

WINTERGARTEN

W WIE VARIÉTÉ

SPEISEKARTE

THEATERSAAL, RESTAURANT & PREMIUM-LOGEN

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.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Probieren seiner Gerichte und Interpretationen.

Thomas Figovc

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.



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

VORSPEISEN / STARTERS

Rote Bete Mousse – vegan	13,00
Grüner Spargel Linsenvinaigrette geräucherter Tofu Sprossen Beet root mousse - Green asparagus lentil vinaigrette smoked tofu sprouts	
Pesto Limetten Hummus – vegetarisch	14,00
Gerste Olivenöl Röstpilze Ziegenkäse gegrilltes Brot Pesto lime hummus - Barley olive oil roasted mushrooms goat cheese grilled bread	
Wintergarten Wildkräutersalat	10,00
Radieschen zweierlei Tomate Pilze Cashewkerne Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing optional: mit 3 gebraten Riesengarnelen	+ 8,00
Wintergarten wild herbs salad - Radishes tomatoes served two ways mushrooms Cashew nuts olive oil-white balsamic dressing optional with three fried king prawns	
Geflämmt Wildlachs und Saibling	16,00
Wildkräuter Gurke Salzzitronen Saiblingskaviar Flamed wild salmon and char - Wild herbs cucumber salted lemons char cavia	
Beef Tartar vom Uckermärker Bio Rind	18,00
Bio-Ei Osietra Kaviar Schalottenwürfel Kapern Landbrot salzige Butter Tartar of Uckermark organic beef - Organic egg Osietra caviar shallot cubes Capers cottage loaf salted butter	
Büsumer Krabben Cocktail	17,00
Avocado Cocktailsauce Salat Büsum prawn cocktail - Avocado cocktail sauce salad	
Gekochtes Rindercarpaccio	15,00
Feiner Krautsalat „Szegediner Sauce“ Krenstreifen Warm young bull slices - Fine coleslaw Szeged sauce horseradish slices	
Jausenteller	klein 12,00 groß 18,00
Kalbstafelspitz-Terrine Salami Hauswürstel Räucherschinken Liptauer Frischkäse aus dem Kärntner Jaunttal Vollkornbrot Culinary plate - Prime boiled veal terrine salami raw Austrian sausage smoked ham Liptau cream cheese from the Carinthian Jauntal whole grain bread	

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe	10,00
Bitte fragen sie unser Servicepersonal Soup of the day Please ask our service staff.	
Kürbiscremesuppe – auch vegan möglich	10,00
Kürbiskernöl Kürbiskerne Pumpkin cream soup – as vegan soup available Pumpkin seed oil pumpkin seeds – vegan on request	
Rindertafelspitz im Topf	12,00
Wurzelgemüse Kartoffeln Prime boiled beef pot root vegetables potatoes	

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Unterkärntner Eierschwammerl- und Waldpilzgulasch – vegetarisch Serviettenknödel Paprika-Sauerrahm Lower Carinthian chanterelle and wild mushroom goulash – vegetarian Bread dumplings sour cream with bell pepper	16,00
Steirische Gemüseritschert – vegan Wurzelgemüse in warm gerösteten Sonnenblumenkernen geräucherter Tofu Bergkräuter Perlgraupen roter Quinoa Ritschert stew - vegan - Root vegetables flamed tofu	14,00
Bio Kalbstafelspitz Liebstöckelkartoffeln Spargel kalte Schnittlauchsauce Organic prime boiled veal Lovage potatoes asparagus cold chive sauce	24,00
Zwiebelrostbraten vom Uckermärker Rinderfilet Röstkartoffeln Trio von Bohnen knusprige Zwiebelringe Roast of Uckermark organic beef with onions Roasted potatoes beans served three ways crunchy onion rings	26,00
Original Wiener Schnitzel oder Mais-Backhendlbrust Warmer Kartoffelsalat Kürbis-Liaison Preiselbeeren Zitrone Kalb Maispoularde	25,00 17,00
Kärntner Kirchtagssuppenrisotto mit Büsumer Krabben Safran luftgetrockneter Schinken Gerste Alt Hirse Carinthia sour soup risotto with Büsum prawns Saffron air-dried ham barley millet	16,00
Gebratenes Doradenfilet auf Spinat und Fenchel Semmelknödel-Schnitten Tomate geröstete Sonnenblumenkerne Fried gilthead filet with spinach and fennel Bread dumpling slices tomato roasted sunflower seeds	26,00
Kalbsrahmgulasch Hausspätzle Waldpilze Veal cream goulash - Swabian noodles wild mushrooms	24,00

Kärntner Genussteller zum Teilen für 2 Personen Backhendl Doradenfilet Rinderfiletstreifen Carinthian culinary plate to try and to share for two people Breaded fried chicken gilthead filet beef filet slices	27,00
--	-------

DESSERTS

Gebackene Apfelringe	11,00
Zucker-Zimt Schwarzer Holundererröster Bratapfel-Eiscreme Apple fritters - Sugar and cinnamon black elder compote Baked apple ice cream	
„Reindling“ - Mini Gugelhupf	12,00
Rumfrüchte Kürbislikörsauce Ice cream 'Reindling' - Fruits in rum pumpkin liqueur sauce	
Exotische Fruchtplatte mit Sorbet – vegan	10,00
Exotic fruit platter with sorbet – vegan	
Palatschinken vom Heidenmehl	12,00
Topfenfüllung Preiselbeeren Pancake made of Styrian buckwheat flour - Curd filling cowberries	
Schokoladen-Duett	12,00
Schokoladen-Birnenschnitte Schokoladenmousse Chocolate duet - Chocolate pear slice chocolate mousse	
Dessertvariation „Chef Thomas“	15,00
Variation von allen süßen Köstlichkeiten Dessert variation - Selection of all sweet delicacies	
Alpenländische Käseauswahl	klein 12,00 groß 17,00
Reblochon Munster Ziegencamembert Tometta Valle Elvo Époisses Trauben Chutney Lindner Brotkorb Alpine cheese selection Reblochon Munster goat camembert Tometta Valle Elvo Époisses grapes chutney wholemeal bread	

SNACK

Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl)	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 gummi 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 und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfite >10 mg/kg.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

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

1 mit Farbstoff(en)

2 mit Konservierungsstoff(en)

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Schefeldioxid

6 mit Schwärzungsmittel

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Taurin

15 Nitritpökelsalz



UNSERE PARTNER

Wir danken unseren Partnern für Ihre Unterstützung



WeinCompagny



C. BECHSTEIN

Coca-Cola



HENKELL & CO.

Sektellerei K.G.



Pernod Ricard Deutschland