



**Herzlich Willkommen im Restaurant 5<sup>th</sup> Avenue!**

*Welcome in our restaurant 5<sup>th</sup> Avenue!*

**Lassen Sie sich vom Küchenchef Helder Cabrita und unserem Serviceteam kulinarisch verwöhnen.**

**Gerne gehen wir auf ihre individuellen Wünsche und Anregungen ein.**

*Let our friendly and attentive staff fulfil your culinary needs.*

*Our head chef Helder Cabrita will cater for your individual wishes and suggestions.*

**Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen!**

*Compose your own menu and choose between a*

**einem 3-Gang-Menü**

*3 course menu*

**EUR 39,00**

*EUR 39,00*

**oder einem 5-Gang-Menü**

*or a 5 course menu*

**EUR 59,00**

*EUR 59,00*

**Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Flasche Bad Brambacher Mineralwasser 0,7 l gratis.**

*To each bottle of wine we will serve you a bottle of*

*Bad Brambacher mineral water 0,7 l for free.*



**ENJOY YOUR MEAL IM RESTAURANT 5th AVENUE**

## *Vorspeisen / Starters*

### ***Karamellierter Ziegenkäse mit Thymian auf Ratatouille Gemüse***

*Caramelized goat cheese with thyme with ratatouille vegetable*

EUR 10,50

### ***Praline von Steinpilzen mit geblämmter Jacobsmuschel und Feldsalatschaum***

*Praline of boletus with flamed scallop with lamb's lettuce foam*

EUR 10,50

## *Suppen / Soups*

### ***Waldpilzschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust***

*Mushroom cream soup with smoked duck breast*

EUR 7,50

### ***Wildkraftbrühe mit Trüffelravioli***

*Consommé of game with truffle ravioli*

EUR 8,00

**ENJOY YOUR MEAL IM RESTAURANT 5th AVENUE**

## *Fischgerichte / Fish dishes*

***Gebratener Orangenlachs unter der Nusskruste  
auf Wurzelgemüse mit Kaffeegrauen***  
*Roasted orange salmon with nut crust  
Root vegetables and coffee pot barley*

EUR 19,50

***Seeteufelmedallions im Chorizomantel  
in kandiertem Knoblauch – Thymianschaum auf Linsenpüree***  
*Monk fish with chorizo coating  
with candied garlic – thyme foam with mashed lentils*

EUR 22,50

## *Fleischgerichte / Meat dishes*

***Medaillon vom Milchkalb aus dem Rotwein – Gewürzsud mit  
glasiertem Steckrübengemüse und Risotto***  
*Medallions of milk veal cooked in spiced red wine  
with glazed rutabaga and risotto*

EUR 23,00

***Deister Rehrücken mit Kirschchutney  
an sautiertem Rübengemüse mit Kartoffelbaumkuchen***  
*Saddle of deer with cheery chutney  
Sautéed root vegetable and potato cake*

EUR 24,50

## *Aus längst vergangenen Tagen/ from old times*

***Chateau Briand mit Rosmarinbutter  
Gemüse vom Markt und Risoléekartoffeln ( für 2 Personen )***  
*Chateau Briand with rosemarybutter  
Vegetables of the season and risolée potatoes ( for two person )*

EUR 63,00

*Bitte beachten Sie das die Zubereitung dieses Gerichtes 45 Minuten dauert  
Please note that the preparation of this course will take 45 minutes*

**ENJOY YOUR MEAL IM RESTAURANT 5th AVENUE**

## *Dessert / Desserts*

### *Rotwein – Burgunder Eis mit lauwarmem Schokoladenkuchen und Vanille - Karamellsauce*

*Burgundy ice cream with lukewarm chocolate cake with vanilla caramel sauce*

*EUR 7,00*

### *Gratinierte Tarte vom Boskopapfel unter Birnen – Ingwerbaiser mit Mandelrahmeis*

*Tarte au gratin of Boskop apple with pear – ginger meringue  
and almond ice cream*

*EUR 8,00*

### *Weißes Schokoladeneis mit Orangen Panna Cotta und Vollmilchschokoladen Ravioli*

*White chocolate ice cream with orange Panna Cotta and milk chocolate ravioli*

*EUR 8,50*

**ENJOY YOUR MEAL IM RESTAURANT 5th AVENUE**