



Öffnungszeiten

Montag - Sonntag

18:00 - 2:00

Küche 18:00 - 1:00

Wir möchten Sie mit dieser Karte, in der Sie erfrischende Cocktails und inspirierende Getränke finden, ganz herzlich in der DUCKTAILS BAR willkommen heißen. Unsere Karte bietet Ihnen eine Auswahl an eigenen Kreationen, klassischen und modernen Cocktails, die von unseren Barmitarbeitern für Sie zubereitet werden. Unser Team arbeitet mit den frischesten Zutaten, um neue Wege zu gehen und außergewöhnliche Getränke zu kreieren. Unsere Barmitarbeiter sind alle nach höchsten Standards ausgebildet. Sollten Sie einen Cocktail nicht auf unserer Karte finden, würden wir uns sehr glücklich schätzen, Ihre Wünsche dennoch zu erfüllen. Wünschen Sie Ihr Getränk mit einer anderen Spiritousenmarke, fragen Sie bitte Ihren Servicemitarbeiter. Gerne beantworten wir Ihre Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe in unseren Gerichten. Bitte teilen Sie uns mit falls wir bei der Zubereitung ihres Gerichtes auf Allergien oder spezielle Diätanforderungen achten sollen. Informationen zu den Inhaltsstoffen finden Sie auf Seite 18.

THE WESTIN
GRAND
MÜNCHEN

The Westin Grand München | Arabellastrasse 6 | 81925 München | +49 89 9264 0

Inhaltsverzeichnis

Ducktails Signature Cocktails		
Crafted at Westin.....	3	
Aperitif-Cocktails.....	4	
Champagner-Cocktails.....	4	
Cocktail-Klassiker	5	
Mules & Slings	5	
Sours.....	6	
Fizzes & Spritzes.....	6	
Shooters.....	7	
Alkoholfreie Cocktails.....	7	
Whisk(e)y.....	8 - 9	
Rum & Cachaça	9	
Gin.....	10	
Wodka	10	
Cognac.....	10	
Brandy.....	10	
Calvados	10	
Sherry.....	10	
Port.....	10	
Aquavit.....	10	
Grappa	11	
Edelbrände.....	11	
Pastis & Absinth.....	11	
Tequila	11	
Wermut.....	11	
Amaro	11	
Bitters	11	
Liköre	11	
Bier, Champagner, Sekt & Prosecco	12	
Heißgetränke & Zigarren.....	12	
Weiß- & Roséwein	13	
Rotwein.....	14	
Mineralwasser, Säfte & Softdrinks.....	15	
Speisen.....	16 - 17	



Wirkungsvoll kombiniert – Unsere köstlichen SuperFoods Gerichte kombinieren wirkungsvoll gesunde Lebensmittel und verstärken damit deren Wirkung und Geschmack. Unsere verlockende Auswahl ist reich an Antioxidantien und auf natürliche Weise kalorienarm, was unsere Mahlzeiten einfach unwiderstehlich macht.



Beleben Sie sich mit handwerklich gekonnt gemischten Elixieren aus dem Crafted at Westin-Menü, eine neue Auswahl von Cocktails mit natürlichen Zutaten und lokalen Aromen. Mit den hauseigenen Kreationen hat das Team der Ducktail's Bar bereits an zahlreichen Wettbewerben teilgenommen und hervorragende Auszeichnungen erhalten.

München Cocktail ^{1,2}

The Duke Gin-Thymian Infusion, Weißbier, Zitrone, Agave, Orangenbitter, Angostura Bitter, Eiweiß

Rumbullion ^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Birnenschnaps, Birne, Limette, Karamell, Balsamico-Essig, Zimt

The Russian Passion ^{1,2}

Stolichnaya Wodka, Midori Melone, Grapefruit, Maracuja, Limette, Litschi

I Taste Green ^{1,2}

Jameson, Pernod, Zitrone, Gurke, Eiweiß, Selleriebitter

Double Aged Fizz ^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Laphroaig Whisky 10 J, Angostura Bitter, Licor 43 Vanille, Zitrone, Agave, Ginger Beer

