



## **Herzlich Willkommen im 5th Avenue Restaurant**

Unser Küchenchef Benjamin Meyer und sein Team verwöhnen Sie mit einem kulinarischen Streifzug durch die berühmteste Straße der Welt.

Die Kreationen sind so vielfältig wie die 5th Avenue in New York selbst. Von lokal bis international – von Klassikern bis Newcomern:

In unserem 5th Avenue Restaurant mit seinem einzigartigen Loft-Ambiente findet jeder Geschmack seinen Platz. Genießen Sie pure Kochkunst inmitten von Pelikan-Historie und modernem Design.

## **Welcome in the 5th Avenue Restaurant**

Our Executive Chef Benjamin Meyer and his team will delight you with a culinary journey through the worlds most famous street.

The creations are as varied as the 5th Avenue in New York itself. From local to international – from Classics to Newcomer:

In our 5th Avenue Restaurant with its unique loft-ambience every flavor has its place. Enjoy pure cooking art in modern design in the historical halls of the former Pelikan factory.

**REVIEW US**

ON



tripadvisor®

## **Spargel Saison | Asparagus season**

### *Suppe | Soup*

Duett vom Spargel mit Korbelschaum

Duet of asparagus with chervil foam

6,50

### *Salat | Salad*

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Garnelen und Erdbeeren

Lukewarm asparagus salad with pan fried prawns and strawberries

12,50

### *Hauptgang | Main course*

Crepinette von weißem und grünem Spargel

mit luftgetrocknetem Schinken<sup>6</sup>

Crepinette from white and green asparagus and dried ham<sup>6</sup>

16,50

### *Dessert*

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren, Sabayon

und Waldmeisterrahmeis<sup>1</sup>

Caramelised asparagus with strawberries, sabayon and forest berries ice cream<sup>1</sup>

7,50

### **Als 4-Gang Menü | As 4-Course menu**

36,00

**Regionaler Spargel aus Nienburg | Regional asparagus from Nienburg**

½ Pfund mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
Half a pound with potatoes and sauce hollandaise or melted butter  
14,50

*Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Spargel:  
Choose in addition to your asparagus:*

Regionales Rinderfilet 200g  
Regional filet of beef 200g  
24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb 180g  
Escalope of veal 180g  
17,50

Lachssteak 200g  
Salmon 200g  
15,50

Luftgetrockneter roher Schinken<sup>6</sup>  
Dried raw ham<sup>6</sup>  
9,50

**Unsere Weinempfehlung | Our wine recommendation**

Glass 0,11 | Bottle

2015 Allendorf Rüdesheim Roseneck, Riesling<sup>13</sup>  
Rheingau, Germany

5,50 | 39,00

2014 Henri Bourgeois Sancerre "Les Barrones"<sup>13</sup>  
Loire, France

5,50 | 39,00

**Unser Highlight zur Spargel Saison | Our highlight during asparagus season**

*Schauen Sie in unserem Spezial-Kochkurs zur Spargel-Saison am 7. Mai 2017 um 17 Uhr im 5th Avenue Restaurant unserem Küchenchef Benjamin Meyer über die Schulter und nehmen Sie pfiffige Tricks mit nach Hause!  
Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Team!*

*Reserve now for our cooking class „Everything about asparagus“ with Executive Chef Benjamin Meyer on the 7<sup>th</sup> of May 2017, 5 PM in the 5th Avenue Restaurant!  
For more information please ask our team!*



## **Empfehlungsmenü | Menu suggestion**

### *Suppe / Soup*

Curry | Mango | Limette | Hausgebackenes Naan Brot  
Curry | Mango | Lime | Homebaked Naan bread

### *Hauptgang / Main course*

Spanferkel | Pfeffer | Süßkartoffel | Bohne  
Suckling pig | Pepper | Sweet potatoe | Bean

### *Dessert*

Schokoladen Crème Brûlée | Orangeneis | Macaron<sup>1</sup>  
Crème Brûlée with chocolate | Orange ice cream | Macaroon<sup>1</sup>

36,00

## Vorspeisen | Starters

Olivetti Tomaten | Büffelmozzarella | Balsamicomarinade | Rucola  
Olivetti tomatoes | Buffalo mozzarella | Balsamico sauce | Rocket salad  
12,50<sup>5</sup>

