

BIERE 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 €

ALCOHOLFREI 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 coffee
10-chininhaltig	10-contains chitin
11-mit Süßungsmittel	11-with sweetener contains Aspartame
12-enthält eine Phenylalaninquelle	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

VORSPEISEN STARTERS

Sashimi Thunfisch - Filet mit Paprika,
Wasabi-Mayonnaise, Avocado und Gurke ^{vegan} C,D,O,F,1,3,5
Sashimi tuna - filet with sweet pepper,
Wasabi - mayonnaise, avocado and cucumber
9,50 €

~~~

Gebackenen Ecken vom Camembert mit Preiselbeer,  
Orangen und Sakura-Kresse und einer Salatvariation  
an Vinaigrette <sup>vegan</sup> A,D,G,M,3,5  
Baked camembert with cranberries,  
Orange, Sakura - cress and a variation of salad  
with vinaigrette  
10,50 €

~~~

Gepökelte Rinderbrust mit Rote Bete-Gurkentatar
an Wachtelei, Pumpernickel und Matjesfilet
auf Creme von der Kartoffel^{A,C,D,G,L,O,2,3,8}
Cured beef brisket with red beetroot - cucumber tatar,
quail egg, pumpernickel, matje filet and potato - cream
9,50 €

~~~

Rübezahl - Urkarotte mit Radieschen, Rote Bete  
in Steckerübe und Maniok trifft Süßkartoffel  
an Petersilien und Chips<sup>D,G,M,O,3,5,8</sup>  
Carrot with radish, red beet root in turnip, maniok  
meets sweet potatoes, parsley and chips  
8,50 €

## SUPPEN SOUPS

Suppe von grünen Kräutern mit Bonbons vom Rotwein<sup>G,L,O,1,3,5,8</sup>  
Green - herb - soup & Redwine - drops  
8,50 €

~~~

Karotten-Apfelcreme mit Kokosschaum und lila Möhrenflocken ^{vegan} G,3,5,8
Cream soup of carrot and apple, coconut foam & purple carrot flakes
8,50 €

~~~

Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Tranchen vom  
geräucherten Heilbutt und Speckgranulat<sup>A,C,D,G,L,3,5,8</sup>  
Mecklenburger potato soup with slices of  
smoked halibut and bacon  
8,50 €

~~~

Bouillabaisse mit Kabeljau, Lachs, Garnele
und Muscheln mit Sauce Rouille ^{vegan} B,C,D,G,L,O,1,2,3,5,8
Bouillabaisse with codfish, salmon, shrimp
and mussels with sauce rouille
9,50 €

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Fleisch/ Meat

Tranchen von der Flanke vom irischen Angus Rind auf
Creme von der Karotte mit Baby-Spinat, Bâtonnets von
der Tomate, Maisgrießnocken und Whiskey-Colajus ^{A,G,H,L,1,2,3,5,8}
Bavette from irish Angus Beef, cream of the carrot with
baby - spinach, Bâtonnets of tomato, polenta cams and whiskey - cola jus
26,50 €

Lammkarree mit grünen Bohnen, Gel vom Bacon,
karamellisierten Birnen und Kartoffelcreme
an einer Thymian-Portweinjus ^{G,L,O,1,2,3,5,8}
Rack of lamb with green beans, bacon - gel,
caramelized pears and potato cream
and thyme - port wine jus
23,50 €

Fisch / Fish

Kabeljau auf Shiitake- Pilz-Risotto mit grünem Spargel,
Schalotten-Zitronen-Chutney und Safranschaum ^{G,1,2,5,8}
Codfish on shiitake - mushroom - risotto with green asparagus,
Shallots - lemon - chutney and saffron foam
22,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Mediterraner Bulgur an Ratatouille aus Zucchini,
Aubergine, roter Zwiebel und Tomate ^{A,L,1,2,3,5}
Mediterranean bulgur, ratatouille of zucchini,
eggplant, red onion and tomato
14,50 €

BERNARDO BELLOTTO BERNARDO BELLOTTO

Amuse Bouche

~~~

Rübezahl - Urkarotte mit Radieschen, Rote Bete in Steckrübe und Maniok trifft  
Süßkartoffel an Petersilien und Chips <sup>D,G,M,O,3,5,8</sup>  
Carrot with radish, red beet root in turnip, maniok meets sweet potatoes, parsley  
and chips

~~~

Sorbet des Tages

~~~

Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Tranchen vom geräucherten Heilbutt und  
Speckgranulat <sup>A,C,D,G,L,3,5,8</sup>  
Mecklenburger potato soup with slices of smoked halibut and bacon

~~~

Lammkarree mit grünen Bohnen, Gel vom Bacon, karamellisierten Birnen und
Kartoffelcreme an einer Thymian-Portweinjus ^{G,L,O,1,2,3,5,8}
Rack of lamb with green beans, bacon - gel, caramelized pears and potato cream
& thyme - port wine jus

ODER

Kabeljau auf Shiitake- Pilz-Risotto mit grünem Spargel, Schalotten-Zitronen-
Chutney und Safranschaum ^{G,1,2,5,8}
Codfish on shiitake - mushroom - risotto with green asparagus, Shallots -
lemon - chutney and saffron foam

~~~

Marone auf Sanddorangelee an Zimt-Kirsche, Nelke und  
Mandel-Schokoladenerde <sup>A,C</sup>  
Chestnut - mousse, shallowthorn - jelly, cinnamon, cherry, clove  
& almond - chocolatesoil

## Ihr Menü / Your menu:

|      |               |              |
|------|---------------|--------------|
| 42 € | in 3 Gängen / | in 3 courses |
| 50 € | in 4 Gängen / | in 4 courses |
| 58 € | in 5 Gängen / | in 5 courses |

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

|      |               |              |
|------|---------------|--------------|
| 57 € | in 3 Gängen / | in 3 courses |
| 70 € | in 4 Gängen / | in 4 courses |
| 80 € | in 5 Gängen / | in 5 courses |

## WEIN DES MONATS

Riesling, Robert Weil, Rheingau



Zartgelb mit einem hellen, ganz leicht grünlichem Schimmer zeigt sich der Robert Weil "Rheingau" Riesling trocken im Glas.

Das feingliedrige und elegant, zarte Bukett offenbart frische Zitrus - Früchte, Limettengras und frischer Pfirsich.

Am Gaumen entfaltet der Riesling eine erfrischenden Fruchtsäure mit guter Struktur und Konzentration.

Grüne Äpfel und Aromen von Mirabellen erinnern und klingen lange nach.

0,75l á 35,00€

0,2 l á 7,00€

## DESSERT DESSERT

Mousse von der Erdbeere  
mit Rhabarbercremeeis, Minz - Schwamm und Nougat - Ganache<sup>A,C,G,1,5,8</sup>  
Mousse of strawberry with rhubarb ice - cream, mint - sponge  
and nougat - ganache  
8,50 €

~~~

Marinierte Banane mit einer Variation von Schokolade als Gelee,
Eis und Mousse^{C,G,1,8}
Marinated banana with a variation of chocolate jelly,
ice - cream and mousse
8,50 €

~~~

Marone auf Sanddorngellee an Zimt-Kirsche, Nelke  
und Mandel-Schokoladenerde<sup>A,C</sup>  
Chestnut - mousse, sallowthorn - jelly, cinnamon - cherry, clove  
& almond - chocolatesoil  
8,50 €

~~~

Kiwi - Biskuit an Waldmeisterbowle mit einer Beerenvariation
und Melone^{A,C,1,2,3,5}
Kiwi - biscuit, May wine, variation of berries & melon
8,50€