

# 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

**Waldviertler Pilztatar** <sup>F,I,L,M</sup> – vegan 15,00  
Kräutermousse | Grüner Spargel | Tofu | Sprossen | Linsenvinaigrette  
Wild mushroom tartar - Herb mousse | green asparagus | tofu | sprouts | lentil vinaigrette

**Pesto-Limetten-Hummus** <sup>F,G,I,L</sup> – vegetarisch 14,00  
Gerste | Olivenöl | Röstgemüse | Ziegenkäse | gegrilltes Brot  
Pesto lime hummus - Barley | olive oil | roasted vegetables | goat cheese | grilled bread

**Shake Salad** <sup>H</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

**Sashimi vom Island Lachs trifft Tempura Garnele** 21,50  
Thailändischer Glasnudelsalat | Wasabi-Rosa Ingwer-Sauce  
Sashimi of Island salmon meets tempura prawn  
Thai glass noodle salad | Wasabi pink ginger sauce

**Beef Tartar vom Uckermärker Bio Rind** <sup>A,D,G,I</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

**Büsumer Krabbencocktail** <sup>D,E</sup> 18,00  
Avocado | Cocktailsauce | Salat | Wasabichip  
Büsum prawn cocktail - Avocado | cocktail sauce | salad | wasabi chip

**Backflip Salad** <sup>A,D,G,I,H</sup> 16,00  
Baby Eisbergsalat | Maispoularde | krosser Speck  
Gebackene Nudeln | Parmesan-Aioli  
Baby ice berg lettuce | corn fed chicken | bacon | baked noodles | parmesan aioli

**Jausenteller** <sup>A,D,G,H,I,K</sup> klein 12,00 groß 18,00  
Kalbstafelspitz-Terrine | Salami | Hauswürstel | Räucherschinken  
Liptauer Frischkäse aus dem Kärntner Jauntal | 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

**Cremesuppe vom grünen Spargel** 10,00  
mit Basilikumnockerl  
Creamy green asparagus soup with basil dumplings

**Alt Wiener Kartoffelsuppe** <sup>H</sup> – auch vegan möglich 10,00  
optional: mit Speck  
Potato soup Viennese style – as vegan soup available | optional with bacon

**West Coast Chowder** <sup>A,D,E,G,J,M</sup> 12,00  
Cremesuppe | Meeresfrüchte | Süßkartoffel | Baguette  
West Coast chowder | seafood | sweet potatoes | baguette

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

**Steirische Gemüseritschert** – 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

**Erdäpfelgulasch** <sup>H,M</sup> – vegan 17,00  
Paprikaschoten | Vegane Rauchwurst | Sonnenblumenöl  
Potatoe goulash - vegan - bell peppers | smoked vegan sausage | sunflower oil

**Pasta „Rondini“** <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

**Hahn im Korb** <sup>A,D,F,G,I,LM</sup> 19,00  
Knusprig-gebackenes Nudelnest | Wokgemüse  
Gebackene Hähnchenstrips | Sake-Soja-Sauce  
Crispy baked noodle nest | wok vegetables | baked chicken strips | sake soy sauce

**Original Wiener Schnitzel** <sup>A,D,G,H,I</sup> 26,00  
Warmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone  
Original Viennese Schnitzel  
Warm potato salad | pumpkin liaison | cranberries | lemon

**Zwiebelrostbraten vom Uckermärker Rinderfilet** <sup>D,I</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

**Kalbsrückensteak vom Teppanyakigrill** <sup>I,L,M</sup> 28,00  
Spargel | Shiitake | Shimeij | Pastinakenpüree | Teriyakisauce  
Veal steak | asparagus | shiitake | shimeij | parsnip purée | teriyaki sauce

**Gebratenes Saiblingsfilet** <sup>C,G,I</sup> 27,00  
Morcheln | Spargel | Gnocchi | Zitronen-Thymian-Sauce  
Grilled char filet - Morels | asparagus | gnocchi | lemon thyme sauce

**Uckermärker Rinderfilet - medium gebraten** <sup>A,D,G,I,K</sup> 27,00  
Blattsalat | Spargel | Kartoffelrösti | Sauce Bernaise  
Lettuce | gerb vinaigrette | potatoes risolee | sauce bernaise

**Ladies Cut** 160 gr 27,00  
**Gentlemen Cut** 240 gr 37,00

**Wintergarten Genussteller zum Teilen für 2 Personen** <sup>A,C,D,G,H,I,K</sup> 32,00  
Knusprige Hähnchenbrust | Saiblingsfilet | Rinderfiletstreifen  
Tagliatelle in Trüffel-Champagner-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

**Gebackene Apfelfringe** <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

**Profiteroles mit Straciatella Eiscreme** <sup>A,D,G</sup> 10,00  
Schokoladensauce | Schlagsahne  
Profiteroles with straciatella ice cream | chocolate sauce | whipped cream

**Exotische Fruchtplatte** <sup>I</sup> mit Sorbet – vegan 12,00  
Exotic fruit platter with sorbet – vegan

**Grüner Tee-Tiramisu** <sup>A,D,G,I</sup> 10,00  
Biskuit | Mascarpone | Matcha | Grand Marnier  
Green tea tiramisu - sponge cake | mascarpone | matcha | Grand Marnier

**Wintergarten Trifle** <sup>A,D,G,I</sup> 11,00  
Biskuit | Mangocreme | Blaubeeren  
Trifle - sponge cake | mango mousse | blueberries

**Pain perdu (Arme Ritter)** <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

**Golden Pineapple** <sup>A,D,G</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

**Dessertvariation** <sup>A,D,G</sup> 15,00  
Variation von süßen Köstlichkeiten  
Dessert variation - Selection of sweet delicacies

**Alpenländische Käseauswahl** <sup>A,D,G</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

**Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl)** <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