

WINTERGARTEN

W WIE VARIETÉ

Verehrtes Publikum,

lassen Sie sich entführen in die Genusswelt unseres 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 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 Singapore, 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.

Empfehlung von Chef Thomas




Kärntner Kürbiskern-Eierlikör 16vol%

4 cl

8,00

verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen



VORSPEISEN

-  **Levante Teller** ^{D,F,L,M} - laktosefrei 16,00
Hummus | Auberginensalat | Blattspinat | Sprossen
Falafel | Römische Sauce | Linsen-Vinaigrette
Levante plate - hummus | eggplant | spinach | sprouts | falafel | romaine sauce | lentil vinaigrette
-  **Shake Salad „New York“** ^{H,K,G} - glutenfrei 14,00
Wildkräutersalat | Tomaten | Avocado | Cashewkerne | Parmesan
Olivenöl-Balsamico-Dressing
optional: mit frittiertem Halloumi + 5,00
optional: mit 3 Riesengarnelen ^E + 10,00
Lettuce | tomatoes | avocado | cashew nuts | parmesan | olive oil dressing
optional: with fried halloumi ^G + 5,00
optional: with three king prawns^E + 10,00
- Beef Tartar vom Brandenburger Bio Rind auf Röstbrot** ^{A,D,G} 20,00
Bio-Ei | Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | salzige Butter
Tartar of Brandenburg organic beef - Organic egg | Osietra caviar | shallot cubes
Capers | cottage loaf | salted butter
-  **Rauchpaprika Törtchen** ^H - laktose- und glutenfrei 16,00
Gegrillte Paprika | Pesto | Oliven
Smoked bell pepper tart - grilled bell pepper | pesto | olives
- Lachs Sashimi** ^D - laktosefrei 20,00
Asiatisch mariniertes Lachs | Glasnudelsalat | Daikon Rettich | Sojadressing
Asian marinated salmon sashimi | glass noodle salad | daikon radish | soy dressing
- Garnelen Middel East Style** ^{E,L,H} - glutenfrei 26,00
Kalt servierte pochierte Garnelen | Salat von Julienne-Gemüse
Pinienkerne | Tahinasauce
Cold served prawns | Julienne salad | pine nuts | Tahin sauce


ETAGEREN

- Etagere „Hahn im Korb“ für 2 Personen** ^{A,D,G,M,L} 26,00
Knusprig-gebackenes Nudelnest | Wokgemüse
Asiatisches knuspriges Hähnchen | Sake-Soja-Sauce
Fried noodle basket | wok vegetables
Crispy asian chicken | sake soy sauce
- Etagere „Vienna“ für 2 Personen** ^{A,C,D,G,I,K} 32,00
Salami | Hauswürstel | Räucherschinken | Liptauer Frischkäse
Mini Wiener Kalbschnitzel | Braten vom Apfelschwein | Kartoffelrisotto
Waldpilze | Domberger Brot-Werk Auswahl
Snack etagere 'Vienna' for two people
Salami and raw Austrian sausage | smoked ham | Liptau cream cheese
Mini Viennese veal Schnitzel | Roast from apple fed pork | potato risotto
Mushrooms | Domberger bread basket

DESSERT

- Gebackene Apfelringe** ^{A,D,G,I} 13,00
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Granny Smith Sorbet
Apple fritters - Sugar and cinnamon | black elder compote | granny smith sorbet
- Cheesecake** ^{A,D,G,I} 12,00
Zitrusfrüchte-Salat | Nusslikör
Cheesecake - citrus fruit salad | nut liqueur
- Walnuss Clafouti „Josephine“** ^{A,D,G,I} 13,00
Cranberry-Marmelade | Weißes Schokoladenmousse
Kastanien Mont Blanc | Jamaica Rum
Walnut Clafouti - Cranberry jam | white chocolate mousse
Chestnut Mont Blanc | Jamaican rum
-  **Beeren-Orangen-Törtchen** ^{H,I} - gluten- und laktosefrei 13,00
Ananas | Kornblume | Schwarze Holundersauce
Berrie-orange-tarte | pineapple | cornflower | black elderflower sauce
-  **Exotische Fruchtetagere mit Sorbet (für 2 Personen)**^I 18,00
Exotic fruit plate stand with sorbet for two persons
- Etagere mit alpenländischer Käseauswahl (für 2 Personen)** ^{A,D,G,H,I} 22,00
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo
Époisses | Trauben | Chutney | Domberger Brotkorb
Alpine cheese selection
Reblochon | Munster | goat cheese | Tometta Valle Elvo
Époisses | grapes | chutney | Domberger bread basket

SNACKS

-  **Zwei Laugenbrezeln mit Frischkäse und süßem Senf** ^{A,D,G,K} 11,00
Two pretzel with cream cheese and sweet mustard
-  **Dreierlei Snacks** (drei Sorten zur Wahl) 10,00
Oliven in Rosmarinöl^I | Brezelsnack^{A,D,G} | Wasabinüsse^{B,D,I}
Taralli Pugliesi (italienische Cracker)^{A,D,G} | Haribo Gummibärchen^{I,1,4,11}
Snacks (please choose 3 sorts)
Olives in rosemary oil | pretzel snack | wasabi nuts
Taralli Pugliesi (Italian crackers) | Haribo gummi bears

Für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen berechnen wir 3,00 EUR.  vegetarisch  vegan

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 Schwefeldioxid 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