Samba ^{1,2}

Cachaça Zimt-Infusion, Aperol, Limette, Agave, Creole Bitter

Kiss Me Like U Missed Me ^{1,2}

Asbach Uralt, süßer Sherry, Zitrone, Vanille, Eiweiß, Tonkabohne

Blood Like Lemonade ^{1,2}

Haymans Old Tom Gin, Pussanga, Himbeere, Zitrone, Zucker, Grapefruitbitter, Grapefruit-Soda

Earl Grey Mar-Tea-Ni

Beefeater Gin Earl Grey-Infusion, Limoncello, Martini Bianco, Zitrone, Zucker, Orangenbitter

Cucu Cooler ^{1,2}

Haymans Old Tom Gin, Holunderblüte, Limette, Tonic, Gurke

Oachkatzschwopf ^{1,2,9,11}

Frangelico Haselnuss, Mozart dunkler Schokoladenlikör, Wyborowa Wodka, Haselnusssahne, Muskat

Coffee Colada ^{d,1,2}

Havana 7 J, Tequila Blanco, Kahlua, Ananas, Limette, Kokosmilch, Angostura Bitter

Crafted
at WESTIN

Aperitif-Cocktails 12,00

Martini Cocktail ⁸

Beefeater Gin, Noilly Prat Vermouth, Oliven oder Zitronenzeste

Vesper Martini ⁸

Beefeater Gin, Wyborowa Wodka, Lillet Blanc

Sazerac ¹

Bulleit Rye, Absinth, Creole bitter, sugar

Gimlet ¹

Beefeater Gin, Roses Lime, Limette

Manhattan ^{1,8}

Bulleit Rye, Martini Rosso, Angostura Bitter

Negroni ^{1,8}

Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso

Gin Basil Smash ¹

Beefeater Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker

Cosmopolitan ¹

Ketel One Citron Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

Champagner-Cocktails 16,00

prickelnd & belebend

Champagner Cocktail ^{1,8}

Champagner, Würfelzucker, Angostura Bitter

French 75 ^{1,8}

Beefeater Gin, Zitrone, Puderzucker, Champagner

Prince of Wales ^{1,8}

Martell VS Cognac, Bénédictine, Angostura Bitter, Zuckerwürfel, Champagner

Floradora ^{1,8}

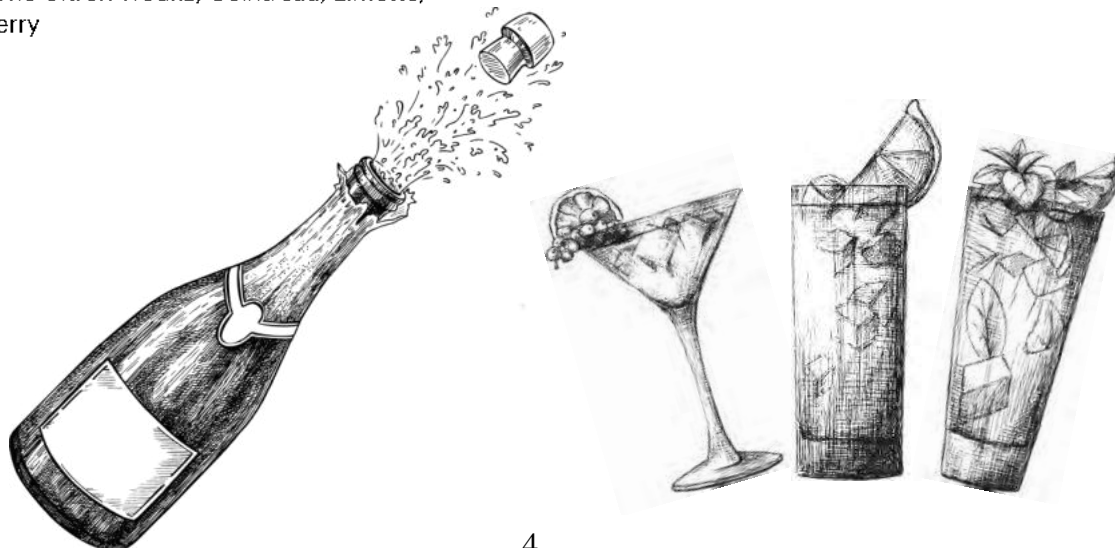
Chambord, Himbeere, Zitrone, Agave, Champagner

