

Herzlich Willkommen im Restaurant 5th Avenue!

Welcome in our restaurant 5th Avenue!

***Lassen Sie sich von unserem Küchenteam 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 kitchen team 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

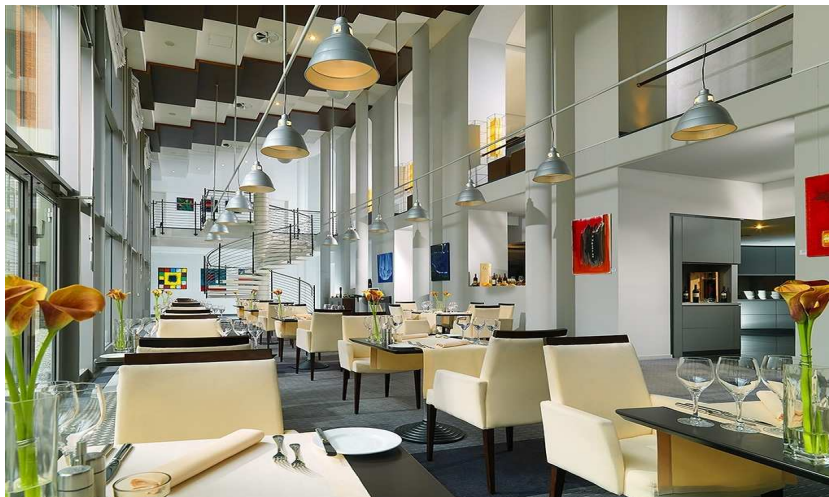
or a 5 course menu

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

Fischgerichte / Fish dishes

Gebratener Orangenlachs unter der Nusskruste auf Wurzelgemüse mit Kaffeegraupen

*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