

VORSPEISEN

 **Carpaccio** mit Speckwürfeln, Pesto, Trüffelmayonnaise und Parmesan 14,95

Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise und frittierten Kapern 14,95
Thunfischtatar mit Avocado, Ingwer und Ponzu 15,50

 **Burrata** mit Cherrytomaten, gegrilltem Pfirsich und Limette 14,50

 **Gegrillte Avocado** gefüllt mit frischer Salsa aus Mango, roter Zwiebel, Jalapeño, Koriander und Limette 12,50

Charcuterie Trüffelsalami, Prosciutto di Parma, Bresaola und Lomo Ibérico 14,50

SALATE

Caesar Salad Römersalat, Gurke, Ei, Bacon, Parmesan, Sardellen und hausgemachtes Caesar-Dressing 13,50
extra: knuspriges Hähnchen +5,50
extra: knusprige Garnelen +8,50

 **Burrata-Salat** mit Cherrytomaten, Pesto, Aceto Balsamico und Pistazien 15,00

 **Salade Niçoise** Kopfsalat, gegrillter Thunfisch, hausgemachte Vinaigrette, pochiertes Ei und grüne Bohnen 19,50

BURGER

 **Redefine Burger** mit Avocado, Radieschensprossen, Gurke und Kimchi-Mayonnaise 19,50

 **Black-Angus-Burger** mit Sweet-Pickle-Relish, Cheddar, Tomate, Bacon, frittierten Zwiebelringen und WP-Burgersauce 19,50

Crispy Chicken Burger mit Sweet-Pickle-Relish, rauchiger BBQ-Sauce, Tomate und Mango-Relish 19,50

HAUPTGERICHTE

Thunfischsteak vom Grill mit Sobanudeln, gegrilltem Pak Choi und Sesamdressing 28,00

Freilandhähnchen mit gerösteter Zitrone, Knoblauch, Rosmarin und Honig-Maisrippchen 23,50

Saté von Hähnchenschenkeln mit Erdnusssauce, süß-saurem Gemüse, Krupuk und knusprigen Röstzwiebeln 21,50

Entrecôte (250 g) vom Grill mit Béarnaisesauce 25,50

Diamantfilet (200 g) mit Pfefferrahmsauce 27,50

 **Gegrillter Spitzkohl** mit Romesco, Sobanudeln, Arrabbiata, Pinienkernen und veganem Joghurt türkische Art 20,50

 **Flämischer Rinderschmortopf** mit Pommes frites, Rotkohlsalat und Trüffelmayonnaise 23,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Bimi, Shiitake, Kürbiskerncreme und Miso-Hollandaise 26,50

Fish & Chips mit Zitrone, Remoulade und Rotweinessig 22,50

BEILAGEN

 **Gegrilltes Saisongemüse** 6,50

 **Süßkartoffel-Pommes** mit scharfer veganer Mayonnaise 5,50

 **Karamellisierte Karotten** mit Honig 6,50

 **Grüner Buttersalat** mit Walnüssen und Vinaigrette 6,50

 **Gegrillte Avocado** gefüllt mit frischer Salsa aus Mango, roter Zwiebel, Jalapeño, Koriander und Limette 6,50

FEIERN TUT MAN AM BESTEN IM WESTEN

Das Wester Paviljoen bietet ein stimmungsvolles (privates) Ambiente für sowohl Empfänge als auch Abendessen mit Kollegen oder Freunden. Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code.



Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert, ausgenommen Gerichte mit Sobanudeln.

 **vegan** -  **vega**  **'s fFavoriten**
Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Wünschen Sie hierzu Informationen? Fragen Sie Ihren Kellner.

DINER DINER DINER DINER DINER DINER

NACH DEM ESSEN

Pêche Melba

Pfirsich, Vanilleeis und Himbeersauce 9,50

Crème brûlée

mit Bourbonvanille aus Madagaskar 9,50

Dame Blanche

Vanilleeis, Zartbitterschokolade, Schlagsahne
und kandierte Mandeln 9,50

Café gourmand

Espresso mit Mousse au Chocolat, Meersalz
und knusprigen Haselnüssen 9,50

Moelleux au Chocolat mit Haselnusseis,
Rote-Früchte-Coulis und Schlagsahne 9,50

 **Käseplatte** vier Käsesorten (*wechselndes Sortiment*)
mit Feigenkompott, Apfelkraut, Kletzenbrot
und Walnüssen 16,50

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Italian Coffee Disaronno 9,75

Irish Coffee Jameson 9,75

Spanish Coffee Licor 43 9,75

French Coffee Cointreau 9,75

KAFFEE & LIKÖR*

Tia Maria, Amaretto, Kahlúa, Baileys, Licor 43, Cointreau,
Grand Marnier, Sambuca oder Limoncello 7,75

SWEET DEAL

Kaffee mit Kuchen* 7,75

**Gegen einen kleinen Aufpreis auch mit
einer anderen Kaffeesorte oder Tee erhältlich.*



@WESTERPAVILJOEN



scan for your language