

BIER
BEER

Radeberger Pilsner	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier/ black beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Hefeweißbier/ wheat beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Clausthaler alkoholfrei/ non-alcoholic	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC

L'eau Sans Souci naturell/ medium	0,75 l	8,00 €
San Pellegrino	0,75 l	8,00 €
Acqua Panna	0,75 l	8,00 €
Schweppes		
Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ^{1, 10}	0,2 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola light ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Sprite ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Granini Apfelsaftschorle	0,2 l	3,30 €
Orangen-, Apfel & Tomatensaft	0,2 l	3,30 €

ZUSATZSTOFFE/ ADDITIVES:

1-mit Farbstoff	1- with food colour(s)
2-mit Konservierungsstoffen	2-with preservative(s)
3-mit Antioxidationsmittel	3-with anti oxidation agent(s)
4-mit Geschmacksverstärker	4-with flavour enhancer
5-mit Schwefeldioxid	5-with sulphur dioxide
6-mit Schwärzungsmittel,	6-with darkening agents
7-mit Phosphat	7-with phosphate
8-mit Milcheiweiß	8-with lactose
9-koffeinhaltig	9-contains coffin
10-chininhaltig	10-contains chitin
11-mit Süßungsmittel	11-with sweetener contains Aspartame
12-enthält eine Phenylalaminquelle	12-contains a source of phenylalanine
13-mit Taurin	13-with taurine

ALLERGENE/ ALLERGENS:

A-Gluten	A-Gluten
B-Krebstiere	B-Crustaceans
C-Eier	C-Eggs
D-Fisch	D-Fish
E-Erdnuss	E-Peanuts
F-Soja	F-Soj
G-Milch oder Laktose	G-Milk or Lactose
H-Schalenfrüchte	H-edible nuts
L-Sellerie	L- Celery
M-Senf	M-Mustard
N-Sesam	N-Sesame
O-Sulfite	O-Sulphites
P-Lupine	P-Lupine
R-Weichtiere	R-Molluscs

 WESTIN SUPERFOODS



KREATIV/ CREATIVE
INNOVATIV/ INNOVATIVE
MODERN/ MODERN

CHEF DE CUISINE THOMAS ADAM
RESTAURANT CANALETTO TEAM

KOMPOSITIONEN NACH
THOMAS ADAM

SOMMERMENÜ
SUMMER MENU

Geräuchertes Lamm auf Artischockenpüree 
mit Minz- und Erbsengelee und BlinQ Blossom® G,1
Smoked lamb with artichoke purée with
mint- and pea jelly and BlinQ Blossom® G,1

~~~

Sellerie- Birnensuppe  
mit Basilikumgranité G,L,8  
Celery- pear soup  
with basil granité G,L,8

~~~

Schwarzfederhuhn an mediterranem Kartoffelsalat mit einer Sauce 
von getrockneten Tomaten und Frühlingslauch 2,3,5,6
Black feather chicken with mediterranean potato salad,
sauce of dried tomatoes and spring leek 2,3,5,6

~~~

Apfelmöcklein mit Apfelcrumble, Gelee von roter Johannisbeere,   
Traubenragout und Vanillesauce A,C,G,3,5,8  
Small cake of apple with apple crumble, jelly of red currant,  
ragout of grapes and vanilla sauce A,C,G,3,5,8

46 € in 3 Gängen / in 3 courses  
52 € in 4 Gängen / in 4 courses

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

61 € in 3 Gängen/ in 3 courses  
72 € in 4 Gängen / in 4 courses



DESSERT  
DESSERT

Schokolade von Schokolade mit Schokolade und Schokolade   
Kreation von dunklem Schokoladenmousse, weißer Schokoladeneiscreme  
und einem warmen Schokoladenkuchen auf Schokoladenerde A,C,G,H,8  
Chocolate of chocolate with chocolate and chocolate  
Creation of dark chocolate mousse, white chocolate ice cream and  
warm chocolate cake with chocolate ground A,C,G,H,8

€ 11.50

Kiwi Panna Cotta   
mit Mangogel, Rambutan und Kumquats G,8  
Kiwi Panna Cotta  
with mango jelly, rambutan and kumquats G,8  
€ 9.50

Apfelmöcklein mit Apfelcrumble, Gelee von roter Johannisbeere,   
Traubenragout und Vanillesauce A,C,G,3,5,8  
Small cake of apple with apple crumble, jelly of red currant,  
ragout of grapes and vanilla sauce A,C,G,3,5,8  
€ 9.50

Ananas trifft auf Rose und Lakritze  
Sesambiskuit mit Ananascrème, Lakritzgel, Sorbet von der Tonka-Bohne  
und aromatischem Rosenwasser A,C,G,N,1,2,5  
Pineapple meets rose and licorice  
Sesame bisquit with pineapple cream, licorice gel, sorbet of tonka beans  
and aromatic rose water A,C,G,N,1,2,5  
€ 10.50

Interpretation von Cuba Libre  
Colasorbet mit einer Crème von weißem Rum mit Limettengel  
und Zitrusfrüchtefilets C,G,1,5,9  
Interpretation of Cuba Libre  
Cola sorbet with cream of white rum with lime gel  
and lemon fruit fillets C,G,1,5,9  
€ 9.50

Auswahl von Rohmilchkäse || Feigensenf || Früchtebrot2,3,5  
Selection of raw milk cheeses || fruit mustard || fruit bread2,3,5  
€ 9.50



# HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

## Fleisch/ Meat

Bison auf Erbsenpüree mit Babymöhren und Minimaïs  
an Kartoffelbaumkuchen und Cranberrysauce <sup>A,C,G,L,M,1,2,5</sup>

Bison with pea puree, baby carrots and mini maize,  
potato pyramid cake and cranberry sauce <sup>A,C,G,L,M,1,2,5</sup>

€ 39.50

## Geflügel / Poultry

Barbarie-Entenbrust   
an geschmortem Chicorée umwickelt mit Serranoschinken, Granatapfelgel,  
Pancake und Honigsauce <sup>A,C,G,L,1,2,5</sup>

Barbarie duck  
with braised chicory coated with serrano ham, pomegranate jelly,  
pancake and honey sauce <sup>A,C,G,L,1,2,5</sup>

€ 24.50