Kir Royal ^{1,8}

Crème de Cassis, Champagner

Moulin Rouge ^{1,8}

Apricot Brandy, Lillet Blanc Vermouth, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Champagner



Cocktail-Klassiker

12,00

Mai Tai¹

Appleton Estate 12 J, Havana 3 J, Triple Sec,
Limette, Ananas, Mandel

Margarita

Olmecca Blanco, Cointreau, Limette

Dark 'n Stormy^{1,2}

Appleton Estate 12 J, Ginger Beer, Limette

Old Fashioned¹

Four Roses Bourbon, Zucker, Angostura Bitter,
Orangenzeste

The Westin Bloody Mary^{1,2}

Wyborowa Ducktails-Mix, Tomate, Zitrone,
Gewürze

Mojito¹

Havana 3 J, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Planters Punch^{1,2}

Myers's Rum, Havana 3 J, Ananas, Orange,
Limette, Angostura Bitter, Grenadine, Muskat

Mules & Slings

12,00

Moscow Mule^{1,2}

Stolichnaya Wodka, Ginger Beer, Angostura
Bitter, Limette

Munich Mule^{1,2}

The Duke Gin, Ginger Beer, Angostura Bitter,
Limette

Francisco Mule^{1,2}

Appleton Estate Rum 12 J, Punt e Mes Vermouth,
Agave, Limette, Angostura Bitter, Ginger Beer

Mexican Mule^{1,2}

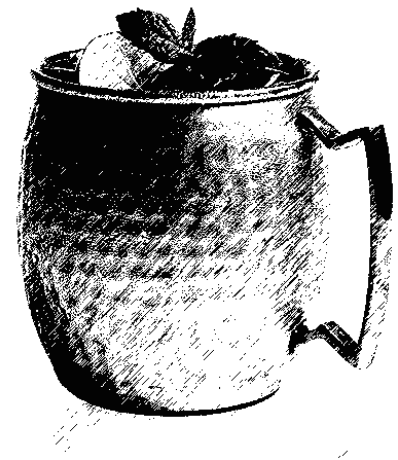
Olmecca Blanco, Ginger Beer, Angostura Bitter,
Limette

Pimm's Cup¹

Pimm's, Orange, Zitrone, Gurke, Limonade

Singapore Sling^{1,2}

Beefeater Gin, Peter Heering Kirschlikör,
Bénédictine, Triple Sec, Angostura Bitter,
Grenadine, Zitrone, Ananas



Sours

12,00

Chartreuse Sour¹

Chartreuse Grün, Zitrone, Zucker, Creole Bitter, Eiweiß

Aperol Sour^{1,12}

Aperol, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Whiskey Sour¹

Four Roses Bourbon, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Pisco Sour¹

Pisco, Limette, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Amaretto Sour¹

