

WINTERGARTEN

W WIE VARIÉTÉ

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 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.

VORSPEISEN / STARTERS



Levante Teller ^{D,F,L,M} - laktosefrei

17,00

Kräuterhummus | Grüner Spargel | Blattspinat | Sprossen
Falafel | Römische Sauce | Linsen-Vinaigrette
Hummus | green asparagus | spinach | sprouts | falafel | romaine sauce | lentil vinaigrette



GAGA Shake Salad ^{H,I} - glutenfrei

14,00

Wildkräutersalat | Tomaten | Avocado | Mango | Cashewkerne
Parmesan | Olivenöl-Balsamico-Dressing
optional: mit frittiertem Halloumi + 6,00
optional: mit 3 Riesengarnelen^E + 10,00
Lettuce | tomatoes | avocado | mango | cashew nuts | parmesan | olive oil dressing
optional: with fried halloumi + 6,00
optional: with three king prawns^E + 10,00

WINTERGARTEN KLASSIKER:

Beef Tartar vom Österreichischen Bio Rind ^{A,C,D,G,I}

20,00

Bio-Ei | Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern
Domberger Saatenbrot | Salzige Butter
Tartar of organic Austrian beef | organic egg | Osietra caviar | shallot cubes | capers
Domberger seed bread | salted butter

Fjord Lachs Sashimi ^{C,I,K} - gluten- und laktosefrei

20,00

Avocado | Salat | Ingwer | Wasabi | Limonendressing
Fjord salmon sashimi | avocado | salad | ginger | wasabi | lime dressing



Geflämmter Ziegenkäse ^{A,D,E,I} - glutenfrei auf Anfrage möglich

17,00

Rucola | Zitronenchutney | Dinkelbrot
Flamed goat cheese - arugula | lemon chutney | spelt bread (gluten-free available upon request)

Berliner Teller (für 2 Personen) ^{A,D,G,K,I}

29,00

Eisbeinflfleisch | Gebackene Jagdwurst | Räucherschinken
Salami Bretzel | Geräucherter Lachs | Gefülltes Ei | Krautsalat
Spreewälder Gurken | Butter | Domberger Brot
Berlin culinary plate - Pork knuckle meat | baked sausage slice
Smoked ham | Salami pretzel | smoked salmon | stuffed egg | soleslaw
Spreewald pickles | butter | Domberger bread

SUPPEN / SOUPS



Spargelcremesuppe ^{A,G} - glutenfrei

10,00

Tempura-Basilikum | Hirseklößchen
Asparagus cream soup - tempura basil | millet dumplings

Soto Ayam - indonesische Hühner-Nudel-Suppe ^{glutenfrei}

11,00

Ingwer | Grüner Chili | Glasnudeln
Soto Ayam - Indonesian chicken noodle soup | ginger | green chili | glass noodles

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES


Großes Original Wiener Schnitzel ^{A,D,G,H,I} 29,50
Lauwarmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone
Original Viennese Schnitzel | luke warm potato salad | pumpkin seed oil | lingonberries | lemon


Kalbsgulasch nach Art des Fiakers ^{A,D,G,I} 29,00
Wiener Würstchen | Gewürzgurke | Sauerrahm | Spätzle
Vension goulash - Viennese sausage | pickled cucumber | sour cream | spaetzle

Zwiebelrostbraten Easterhazy ^{A,D,G,K} 33,00
Uckermärker Rinderfilet medium gebraten | Würzelgemüse | Essiggurke
Schalotten-Senf-Sauce | Erdäpfel-Krapfen
Onion roastbeef „Easterhazy“ - Uckermarck beef fillet medium | vegetables
Pickled cucumber | onion mustard jus | potatoes

GAGA Genussteller (für 2 Personen) ^{A,D,G,I,K} 34,00
Berliner Mini Bouletten | Hackepeter vom Rinderfilet | Mini Dönerspieß
Currywurst | Frühlingsrolle | Kartoffel-Erbs-Püree
Culinary plate „GAGA“ for two people
Berlinstyle mini meatballs | beef fillet tartare | mini döner kebab skewer
Currywurst | spring roll | potatoe pea purée


Spargel im Fjord Lachs Mantel ^{C,G - glutenfrei} 26,00
Kartoffelrisotto | Sauce Malteser Art (Orangen-Hollandaise)
Asparagus covered with Fjord salmon | potato risotto | orange hollandaise

 **Spinatknödel** ^{A,D,G,H} 19,50
Sauerrahm | Topfen | Waldpilzragout | Spinat | Sonnenblumenöl
Spinach dumplings - sour cream | quark | wild mushroom ragout | spinach | sunflower oil



 **Woknudeln & Gemüse** ^{A,D,G,I,L,M - laktosefrei} 18,00
Nudelnest | Woknudeln | Asiatisches Gemüse | Shitake Pilze | Sprossen
optional: mit gebackenem Hähnchen + 7,00
optional: mit 120g Lachsfilet^C + 9,00
optional: mit 3 Riesengarnelen^E + 10,00
Noodle nest - wok noodle | asian vegetables | shiitake mushrooms | sprouts
optional: with fried chicken + 7,00
optional: with 120g salmon fillet^C + 9,00
optional: with three king prawns^E + 10,00

 **Indonesisches Curry** ^{D,G,L,M} 19,00
Rotes Curry | Asiatisches Gemüse | Sprossen
Indonesischer Nasi Khuning Reis (Kokosnuss-Kurkuma-Reis)
optional: mit gebratener Entenbrust + 7,00
Indonesian curry - red curry | asian vegetables | sprouts | Nasi Khuning rice
optional: with fried duck breast + 7,00

DESSERTS

- 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
- Eisbecher „Ampelmann“** ^{G,I} 13,00
Matcha Eis | Vanilleeis | Himbeersorbet | Waldmeistergelee
Rote Grütze | Sahne
Ice cream cup „traffic light man“ - Matcha ice cream | vanilla ice cream
Raspberry sorbet | woodruff jelly | red berry compote | whipped cream
-  **Exotische Fruchtplatte mit Sorbet** ^I **gluten-/laktosefrei** 16,50
Exotic fruit platter with fruit sorbet – vegan
- Crème brûlée** ^{A,D,G,I} 12,00
Früchte | Karamellsauce
Crème brûlée - fruits | caramel sauce
- Pain perdu (Arme Ritter)** ^{A,D,G,I} 13,00
Bourbon Vanilleeis | Karamellsauce | Rumfrüchte
German french toast | Bourbon vanilla ice cream | caramel sauce | fruits pickled in rum
- Alpenländische Käseauswahl** ^{A,D,G,H,I} 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

-  **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 | Brezelsnack ^{A,D,G} | Wasabinüsse ^{B,D,I,H}
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

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfit >10 mg/kg.

ALLERGENE I 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