~~~

Schwarzfederhuhn an mediterranem Kartoffelsalat mit einer Sauce 
von getrockneten Tomaten und Frühlingslauch ^{2,3,5,6}

Black feather chicken with mediterranean potato salad with sauce
of dried tomatoes and spring leek ^{2,3,5,6}

€ 24.50

Fisch / Fish

Schwertfisch auf Roter und Gelber Bete mit Fenchelcrème,
gebratenen Risoléekartoffeln und Meerrettichschaum ^{D,G,2,5,8}

Swordfish on red and yellow beetroot with fennel cream,
fried risolée potatoes and horseradish foam ^{D,G,2,5,8}

€ 24.50

Vegetarisch / Vegetarian

Bulgur mit Pastinaken und glasierter Feige an einer 
pikant fruchtigen Currysauce ^{A,G,1,2,5}

Bulgur with parsnips and glazed fig with a
spicy and fruity curry sauce ^{A,G,1,2,5}

€ 17.50



BERNARDO BELLOTTO BERNARDO BELLOTTO

Salat vom Ei
Onsen-Ei, gebratenes Wachtelei und Tatar vom Ei an Pumpernickelgranulat
und saurer Gurke mit Senf-Kaviar ^{A,C,M}

Egg salad
Onsen-egg, fried quail egg and tatar of egg with pumpernickel granules
and pickled gherkins with mustard-caviar ^{A,C,M}

~~~

Zitronengrassuppe  
mit Shiitake-Pilzen, Bananencrème und Bananenchips <sup>G,5</sup>  
Lemongrass soup  
with shiitake mushrooms, banana cream and banana chips <sup>G,5</sup>

~~~

Barbarie-Entenbrust 
an geschmortem Chicorée umwickelt mit Serranoschinken, Granatapfelgel,
Pancake und Honigsauce ^{A,C,G,L,1,2,5}

Barbarie duck
with braised chicory coated with serrano ham, pomegranate jelly,
pancake and honey sauce ^{A,C,G,L,1,2,5}

~~~

Kiwi Panna Cotta   
mit Mangogel, Rambutan und Kumquats <sup>G,8</sup>  
Kiwi Panna Cotta  
with mango jelly, rambutan and kumquats <sup>G,8</sup>

~~~

Auswahl von Rohmilchkäse || Feigensenf || Früchtebrot^{2,3,5}
Selection of raw milk cheeses || fruit mustard || fruit bread^{2,3,5}

46 €	in 3 Gängen /	in 3 courses
52 €	in 4 Gängen /	in 4 courses
58 €	in 5 Gängen /	in 5 courses

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

61 €	in 3 Gängen/	in 3 courses
72 €	in 4 Gängen /	in 4 courses
83 €	in 5 Gängen /	in 5 courses



VORSPEISEN STARTERS

Salat vom Ei

Onsen-Ei, gebratenes Wachtelei und Tatar vom Ei an Pumpernickelgranulat und saurer Gurke mit Senf-Kaviar ^{A,C,M}

Egg salad

Onsen-egg, fried quail egg and tatar of egg with pumpernickel granules and pickled gherkins with mustard-caviar ^{A,C,M}

€ 10.50

Confierter Pulpo mit Hummer 
auf Tomaten-Mango-Marmelade und Glasnudeln ^{B,D,1}

Confit pulpo with lobster
and tomato-mango-marmalade, glass noodles ^{B,D,1}

€ 14.50

Blumenkohlterriner
Eingelegte Blumenkohlröschen mit gebutterten Kastanien und Rote Bete Espuma ^{G,1,2,5,8}

Terrine of cauliflower
Pickled cauliflower florets with buttered chestnuts and beetroot espuma ^{G,1,2,5,8}

€ 9.50

Taubengalantine
mit Kalbsfarce gefüllt an einer Kräutercreme mit Radieschen und Karotte ^G

Galantine of pigeons
stuffed with farce of veal, herb cream, red radish and carrot ^G

€ 13.50

Geräuchertes Lamm auf Artischockenpüree
mit Minz- und Erbsengelee und BlinQ Blossom® ^{G,1}

Smoked lamb with artichoke purée with
mint- and pea jelly and BlinQ Blossom® ^{G,1}

€ 14.50

SUPPEN SOUPS

Potpourri von Meeresfrüchten
mit Garnele, Muscheln und gebratenem Zander in einem Aquavit-Sud mit Frühlingslauch und Safran ^{B,D,L,8}

Potpourri of seafood
with shrimps, mussels and fried pikeperch, aquavit stock, spring leek and saffron ^{B,D,L,8}

€ 10.50

Sellerie- Birnensuppe
mit Basilikumgranité ^{G,L,8}

Celery- pear soup
with basil granité ^{G,L,8}

€ 8.50

Paprika-Sahnecrèmesuppe
mit gelben und rotem Paprika, Ravioli und Citra-Blättern ^{A,C,G,5,8}

Cream soup of pepper
with yellow and red pepper, ravioli and Citra-leaves ^{A,C,G,5,8}

€ 8.50

Zitronengrassuppe
mit Shiitake-Pilzen, Bananencreme und Bananenchips ^{G,5}

Lemongrass soup
with shiitake mushrooms, banana cream and banana chips ^{G,5}

€ 8.50