Amaretto, Zitrone, Orangenbitter, Eiweiß

Gin Sour¹

Beefeater Gin, Zitrone, Zucker, Angostura Bitter, Eiweiß

Fizzes & Spritzes

10,00

Hugo⁸

Prosecco, Limette, Holunderblüte, Soda, Minze

Aperol Spritz^{1,12}

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lady Talk¹

Pussanga, Prosecco, Limette, Grapefruit Limonade, Minze

Lillet Vive^{8,12}

Lillet Blanc Vermouth, Tonic, Erdbeere, Gurke, Minze

Bellini⁸

Prosecco, Pfirsich

Testarossa⁸

Prosecco, Erdbeere



Shooters 8,00

B 52 ^{d,1}

Kahlua, Baileys, Old Pascas 73

Silver Bullet ¹

Olmecca Blanco Tequila, Sambuca

Slippery Nipple ^{d,1}

Sambuca, Baileys

Southern Sun ¹

Southern Comfort, Apricot Brandy, Limette

Lemon Drop

Ketel One Citron, Zitrone, Cointreau,
Puderzucker

K.G.B ^{d,1}

Kahlua, Galliano Vanilla, Carlos 1 Brandy

Alkoholfreie Cocktails 8,50

The Westin Lemonade ^{1,2}

Himbeere, Litschi, Minze, Zitrone, Ginger Beer

Havana Surf Club ^{1,2}

Orange, Ananas, Grapefruit, Zitrone, Vanille,
Grenadine

Ipanema ^{1,2}

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Mosquito ^{1,2}

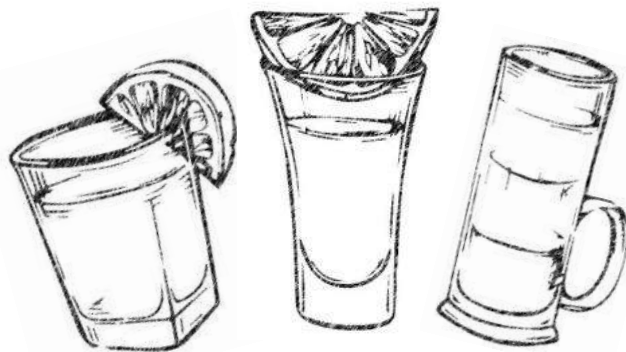
Minze, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Soft & Cherry ^d

Kirsche, Maracuja, Sahne, Kokosnusscrème,
Mandel

Coconut Kiss ^d

Ananas, Kokosnusscrème, Sahne



Scotch 4 cl

Pure & Single Malt

Western Highlands

Oban 14 J 13,00

Isle of Islay

Ardbeg 10 J 13,00

Ardbeg Uigeadail 17 J 19,00

Lagavulin 16 J 16,00

Laphroaig 10 J 13,00

Isle of Jura

Isle of Jura 10 J 12,00

Isle of Skye

Talisker 10 J 12,00

Talisker Storm 15,00

Highlands – Spey Side

Aberlour 12 J 12,00

Balvenie Double Wood 12 J 12,00

Cragganmore 12 J 11,00

Glenfiddich 12 J 11,00

Glenfiddich Ancient Reserve 18 J 16,00

The Glenlivet Founder's Reserve 11,00

The Glenlivet 12 J 13,00

The Glenlivet 21 J 25,00

The Glenlivet 25 J 60,00

The Macallan Amber 14,00

The Macallan Sienna 21,00

Northern Highlands

Glenmorangie 10 J 11,00

Glenmorangie 18 J 21,00

Glenmorangie Quinta Ruban 16,00

Scotch Whisky 4 cl

Blended Grain

Chivas Regal 12 J 10,00

Chivas Regal 18 J 17,00

J & B 7,00

Johnnie Walker Red 8,00

Johnnie Walker Black 10,00

Johnnie Walker Blue Label 36,00

Bourbon 4 cl

Bulleit 9,50

Four Roses 10,00

Maker's Mark 11,00

Woodford Reserve 13,00

Rye 4 cl

Bulleit Rye 10,00

Tennessee Whiskey 4 cl

Jack Daniel's Black Label 9,50

Irish Whiskey 4 cl

Bushmills Malt 10 J	11,00
Jameson	10,00
Tullamore Dew	9,50
Redbreast	13,00

Canadian Whisky 4 cl

Canadian Club	10,00
Crown Royal	11,00

Japanischer Whiskey 4 cl

Yamazaki 12 J	25,00
---------------	-------

Bayrischer Whisky 4 cl

Slyrs	14,00
-------	-------

Die Slyrs Destillerie wurde 1999 am oberbayerischen Schliersee gegründet. Produziert wird dort unter anderem ein echter bayrischer Single Malt. Dieser Whisky reift 3 Jahre in neuen amerikanischen Weiß-Eichen-Fässern mit einer Kapazität von 225 Litern.

Seit 2015 bietet Slyrs auch einen 12 Jahre gereiften Single Malt an.



Rum 4 cl

Puerto Rico	
Bacardi Carta Blanca	7,00

Kuba	
Havana 3 J	7,00
Havana 7 J	9,50
Havana Especial	9,00
Havana Club Pacto Navio	13,00

Jamaika	
Myers's	7,00
Appleton Estate Extra 12 J	9,00
Captain Morgan Spiced	7,00

Venezuela	
Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 J	12,00

Guatemala	
Ron Zacapa 23	18,00

Cachaça 4 cl

Janeiro	7,00
----------------	------

Cachaça ist eine destillierte Spirituose aus Brasilien, welche oft fälschlicherweise für Rum gehalten wird, aber eine eigene Klasse bildet. Der Unterschied ist, dass Cachaça aus Zuckerrohrsaft hergestellt wird, während für Rum Melasse verwendet wird.

