

# 30 WINTERGARTEN

W WIE VARIETÉ

Verehrtes Publikum,

lassen Sie sich entführen in die Genusswelt unseres neuen Executive Chefs Thomas Figovc. Mit seinem 10-köpfigen Team bringt er ein neues alpenländisches Flair in unsere Speisekarte. Die kreierten Gerichte passen ganz zum Motto unseres Hauses – Dem Staunen gewidmet.

Chef Thomas ist ein renommierter Vertreter der geschmacksstarken Küche und nimmt Sie heute Abend mit in eine Welt voll Aromen, die in dieser Form noch nie in Berlin präsentiert wurden. Einen Monat lang reiste er durch seine Heimat Kärnten und hat nach Produkten gesucht, die er nun hier präsentieren kann. Bei seiner Reise durch das Kärntner Jauntal, das Lavanttal und die Südsteiermark hat er bei kleinen Landwirten und in Familienbetrieben wahre Schätze entdeckt, die es hier in Berlin sehr selten gibt.

Aus diesem großartigen Fundus und seiner internationalen Erfahrung hat er neue Gerichte erschaffen, oder aber Klassiker der österreichischen Küche mit filigranem Touch neu definiert und somit einzigartige Gaumenfreuden geschaffen – leichter, zarter, mit mehr Geschmack und Genuss.

Thomas Figovc - Er ist ein Weltenbummler, der seine Liebe zu Berlin nie verloren hat.

Chef Thomas ist in Tirol geboren und verbrachte seine Kindheit in Kärnten, wo er auch seine Ausbildung zum Koch ablegte. Um die Jahrtausendwende zog es ihn nach Berlin, wo er die Eröffnung des Hotel Adlon kulinarisch unterstützte. Als weitere Station in Berlin arbeitete er im Four Seasons am Gendarmenmarkt. Von dort ging es dann einmal um die Welt – einige der besten 5 Sterne Häuser dieser Welt in Singapur, Vancouver, Beirut und Neu-Delhi unterstützte er mit seinen Kreationen. Das Leela Palace Udaipur in Indien – mehrfach als bestes Hotel der Welt ausgezeichnet – wurde mit seiner Hilfe eröffnet. Zwischendurch war er immer wieder als Gastkoch in Deutschland – zum Beispiel auf dem 20. und 21. Rheingau Gourmet Festival.



Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren seiner Interpretationen.

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Waldviertler Pilztatar</b> <sup>D,F,L,M</sup> – vegan	15,00
Kräutermousse   Grüner Spargel   Tofu   Sprossen   Linsenvinaigrette Wild mushroom tartar - Herb mousse   green asparagus   tofu   sprouts   lentil vinaigrette	
<b>Pesto-Limetten-Hummus</b> <sup>A,D,F,H,I,L</sup> – vegetarisch	14,00
Gerste   Olivenöl   Röstgemüse   Ziegenkäse   gegrilltes Brot Pesto lime hummus - Barley   olive oil   roasted vegetables   goat cheese   grilled bread	
<b>Shake Salad</b> <sup>D,H,I</sup>	11,00
Wildkräutersalat   Zweierlei Tomaten   Avocado   Cashewkerne Olivenöl-Dressing   Sprossen   Rote Bete Chips optional: mit 3 Riesengarnelen und Keta Kaviar	+ 9,00
Wintergarten wild herbs salad - Radishes   tomatoes served two ways   mushrooms Cashew nuts   olive oil-white balsamic dressing optional with three king prawns +9,00	
<b>Sashimi vom Island Lachs trifft Tempura Garnele</b> <sup>C,D,E</sup>	21,50
Thailändischer Glasnudelsalat   Wasabi-Rosa Ingwer-Sauce Sashimi of Island salmon meets tempura prawn Thai glass noodle salad   Wasabi pink ginger sauce	
<b>Beef Tartar vom Uckermärker Bio Rind</b> <sup>A,D,G</sup>	18,00
Bio-Ei   Osietra Kaviar   Schalottenwürfel   Kapern   Ciabatta   salzige Butter Tartar of Uckermark organic beef - Organic egg   Osietra caviar   shallot cubes Capers   ciabatta   salted butter	
<b>Büsumer Krabbencocktail</b> <sup>A,D,E,G</sup>	18,00
Avocado   Cocktailsauce   Salat   Wasabichip Büsum prawn cocktail - Avocado   cocktail sauce   salad   wasabi chip	
<b>Backflip Salad</b> <sup>D,G</sup>	16,00
Baby Eisbergsalat   Maispoularde   krosser Speck Gebackene Nudeln   Parmesan-Aioli Baby ice berg lettuce   corn fed chicken   bacon   baked noodles   parmesan aioli	
<b>Jausenteller</b> <sup>H,I</sup>	klein 12,00 groß 18,00
Kalbstaufelspitz-Terrine   Salami   Hauswürstel   Räucherschinken Liptauer Frischkäse aus dem Kärntner Jaunttal   Lindner Brotkorb Culinary plate - Prime boiled veal terrine   salami   Austrian sausage   smoked ham Liptau cream cheese from the Carinthian Jauntal   Lindner bread basket	

