeeren mit Rosmarin-Baumkuchen und grünem Pfeffersorbet	9,00 €
Ingwerparfait mit Minzgelée, kandiertem Blätterteig und Espresso-Eis	9,00 €
Topfensoufflé mit Orangensalat und Litschi-Eis	9,50 €
Apfeltarte mit Rosmarin und Eis vom Forme d`Ambert	9,50 €
Mille feuille von Orangencreme und Filoteig mit brennendem Cassis-Sorbet	10,50 €

WESTIN MENUE SUGGESTIONS

MENUE MODULES

Main courses

Potato pancake with halloumi cheese, cherry tomatoes, rocket and caramelized garlic froth	20,00 €
Roast Ruppiner rack of lamb with braised pok choy, sweet potato and spinach tart, served with red wine butter	25,00 €
White halibut fillet with potato scales on a pot-au-feu of mountain lentils, chorizo and pointed pepper confit	25,00 €
Saltimbocca of Linum veal fillet, polenta sauce, fried green asparagus, orange and estragon jus	26,00 €
Marinated beef fillet pot roast with apple jus, string beans and potato soufflé	30,00 €

Dessert

Fruits of the forest mousse with rosemary layered cake and green pepper sorbet	9,00 €
Ginger parfait with mint jelly, candied filo pastry and espresso ice-cream	9,00 €
Quark soufflé with orange salad and lychee ice-cream	9,50 €
Apple tart with rosemary and and fourme d`Ambert ice-cream	9,50 €
Mille feuille of orange crème and filo pastry with flambéed cassis sorbet	10,50 €

Bei Erhebung kommunaler Zusatzabgaben bzw. -steuern für Hotelbetriebe (z.B. "Kulturförderabgabe für Übernachtungen" bzw. "Bettensteuer") werden die Preise entsprechend automatisch angepasst, ohne dass es einer gesonderten Vereinbarung bedarf.

Die Preise basieren auf Ratenbasis 2011, wir behalten uns eine Preisänderung von 5%-8% pro Kalenderjahr vor.

Please note that in the event of a change of the VAT or an introduction of any other taxes or duties for hotel companies (e.g. local taxes or VAT for offered products) gross rates will be adjusted accordingly. All rates given are valid for 2011. For 2012 we reserve the right to increase the prices about 5% to 8% according to general state of the market.