Gin 4 cl

England

Beefeater	9,00
Beefeater 24	13,00
Bombay Sapphire	8,00
Haymans Old Tom	9,00
Plymouth	8,00
Tanqueray London Dry	9,00
Tanqueray No. 10	12,00

Deutschland

Bavarka	12,00
Feel!	10,50
Ferdinand's Saar Dry Gin	12,50
Monkey 47	14,00
The Duke	10,00
The Illusionist	14,00

Schottland

Hendrick's	13,00
-------------------	-------

Spanien

Gin Mare	14,50
Nordes Atlantic Galician Gin	13,50

Wodka 4 cl

Russland

Stolichnaya	7,00
--------------------	------

Polen

Wyborowa	7,00
-----------------	------

Schweden

Absolut	9,00
Absolut Elyx	13,00

Frankreich

Grey Goose	13,00
-------------------	-------

Niederlande

Ketel One	10,00
------------------	-------

Cognac 4 cl

Martell VS	10,00
Martell VSOP	13,00
Martell XO	29,00
Hennessy Paradis	64,00
Remy Martin Mature Cask VSOP	11,00
Remy Martin XO	28,00
Remy Martin Louis XIII	2 cl 125,00

Brandy 4 cl

Asbach	8,00
Carlos 1	9,00

Calvados 4 cl

Papidoux Fine	9,00
----------------------	------

Sherry 5 cl

Sandeman Don Fino	7,00
Sandeman Rich Golden	7,00

Port 5 cl

Sandeman Tawny Port	7,00
Taylor's Old Port 20 J	16,00

Aquavit 4 cl

Linie	7,50
--------------	------

Grappa

 4 cl

Nonino Chardonnay	11,50
Nonino Merlot	11,50
Nonino Moscato	11,50

Edelbrände von Lantenhammer

 4 cl

Bauernobstler	6,50
Mirabellenbrand	11,50
Marillenbrand	11,50
Waldhimbeergeist	11,50
Williamsbirne	11,50

Pastis & Absinth

 5 cl

Pernod	7,00
Pernod Absinth	12,00

Tequila

 4 cl

Olmeca Blanco	9,00
Olmeca Reposado	11,00
Don Julio Anejo	14,00
Patron	14,00

Wermut

 5 cl

Carpano Punt e Mes	7,00
Lillet Blanc	7,00
Martini Bianco	7,00
Martini Rosso	7,00
Martini Extra Dry	7,00
Noilly Prat	7,00

Amaro

 4 cl

Amaro Montenegro	7,50
-------------------------	------

Bitters

 4 cl

Fernet Branca		7,50
Fernet Menta		7,50
Underberg	2 cl	5,00
Aperol		7,50
Averna		7,50
Campari		7,50
Jägermeister		7,50
Ramazzotti		7,50
Ramazzotti Rosato		7,00
Cynar		7,50

Likör

 4 cl

Amaretto di Saronno	7,50
Bailey's Irish Cream	7,50
Benedictine	7,50
Cointreau	8,50
Drambuie	8,50
Frangelico	7,50
Galliano	7,50
Grand Marnier	8,50
Malibu	7,50
Kahlua	7,50
Licor 43	7,50
Midori Melon	8,50
Peach Tree	7,50
Sambuca Molinari	7,50
Southern Comfort	7,50
Gordon's Sloe Gin	12,00
Chartreuse	9,00
Pussanga	10,50

Bier vom Fass



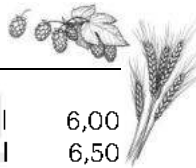
	0,3 l	0,5 l
Paulaner Hefe Weißbier	4,90	6,50
Paulaner Helles	4,90	6,50
Fürstenberg Premium Pils	4,90	6,50
Radler	4,90	6,50

