

# 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 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.

## Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskern-Eierlikör 16vol%

4 cl

8,00

verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen

## VORSPEISEN / STARTERS


 **Levante Teller** <sup>D,F,L,M</sup> - 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“** <sup>H,K,G</sup> - glutenfrei 14,00  
Wildkräutersalat | Tomaten | Avocado | Cashewkerne | Parmesan  
Olivenöl-Balsamico-Dressing  
**optional: mit frittiertem Halloumi** + 5,00  
**optional: mit 3 Riesengarnelen <sup>E</sup>** + 10,00  
Lettuce | tomatoes | avocado | cashew nuts | parmesan | olive oil dressing  
**optional: with fried halloumi <sup>G</sup>** + 5,00  
**optional: with three king prawns<sup>E</sup>** + 10,00

### WINTERGARTEN KLASSIKER:

**Beef Tartar vom Österreichischen Bio Rind** <sup>A,C,D,G,I</sup> 20,00  
Bio-Ei | Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Ciabatta | Salzige Butter  
Tartar of organic Austrian beef | organic egg | Osietra caviar | shallot cubes | capers  
Roasted ciabatta | salted butter

**Lachs Sashimi** <sup>C,L,M</sup> - gluten- und laktosefrei 20,00  
Asiatisch mariniertes Lachs | Glasnudelsalat | Daikon Rettich | Sojadressing  
Asian marinated salmon sashimi | glass noodle salad | daikon radish | soy dressing


 **Rauchpaprika Törtchen** <sup>H</sup> - laktose- und glutenfrei 16,00  
Gegrillte Paprika | Pesto | Oliven  
Smoked bell pepper tart - grilled bell pepper | pesto | olives

**Zweierlei Salami** <sup>K,H,I</sup> - gluten- und laktosefrei 18,00  
Bärensalami | Trüffelsalami | lauwarmer Vogersalat | Topinambur | Trüffelöl  
Bear salami | truffle salami | luke warm lamb's lettuce salad | sunchoke | truffle oil

**Garnelen Mittel East Style** <sup>E,L,H</sup> - glutenfrei 26,00  
Kalt servierte pochierte Garnelen | Salat von Julienne-Gemüse  
Pinienkerne | Tahinasauce  
Cold served prawns | Julienne salad | pine nuts | Tahin sauce

**Jausenteller (für 2 Personen)** <sup>D,G,K,I</sup> 26,00  
Geräucherte Entenbrust | Salami | Hauswürstel | Räucherschinken  
Liptauer Frischkäse aus dem Kärntner Jauntal | Domberger Brot-Werk Auswahl  
Culinary plate - Smoked duck breast | salami | Austrian sausage | smoked ham  
Liptau cream cheese from the Carinthian Jauntal | Domberger Brot-Werk bread

## SUPPEN / SOUPS



 **Maroni Cremesuppe** <sup>D,H</sup> 11,00  
Mandelmilch | Honig | Pumpernickel-Granola  
Chestnut cream soup - almond milk | honey | pumpernickel granola

**Singapur Laksa** <sup>A,C,D,E,J</sup> - laktosefrei 14,00  
Curry-Ingwer-Sud | Meeresfrüchte | Hähnchen | Udonnudeln  
Singapore Laksa - Curry ginger broth | seafood | chicken | Udon noodles

# HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

-  **Kärntner Kletzen-Gemüse-Topf** <sup>H</sup> - laktose- und glutenfrei 19,50  
Wurzelgemüse | Bergkräuter | Hirse | getrocknete Kletzen-Birnen  
Geröstete Sonnenblumenkerne | leichte Raucharomen  
Carinthian Kletzen stew - root vegetables | alpine herbs | millet | dried Kletzen pears  
Roasted sunflower seeds | light smoky flavors
-  **Tiroler Kartoffelrisotto** <sup>G,I</sup> - glutenfrei 18,00  
Spargel | Schmelzzwiebeln | Sonnengetrocknete Tomaten | Bergkäse  
Tyrolean potato risotto - asparagus | caramelized onions | sun-dried tomatoes | alpine cheese
-  **Spinatknödel** <sup>A,D,G,H</sup> 19,50  
Sauerrahm | Topfen | Waldpilzragout | Spinat | Sonnenblumenöl  
Spinach dumplings - sour cream | Quark | wild mushroom ragout | spinach | sunflower oil
-  **Linguine Verde** <sup>A,D,G,H</sup> 18,00  
Spinat | Zucchini | Pesto | Pinienkerne | Parmesan  
**optional: mit 3 Riesengarnelen<sup>E</sup> + 10,00**  
Linguine Carbonara - mushroom carbonara | shimaji mushroom | pine nuts | parmesan  
**optional: with three king prawns<sup>E</sup> + 10,00**
- Asiatischer Hahn im Korb** <sup>A,D,G,I,L,M</sup> - laktosefrei 22,00  
Knusprige Hähnchenbrust | Nudelnest | Wokgemüse  
Zuckerschoten | Pilze | Sprossen  
Crispy chicken breast | noodle nest | wok vegetables | sugar snap peas | mushrooms | sprouts
- Chef Thomas' Varietäteller (für 2 Personen)** <sup>A,D,G,I,K</sup> 34,00  
Braten vom Apfelschwein | Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Speck  
Currywurst | Salami-Brezel | Rucola-Kartoffelsalat  
Culinary plate for two people  
Roast from apple-fed pork | mashed potatoes with onions and bacon  
Currywurst | salami pretzel | rocket potato salad
- Hirschgulasch** <sup>A,D,G,I</sup> 29,00  
Waldpilze | Marinierte rote Zirbe | Preiselbeeren | Spätzle  
Vension goulash - wild mushrooms | marinated red pine | lingonberries | spaetzle
- Großes Original Wiener Schnitzel** <sup>A,D,G,H,I</sup> 33,00  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone  
Original Viennese Schnitzel | luke warm potato salad | pumpkin seed oil | lingonberries | lemon
- Zwiebelrostbraten Wiener Art** <sup>A,D,G,K,I</sup> 34,00  
Uckermärker Rinderfilet medium | Trio von Bohnen | Knusprige Zwiebelringe  
Essiggurke | Schalottensauce | Röstkartoffeln  
Onion roastbeef „Viennese Style“ - Uckermarck beef fillet medium | trio of beans  
Crispy onion rings | pickles | shallot sauce | roast potatoes
- Störfilet - gebraten in Olivenöl** <sup>C,D,G</sup> - glutenfrei auf Anfrage möglich 33,00  
Grüner Spargel | Kartoffelrisotto | Osietra Kaviar | Ikura | Champagnersauce  
Sturgeon fillet, pan-fried in olive oil  
Green asparagus | potato risotto | Osietra caviar | Ikura | champagne sauce

## DESSERTS

	<b>Gebackene Apfelringe</b> <sup>A,D,G,I</sup>	13,00
	Zucker-Zimt   Schwarzer Holunderröster   Granny Smith Sorbet Apple fritters - Sugar and cinnamon   black elder compote   granny smith sorbet	
	<b>Walnuss Clafouti „Josephine“</b> <sup>A,D,G,I</sup>	13,00
	Cranberry-Marmelade   Weißes Schokoladenmousse Kastanien Mont Blanc   Jamaica Rum Walnut Clafouti - Cranberry jam   white chocolate mousse Chestnut Mont Blanc   Jamaican rum	
	<b>Exotische Fruchtplatte mit Sorbet</b> <sup>I</sup> <b>gluten-/laktosefrei</b>	16,50
	Exotic fruit platter with fruit sorbet – vegan	
	<b>Cheesecake</b> <sup>A,D,G,I</sup>	12,00
	Zitrusfrüchte-Salat   Nusslikör Cheesecake - citrus fruit salad   nut liqueur	
	<b>Pain perdu (Arme Ritter)</b> <sup>A,D,G,I</sup>	13,00
	Bourbon Vanilleeis   Karamellsauce   Rumfrüchte German french toast   Bourbon vanilla ice cream   caramel sauce   fruits pickled in rum	
	<b>Beeren-Orangen-Törtchen</b> <sup>H,I</sup> - <b>gluten- und laktosefrei</b>	13,00
	Ananas   Kornblume   Schwarze Holundersauce Berrie-orange-tarte   pineapple   cornflower   black elderflower sauce	
	<b>Alpenländische Käseauswahl</b> <sup>A,D,G,H,I</sup>	20,50
	Reblochon   Munster   Ziegenkäse   Tometta Valle Elvo Époisses   Trauben   Chutney   Domberger Brot-Werk Auswahl Alpine cheese selection - Reblochon   Munster   goat cheese   Tometta Valle Elvo Époisses   grapes   chutney   Domberger Brot-Werk bread	

## SNACK

	<b>Zwei Laugenbrezeln mit Frischkäse und süßem Senf</b> <sup>A,D,G,K</sup>	11,00
	Two pretzel with cream cheese and sweet mustard	

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 Schwefeldioxid

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