

SPEISEKARTE THE MENU

Öffnungszeiten | Opening times

Frühstück | Breakfast

6.30 bis 10.30 Uhr | 6.30 a.m. to 10.30 a.m.

Langschläfer Frühstück | Late riser breakfast

Sa. und So. + feiertags bis 14.00 Uhr |

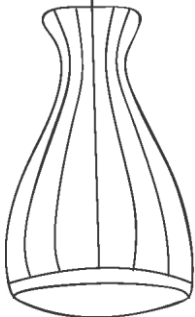
Sat. and Sun. + public holiday until 2.00 p.m.

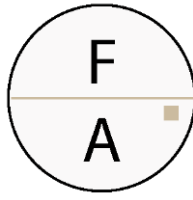
Mittag | Lunch

12.00 bis 15.00 Uhr | 12.00 a.m. to 3.00 p.m.

Abend | Dinner

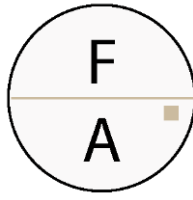
18.00 bis 23.00 | 6.00 p.m. to 11.00 p.m.





Das Restaurant FOREIGN AFFAIRS sorgt für genussvolle Stunden mit regionalen und frisch zubereiteten Gerichten in angenehmer Atmosphäre. Freuen Sie sich auf kreative und außergewöhnliche Küche und lassen Sie sich von unseren neuen sommerlichen Kreationen begeistern.

The FOREIGN AFFAIRS is the ideal place to while away the hours with regional and freshly prepared dishes in a pleasant atmosphere. Enjoy our cuisine - assembled in a highly creative and imaginative way and get to know our new winterly creations.



VORSPEISEN STARTERS

Wir bieten eine Vielfalt an Vorspeisen: Suppen, Salate und Fleischkreationen. Bei unseren Gerichten verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und verleihen damit jedem Gericht mit genussvollen Details eine besondere Ästhetik. Das Auge isst schließlich mit!

We offer a variety of appetizers: soups, salads and meat dishes. We use only high-quality products and provide each dish with delightful details to receive a particular aesthetic.

Rosa Tranche von deutscher Rinderhüfte ^{A,L,G,M}

Remouladen Sauce | Tomatengel | Wildkräutersalat | Knoblauchbrot

Tender Top Sirlon Roast

Sauce Remoulade | Tomato Gelée | Wild Herb Salad | Garlic Bread

€ 12,30

Poké Salat ^{D, G, M}

Marinierter Thunfisch | Aioli | Mango | Pitahaya | Granatapfel | Wildreis

Poké Salad

Marinated Tuna | Aioli | Mango | Pitahaya | Pomegranate | Wild Rice

€ 14,90

Ur-Tomatensalat ^{G, A, N}

Auberginen-Mousse | Tortilla | Feta

Heirloom Tomato Salad

Eggplant Mousse | Tortilla | Greek Cheese

€ 9,50

Virgin Gurken-Caipirinha ^R

Mit gebratener Riesengarnele

Virgin Cucumber Caipirinha
with Fried Prawn

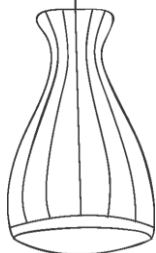
€ 8,90

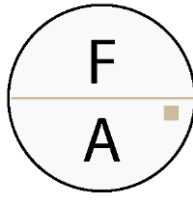
Tomatenessenz ^{A,G}

Mit Frischkäse-Ravioli

Tomato Essence
with Cream Cheese Ravioli

€ 7,50





HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Entrecôte 200g* ^{G, L}

**Whiskey-Toffee | grüner Spargel | gefüllte,
überbackene Tomate | Steakhouse-Pommes |
Trüffel-Mayo**

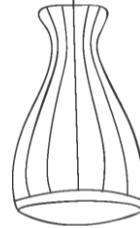
Entrecote (200g)

Whiskey Toffee | Green Asparagus |

Stuffed Oven-Baked Tomato | Steakhouse Fries |

Truffle Mayonnaise

€ 28,00



Gratiniertes Lachsfilet ^{D, G, A}

**Spinat-Risotto | Fenchelstroh | geschmolzene
Kirschtomaten**

Salmon Fillet au Gratin

Spinach Risotto | Grated Fennel | Melted Cherry

Tomatoes

€ 14,90

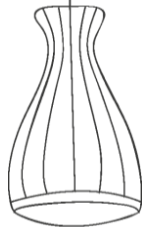
Maishähnchen Supreme ^G

cremige Polenta | geräucherter Pimento | Pak Choi

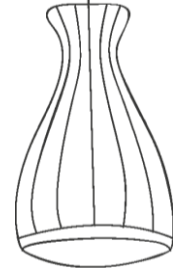
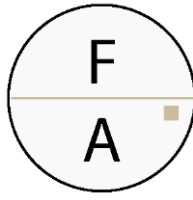
Maize-Fed Chicken Supreme

Creamy Polenta | Smoked Pimento | Pak Choi

€ 15,90



* Rohgewicht / gross weight



Unser kreatives
Küchenteam zaubert für
Sie ein exklusives
Sommermenü. Von deftig
bis anspruchsvoll ist für
Jeden etwas dabei.