## SUPPEN / SOUPS

<b>Cremesuppe vom grünen Spargel</b> <sup>D,G</sup>	10,00
mit Basilikumnockerl Creamy green asparagus soup with basil dumplings	
<b>Alt Wiener Kartoffelsuppe</b> <sup>M</sup> – auch vegan möglich	10,00
optional: mit Speck Potato soup Viennese style – as vegan soup available   optional with bacon	
<b>West Coast Chowder</b> <sup>A,C,D,E,G</sup>	12,00
Cremesuppe   Meeresfrüchte   Süßkartoffel   Baguette West Coast chowder   seafood   sweet potatoes   baguette	

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

<b>Steirische Gemüseritschert</b> <sup>D,I,M</sup> – vegan	16,00
Wurzelgemüse in warm gerösteten Sonnenblumenkernen Geräucherter Tofu   Bergkräuter   Perlgrauen   roter Quinoa Styrian vegetable ritschert – vegan Root vegetable   roasted sunflower seeds   smoked tofu   herbs   barley   red quinoa	
<b>Erdäpfelgulasch</b> <sup>D,F,L</sup> – vegan	17,00
Paprikaschoten   Vegane Rauchwurst   Sonnenblumenöl Potatoe goulash - vegan - bell peppers   smoked vegan sausage   sunflower oil	
<b>Pasta „Rondini“</b> <sup>A,D,G</sup>	17,00
Ricottafüllung   gegrillter Kürbis   Spinat   Tomatenschaum optional: mit 3 gebratenen Riesengarnelen	+ 9,00
Pasta rondini with ricotta filling   grilled pumpkin   spinach   tomato foam optional with 3 fried king prawns + 9,00	
<b>Hahn im Korb</b> <sup>A,D,G</sup>	19,00
Knusprig-gebackenes Nudelnest   Wokgemüse Gebackene Hähnchenstrips   Sake-Soja-Sauce Crispy baked noodle nest   wok vegetables   baked chicken strips   sake soy sauce	
<b>Original Wiener Schnitzel</b> <sup>A,D,G</sup>	26,00
Warmer Kartoffelsalat   Kürbiskernöl   Preiselbeeren   Zitrone Original Viennese Schnitzel Warm potato salad   pumpkin liaison   cranberries   lemon	
<b>Zwiebelrostbraten vom Uckermärker Rinderfilet</b> <sup>A,D,G</sup>	26,00
Röstkartoffeln   Trio von Bohnen   knusprige Zwiebelringe Roast of Uckermark organic beef with onions Roasted potatoes   beans served three ways   crunchy onion rings	
<b>Kalbsrückensteak vom Teppanyakigrill</b> <sup>D,G</sup>	28,00
Spargel   Shiitake   Shimeij   Pastinakenpüree   Teriyakisauce Veal steak   asparagus   shiitake   shimeij   parsnip purée   teriyaki sauce	
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> <sup>C,D,G</sup>	27,00
Morcheln   Spargel   Gnocchi   Zitronen-Thymian-Sauce Grilled char filet - Morels   asparagus   gnocchi   lemon thyme sauce	
<b>Uckermärker Rinderfilet - medium gebraten</b> <sup>A,D,G</sup>	
Blattsalat   Spargel   Kartoffelrösti   Sauce Bernaise Lettuce   gerb vinaigrette   potatoes risolee   sauce bernaise	
<b>Ladies Cut</b>	160 gr 27,00
<b>Gentlemen Cut</b>	240 gr 37,00
<b>Wintergarten Genussteller zum Teilen für 2 Personen</b> <sup>A,C,D,G,H</sup>	32,00
Knusprige Hähnchenbrust   Saiblingsfilet   Rinderfiletstreifen Tagliatelle in Trüffel-Champagne-Sauce   Waldpilzgulasch Culinary plate to try and to share for two people Breaded fried chicken   char filet   beef filet slices Tagliatelle with truffle champagne sauce   lower Carinthian chanterelle and wild mushroom goulash	