Bier aus der Flasche



Hacker Pschorr Dunkel	0,5 l	6,50
Heineken	0,33 l	4,90
Paulaner Helles alkoholfrei	0,33 l	4,90
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	6,50
Strongbow Apple Cider	0,33 l	4,90

Craft Beer Crew Republic



Foundation Pale Ale	0,33 l	6,00
Roundhouse Kick Stout	0,33 l	6,50

Champagner

Lanson Black Label Brut	0,1 l	14,00
	0,75 l	95,00
Moët & Chandon Brut	0,75 l	125,00
Moët & Chandon Brut Rosé	0,1 l	18,00
	0,75 l	135,00
Moët & Chandon Dom Perignon	0,75 l	345,00
Veuve Cliquot Brut	0,75 l	125,00

Sekt & Prosecco

Riesling Sekt	0,1 l	8,50
	0,75 l	49,00
Prosecco	0,1 l	8,50
	0,75 l	49,00

Heißgetränke

Espresso ¹¹	3,50
Espresso Doppio ¹¹	4,50
Café Crème ¹¹	4,50
Cappuccino ^{d.11}	4,50
Café au Lait ^{d.11}	4,50
Latte Macchiato ^{d.11}	4,50
Entkoffeinierter Kaffee	4,50
Kännchen Jing Tee verschiedene Sorten	7,50
Heiße Schokolade ^d	4,50

Kaffee-Spezialitäten

Irish Coffee ^{d.11}	10,00
Irish Whiskey, Kaffee, Zucker, Sahne	
Café Royal ^{d.11}	10,00
Brandy, Kaffee, Zucker, Sahne	

Zigarren

Partagas	14,00
Format: Corona (140 x 15,8 mm)	
Charakter: stark, holzig	
Herkunft: Kuba	
Romeo y Julieta No.3 Tubos	12,00
Format: Petit Corona (117 x 15,8 mm)	
Charakter: mittelstark, würzig	
Herkunft: Kuba	

Weißwein	0,2 l	0,75 l
Markus Molitor, Schiefersteil Riesling QbA trocken Riesling, Mosel, Deutschland ⁿ	13,00	55,00
Frescobaldi - Castello Pomino, Pomino Bianco Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien ⁿ	13,50	49,00
Elena Walch, Pinot Bianco Alto Adige DOC Pinot Bianco, Südtirol, Italien ⁿ	13,00	55,00
Bodega Amalaya, Amalaya Blanco Torrontés, Riesling, Valle Calchaqui Salta, Argentinien ⁿ	10,00	37,00
Bodega Marqués de Riscal, Blanco Rueda Verdejo, Rioja, Spanien ⁿ	10,50	39,00
Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne Colombard Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne; Frankreich ⁿ	8,00	30,00
Weingut Groh, «Grohsartig» QbA Weißburgunder, Chardonnay, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	9,50	35,00
Alkoholfreier Weißwein	0,2 l	0,75 l
Weingut Leitz, Eins-Zwei-Zero Riesling Riesling, Rheingau, Deutschland ⁿ	12,00	45,00
Roséwein	0,2 l	0,75 l
Weingut Groh, Rosé QbA trocken Portugieser, Spätburgunder, Rheinhessen, Deutschland ⁿ	11,50	42,00

Rotwein	0.2 l	0.75 l
Mandarossa, „Timperosse“ Petit Verdot, Sizilien, Italien ⁿ	13,50	49,00
Elena Walch, Lagrein Alto Adige DOC Lagrein, Südtirol, Italien ⁿ	14,00	58,00
Claus Preisinger, Zweigelt Kieselstein Zweigelt, Burgenland, Österreich ⁿ	15,00	55,00
Baron Philippe de Rothschild, Baron Henri Médoc Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux - Médoc, Frankreich ⁿ	16,00	59,00
Weingut Zelt, Merlot QbA Merlot, Pfalz, Deutschland ⁿ	14,00	51,00
Bodega Montecillo Crianza Rioja DOC Tempranillo, Rioja, Spanien ⁿ	10,00	37,00
Amalaya de Colombe Tinto Petit Verdot, Tannat, Malbec, Valle Calchaqui Salta, Argentinien ⁿ	11,50	42,00