Our creative kitchen team
conjured an exclusive
summer menu for you.
From hearty to ambitious,
there will be something for
everyone.

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Geschmorte Ferkelbäckchen^G Kartoffel-Liebstockel-Püree | geschmorte Fingermöhren

Braised Pork Cheeks
Potato-Lovage Puree | Braised Finger Carrots

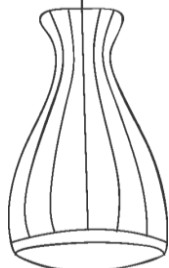
€ 17,80

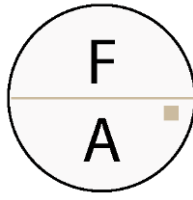
Penne^{A, C, G,}

Tomaten-Sugo | Büffelmozzarella | Basilikum
Penne

Fruity Tomato Sugo | Buffalo Mozzarella | Basil

€ 12,50





NACHSPEISEN DESSERT

Mascarpone Törtchen ^{A, G,}

Melonensorbet | Earl-Grey-Melisse-Minze-Gel

Mascarpone Tartlet

Melon Sorbet | Earl Grey Tea Jelly with Lemon Balm
and Mint

€ 9,50

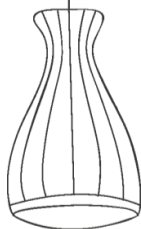
Experiment von Jägermeister ^{G, H}

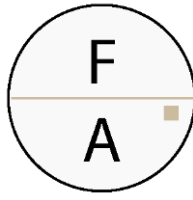
Energy | Mango | Nougat

Experiment of Jägermeister

Energy | Mango | Nougat

€ 9,50





GETRÄNKE BEVERAGES

Alkoholfreie Getränke | Non Alcoholic Drinks

Vöslauer Mineralwasser Mineral water	0,25 L	EUR 3,50
	0,75 L	EUR 6,20
Coca Cola Light ^{1,8,11} Fanta ^{1,3} Sprite ³	0,2 L	EUR 3,50
Almdudler Austrian Herbal Lemonade ¹	0,35 L	EUR 4,50
Verschiedene Säfte Juices	0,2 L	EUR 3,50

Bier vom Fass | Draught Beer

Becks	0,3 L	EUR 4,50
	0,5 L	EUR 6,50
Franziskaner Weißbier wheat beer	0,5 L	EUR 6,50

Flaschenbier | bottles beer

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,33 L	EUR 4,50
König Ludwig Schwarzbier dark beer	0,5 L	EUR 6,50

Kaffee | Coffee

Espresso ¹¹		EUR 2,50
Espresso Macchiato ^{11,G}		EUR 3,00
Doppelter Espresso Double ¹¹		EUR 4,00

Cappuccino ^{11,G}		EUR 4,00
Latte Macchiato ^{11,G}		EUR 4,00
Heiße Schokolade Hot Chocolate ^G		EUR 3,50
Ronnefeldt Tee Tea		EUR 4,50

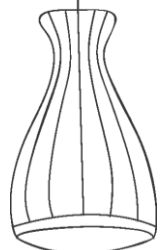
Aperitif

Geldermann Rosé Sekt	0,1 L	EUR 11,00
----------------------	-------	-----------

Digestif

Pijökel Berlin herbal liquor	4 cl	EUR 9,00
Ziegler Obstbrände, verschiedene Sorten Fruit brandy, different sorts	2 cl	EUR 8,00

Wir bieten außerdem eine große Auswahl an erlesenen Weinen, fragen Sie uns gerne nach einer Weinempfehlung. | We also offer a large selection of exquisite wines, please ask us for a recommendation.



Allergenausweisung | List of declarable allergens

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products thereof
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and products thereof
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
Fish and products thereof
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products thereof
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
Soybeans and products thereof
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen
Milk and products thereof (including lactose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
Nuts
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products thereof
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products thereof
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and products thereof
- O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupin and products thereof
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs and products thereof

1	mit Farbstoff contains colouring agents	6	geschwärzt blackened	10	mit Phosphat contains phosphate
2	mit Konservierungsstoff contains preservatives	7	gewachst waxed	11	coffeinhaltig contains caffeine
3	mit Antioxidationsmittel contains antioxidant	8	mit Süßungsmittel(n) contains sweetener	12	chininhaltig contains quinine
4	mit Geschmacksverstärker contains flavor enhancer	9	enthält eine Phenylalanin- quelle contains a source of phenylalanine	13	taurinhaltig contains taurine
5	geschwefelt sulfurized				