## DESSERTS

<b>Gebackene Apfelringe</b> <sup>A,D,G,I</sup>	11,00
Zucker-Zimt   Schwarzer Holunderröster   Bratapfel-Eiscreme Apple fritters - Sugar and cinnamon   black elder compote   baked apple ice cream	
<b>Profiteroles mit Stracciatella Eiscreme</b> <sup>A,D,G,I</sup>	10,00
Schokoladensauce   Schlagsahne Profiteroles with stracciatella ice cream   chocolate sauce   whipped cream	
<b>Exotische Fruchtplatte</b> <sup>I</sup> mit Sorbet – vegan	12,00
Exotic fruit platter with sorbet – vegan	
<b>Grüner Tee-Tiramisu</b> <sup>A,D,G,I</sup>	10,00
Biskuit   Mascarpone   Matcha   Grand Marnier Green tea tiramisu - sponge cake   mascarpone   matcha   Grand Marnier	
<b>Wintergarten Trifle</b> <sup>A,D,G,I</sup>	11,00
Biskuit   Mangocreme   Blaubeeren Trifle - sponge cake   mango mousse   blueberries	
<b>Pain perdu (Arme Ritter)</b> <sup>A,D,G,I</sup>	10,00
Bourbon Vanilleeis   Karamellsauce   Rumfrüchte German french toast   Bourbon vanilla ice cream   caramel sauce   fruits pickled in rum	
<b>Golden Pineapple</b> <sup>A,D,G,I</sup>	11,00
Bourbon Vanilleeis   Apfeleis   Himbeersorbet   Ananasröster Schlagsahne   Kürbiskernlikör Bourbon vanilla ice cream   apple ice cream   raspberry sorbet   stewed pineapple Whipped cream   pumpkin seed oil	
<b>Dessertvariation</b> <sup>A,D,G,I</sup>	15,00
Variation von süßen Köstlichkeiten Dessert variation - Selection of sweet delicacies	
<b>Alpenländische Käseauswahl</b> <sup>A,D,G,H,I</sup>	klein 12,00 groß 17,00
Reblochon   Munster   Ziegenkäse   Tometta Valle Elvo Époisses   Trauben   Chutney   Lindner Brotkorb Alpine cheese selection Reblochon   Munster   goat cheese   Tometta Valle Elvo Époisses   grapes   chutney   Lindner bread basket	

## SNACK

<b>Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl)</b> <sup>A,D,G</sup>	7,50
Oliven in Rosmarinöl   Cheese-Brezelsnack   Geräucherte Paprikachips Wasabinüsse   Haribo Gummibärchen Snacks (please choose 3 sorts) Olives in rosemary oil   cheese pretzel snack   smoked paprika chips Haribo gummy bears   wasabi nuts	

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen 2,00 zu berechnen.  
Wertgleiche Änderungen behalten wir uns vor.

Die genannten Speisen können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupiniere	I Schefeldioxid und Sulfite	L Sesamsamen	

Arnold Küche Gastronomieservice GmbH c/o Wintergarten Varieté - Potsdamer Straße 96 - 10785 Berlin