Mineralwasser

Bad Brambacher Still	0,25 l	4,00
	0,75 l	9,90
Bad Brambacher Spritzig	0,25 l	4,00
	0,75 l	9,90
San Pellegrino spritzig	0,5 l	7,50
	1,0 l	12,50
Vittel still	0,5 l	7,50
	1,0 l	12,50

Säfte & Nektare

	0,2 l	4,50
	0,4 l	6,50
Apfelsaft		
Ananassaft		
Grapefruitsaft		
Kirschnektar		
Maracujanektar		
Johannisbeernektar		
Birnensaft		
Orangensaft		
Cranberrynektar		
Mangonektar		

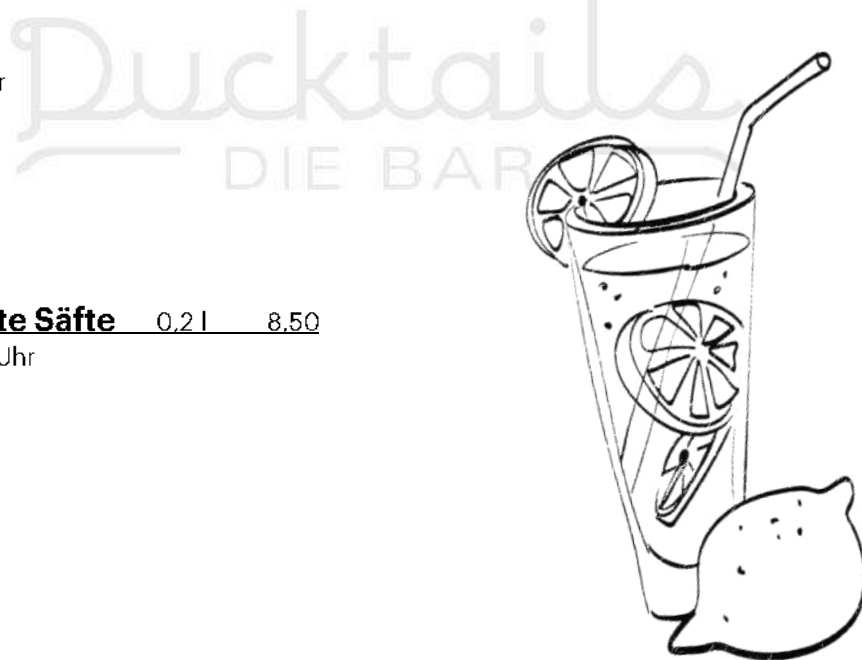
Frisch gepresste Säfte 0,2 l 8,50

erhältlich bis 23:00 Uhr

- Ananassaft
- Apfelsaft
- Grapefruitsaft
- Orangensaft

Softgetränke

Pepsi ¹¹	0,2 l	4,30
Pepsi Light ¹¹	0,2 l	4,30
Pepsi Max ¹¹	0,2 l	4,30
Mirinda ¹²	0,2 l	4,30
7 Up ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Tonic Water ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Bitter Lemon ¹²	0,2 l	4,30
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	4,30
Thomas Henry Tonic Water ¹²	0,2 l	4,90
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	4,90
Thomas Henry Grapefruit	0,2 l	4,90
Fever Tree Indian Tonic	0,2 l	5,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	5,00
Tradewinds Iced Tea	0,33 l	4,90
Red Bull	0,25 l	5,90



Snacks

Kleinigkeiten zum Getränk

„Ducktails Bar“ Tapas ^{d,e,l,i,k,l,n,3,5,6} 12,50
Mini Salami, Marinierte Oliven,
Grana Padano, Grissini

Warme Tortilla-Chips ^{d,l,n,2,3,4} 5,00
überbacken mit Käse
Salsa, Guacamole

Süßkartoffel Pommes ^{d,e,m,n} 5,00
Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise

Frittierte Oliven ^{d,e,j,m,n} 8,50
Hackfleischfüllung,
Zitronen-Chili-Mayonnaise

Vorspeisen & Suppen

Burrata ^{d,j,j,n} ^{Superfood} 15,00
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola,
Granatapfel, Balsamico, Brot

Gegrillte Garnelen & Mangosalat ^{h,n} ^{Superfood} 17,00
Wasabi, Fleur de Sel, Zitrone, Koriander

