



# SPEISEKARTE

20 20

Die 20er Jahre Varieté Revue



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 Nouvelle Cuisine mit filigranem Touch neu definiert. Und natürlich hat er auch einige österreichische Gerichte dem Zeitgeist und unseren heutigen Trends angepasst 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 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.



## Vorspeisen | starters

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Rote Beete Mouse – vegan <sup>F,L,M</sup><br>Grüner Spargel   Linsenvinaigrette   geräucherter Tofu   Sprossen  | € 13,00                    |
| Pesto Limetten Hummus – vegetarisch <sup>A,D,F,H,I,L</sup><br>Gerste   Olivenöl   Röstpilze   Ziegenkäse   gegrilltes Brot  | € 14,00                    |
| Wintergarten Wildkräutersalat <sup>H,I</sup><br>Radieschen   zweierlei Tomate   Pilze   Cashewkerne   Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing                          | € 10,00                    |
| optional: mit 3 gebraten Riesengarnelen <sup>E</sup>  | + € 7,00                   |
| Geflämmtter Wildlachs und Saibling <sup>G,I</sup><br>Wildkräutern   Gurke   Salzzitronen   Saiblingskaviar  | € 16,00                    |
| Beef Tartar vom Uckermärker Bio Rind <sup>A,C,D,G,I</sup><br>Bio-Ei   Osietra Kaviar   Schalottenwürfel   Kapern   Landbrot   salzige Butter                      | € 18,00                    |
| Büsumer Krabben Cocktail <sup>G,I,N</sup><br>Krabben   Avocado   Cocktailsauce   Salat  | € 16,00                    |
| Warme Jungstierscheiben <sup>I,K</sup><br>Feiner Krautsalat   „Szedediner Sauce“   Kren-Sreifen   | € 15,00                    |
| Genussteller <sup>D,G,I,K</sup><br>Kalbstafelspitz Terrine   Salami   Hauswürstel   Räucherschinken<br>Liptauer Frischkäse aus dem Kärtner Jauntal   Vollkornbrot | klein € 11,00 groß € 16,00 |

## Suppen | soups

|   |         |
|---|---------|
| Tagessuppe - Bitte fragen sie unser Servicepersonal                 | € 10,00 |
| Kürbiscremesuppe – auch vegan möglich<br>Kürbiskernöl   Kürbiskerne | € 10,00 |
| Rindertafelspitz-Kokotte   Wurzelgemüse   Kartoffeln                | € 12,00 |

## Hauptgänge | main courses

|   |         |
|---|---------|
| Unterkärntner Eierschwammerl- und Waldpilzgulasch – vegetarisch <sup>A,G,I</sup><br>Serviettenknödeln   Paprika-Sauerrahm               | € 16,00 |
| „Ritschert“ – vegan <sup>I,M</sup><br>Wurzelgemüse   geflämmtter Tofu   | € 12,00 |
| Bio Kalbstafelspitz <sup>A,G,I</sup><br>Liebstöckelkartoffeln   Spargel   kalte Schnittlauchsauce                                       | € 24,00 |
| Zwiebelrostbraten vom „Uckermärker“ Rinderfilet <sup>A,D</sup><br>Röstkartoffeln   Trio von Bohnen   knusprige Zwiebelringe             | € 24,00 |
| Original Wiener Schnitzel oder Mais-Backhändel <sup>A,D,G,I,J</sup><br>Warmer Kartoffelsalat   Kürbis Liaison   Preiselbeeren   Zitrone |         |
| Kalb  | € 24,00 |
| Maispoularde  | € 16,00 |

## Hauptgänge

|   |         |
|---|---------|
| Kärtner KirchtagsuppenRisotto mit Büsumer Krabben <sup>G,I,N</sup><br>Safran   luftgetrockneter Schinken   Krabben   Gerste   Alt Hirse | € 16,00 |
| Gebratenes Doradenfilet auf Spinat und Fenchel <sup>A,C,D,G,H</sup><br>Semmelknödel-Schnitten   Tomate   geröstete Sonnenblumenkerne    | € 26,00 |
| Kalbsrahmgulasch <sup>A,D,G,H,I,J</sup><br>Hausspätzle   Waldpilze  | € 24,00 |
| Kärtner Genuss Teller zum Teilen für 2-3 Personen <sup>A,C,D,G,I</sup><br>Backhändel   Doradenfilet   Rinderfiletstreifen               | € 24,00 |

## Desserts

|  |                            |
|--|----------------------------|
| Gebackene Apfelringe <sup>A,D,G,I</sup><br>Zucker-Zimt   Schwarzer Holunderröster   Bratapfel-Eiscreme   | € 11,00                    |
| Eis „Reindling“ <sup>A,D,G,H,I</sup><br>Rumfrüchte   Kürbislikörsauce  | € 12,00                    |
| Exotische Fruchtplatte mit Sorbet – vegan <sup>I</sup>   | € 9,00                     |
| Palatschinken vom Heidenmehl <sup>A,D,G,I</sup><br>Topfenfüllung   Preiselbeeren   | € 12,00                    |
| Schokoladen-Duett <sup>A,B,D,G,H</sup><br>Schokoladen-Birnenschnitte   Schokomousse  | € 11,00                    |
| Dessertvariation „Chef Thomas“ <sup>A,B,D,G,H,I</sup><br>Variation von allen süßen Köstlichkeiten  | € 15,00                    |
| Alpenländische Käseauswahl <sup>A,D,G,H,I</sup><br>Reblochon   Munster   Ziegencamembert   Tometta Valle Elvo   Époisses<br>Trauben   Chutney   Vollkornbrot | klein € 10,00 groß € 16,00 |

## Snack

|  |        |
|--|--------|
| Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl)<br>Oliven in Rosmarinöl   Cheese-Brezelsnack   Geräucherte Paprikachips<br>Wasabinüsse   Haribo Gummibärchen | € 7,50 |
|--|--------|

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten bzw. Allergien!

A Eier  
B Erdnüsse  
C Fisch  
D Glutenhaltiges Getreide

E Krebstiere  
F Lupinen  
G Milch  
H Schalenfrüchte

I Schwefeldioxid / Sulfite  
J Sellerie  
K Senf  
L Sesamsamen

M Soja  
N Weichtiere