Gulaschsuppe ^{d,e,j,l,n} 9,00
Kräutersauerrahm, Baguette

Tomatencremesuppe ^{d,e,i,j,l,n} 8,50
Geröstete Brotsticke



Salate

Westin Eat Well "Buddha Bowl" ^{b,d,t,n} ^{Superfood} 21,50
Gezupfter Wildlachs, Blattsalate,
Rucola, Tomate, Gurke, Avocado, Feta,
Quinoa, Nüsse

Original Caesar-Salat ^{b,d,e,t,g,j,m,n} 14,00
Romana-Salat, Kapernäpfel, Sardellen,
Grana Padano, Kräuterbrotsticke

Gemischter Salat ^{n,6} ^{Superfood}
Blattsalate, Tomate, Gurke, Oliven,
Zwiebeln
klein 6,50
groß 11,00

Salat-Toppings

Lachswürfel mit Leinsamen ^f + 19,00
Gedünstete Hähnchenbrust + 9,00
Pikanter Hähnchenspieß ^d + 10,00
Rosa Rinderfiletwürfel mit Soja ^l + 22,00
3 Garnelen mit Chili und Ingwer ^h + 10,00

Sandwiches & Wraps

Pulled Pork Sandwich ^{d,e,j,n} 16,00
Avocado, Cheddar, Kartoffelecken

Hähnchen-Wrap BLT ^{d,e,j,m} 14,00
Speck, Tomate, Salat, rote Zwiebeln,
Steak Fries

Westin Club Sandwich ^{c,d,e,i,j,m} 17,00
Hähnchenbrust, Spiegelei, Speck,
Tomate, Salat, Steak Fries

Burger

Classic Cheese Burger ^{d,e,i,j,k,m} 16,00
Black Angus Burger, gereifter Cheddar,
Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln,
Brioche, Steak Fries

BBQ Black Angus Burger ^{d,e,i,j,k,l} 18,00
Black Angus Burger, Speck, Spiegelei,
gebackene Zwiebelringe, Brioche,
Süßkartoffel Pommes

„Der scharfe Mexikaner“ ^{d,e,i,j,k,l,3,6} 19,00
Black Angus Burger, Chili Con Carne,
Jalapenos, Tomate, Käse,
Brioche, Tortilla Chips, Dip

Pulled Pork Burger ^{d,e,i,j,k,l,m} 18,00
gezupftes Schweinefleisch, Black Angus
Burger, Cole Slaw, Tomate, Zwiebeln,
Brioche, Steak Fries

Pulled Salomon Burger ^{b,c,d,e,f,i,l,m} ^{Superfood} 22,00
gezupfter Lachs, Avocado, Honig-Senf,
Rucola, rote Zwiebeln, Tomate,
Vollkorn-Malzbrötchen,
Süßkartoffel Pommes

Caesar Chicken Burger ^{d,e,t,i,j,k,m,n} 16,50
170 g Hähnchenbrust, Römersalat,
Grana Padano, Tomate, rote Zwiebeln,
Caesar Dressing, Brioche,
Süßkartoffel Pommes

„Der Womanizer“ ^{d,e,i,j,k,l,n} ^{Superfood} 16,00
gebackener Büffelmozzarella, gebratene
Pilze, Kirsch-Chutney, Quinoa, Rucola,
Vollkorn-Malzbrötchen,
Süßkartoffel Pommes

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel ^{d,e,t,j} 24,50
Kalbsschnitzel, Preiselbeergelée,
Steak Fries, Beilagensalat

Lachssteak ^{d,e,t,i,j,l} ^{Superfood} 27,00
200 g Lachs, gegrillte Avocado, Paprika,
Spinat, Sesam, Ingwer, Soja-Sauce

Desserts

Tiramisu ^{d,e,j,tl} 8,50
frische Beeren, Minze

Internationaler Käseteller ^{b,d,j} 19,00
Früchte, Brot, Walnüsse

Brownie-Variation ^{b,d,e,j} 9,00
warmer Brownie, Vanilleeis,
marinierte Beeren, Minze

Apfelstrudel ^{b,d,e,j,n} 9,00
frische Beeren, Minze, Vanillesauce