Lachs hausgebeizt | Apfel | Tomateneis | Korianderschaum  
Salmon marinated | Apple | Tomatoe ice | Coriander foam  
14,50

Carpaccio von regionalem Rind | Trüffelmayonnaise | Baby Leaf | Sesam  
Carpaccio from regional beef | Truffle mayonnaise | Baby leaf salad | Sesame  
16,50<sup>1,2</sup>

## Suppen | Soups

Rinderessenz | Ravioli | Frischkäse | Petersilienschaum  
Beef tea | Ravioli | Cream cheese | Parsley foam  
7,50<sup>2</sup>

Curry | Mango | Limette | Hausgebackenes Naan Brot  
Curry | Mango | Lime | Homebaked Naan bread  
8,50

Krustentier | Jacobsmuschel | Kerbelschaum  
Shellfish | Scallop | Chervil foam  
9,50

## Fleisch & Fisch | Meat & Fish

Regionales Rinderfilet 200g | Rumpsteak dry aged 180g  
Regional filet of beef 200g | Rumpsteak dry aged 180g  
31,50 | 26,00

Lammhüfte 170g | Hähnchenbrust 180g | Spanferkelkaree 220g  
Lamb haunch 170g | Chicken breast 180g | Suckling pig 220g  
23,50 | 19,50 | 23,00

Schwertfisch 200g | Lachssteak 200g  
Swordfish 200g | Salmon 200g  
23,00 | 22,50

*Bitte wählen Sie eine Sättigungsbeilage, ein Gemüse und eine Sauce.  
Please choose one side dish, one vegetable and one sauce.*

Steakhouse Fries | Süßkartoffelpommes<sup>2</sup> | Ofenkartoffel | Bratkartoffeln<sup>2,6</sup>  
Steakhouse Fries | Sweet potatoe fries<sup>2</sup> | Baked potatoe | Fried potatoes<sup>2,6</sup>

Grillgemüse | Speckbohnen<sup>2,6</sup> | Spinat | Salat  
Fried vegetables | Beans & Bacon<sup>2,6</sup> | Spinach | Salad

BBQ Sauce von 12 Jahre altem Bowmore Whisky | Pfeffersauce  
Sauce Béarnaise | Weiße Buttersauce  
BBQ sauce from Bowmore Whisky 12 Years | Pepper sauce  
Sauce béarnaise | White butter sauce

## 5th Avenue Newcomer

Kreationen von unserem Executive Chef Benjamin Meyer und seinem Team.  
Creations from our Executive Chef Benjamin Meyer and his team.

Hausgemachter offener Canneloni | Tomate | Spinat | Ziegenkäse  
Homemade open cannelloni | Tomatoe | Spinach | Goat cheese

*by Stefanie*

14,50

Lammkeule | Süßkartoffel | Mango | Zitronengrasschaum  
Leg of lamb | Sweet potatoe | Mango | Lemongrass foam

*by Valentin*

16,50

Seeteufel | Tomatenmarmelade | Venere Reis | Oliven  
Monk fish | Tomatoe marmalade | Venere rice | Olives

*by Clarence*

17,50

**Chef's Choice** *by Executive Chef Benjamin Meyer*

Ochsenbacke | Kartoffel | Frischkäse | Fingermöhren  
Ox cheek | Potatoe | Cream cheese | Baby carrots

22,50<sup>2</sup>

## 5th Avenue Classics

### Caesar Salad

Hähnchenbruststreifen | Parmesan | Zitronen-Senfdressing  
Strips of chicken breast | Parmesan | Lemon-mustard-dressing  
13,50 <sup>1,2,4,5</sup>

### Sheraton Club Sandwich

Truthahnbrust | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomate  
Gurke | Käse | Speck | Steakhouse Fries  
Breast of turkey | Fried egg | Iceberg lettuce | Tomatoe  
Cucumber | Cheese | Bacon | Steakhouse Fries  
17,50 <sup>2,4,5,6</sup>

### Harry's New-York Bar Burger

Regionales Rind | BBQ Sauce von 12 Jahre altem Bowmore Whisky  
Salat | Tomate | Gurke | Käse | Speck | Steakhouse Fries  
Regional beef | BBQ sauce from Bowmore Whisky 12 Years  
Salad | Tomatoe | Cucumber | Cheese | Bacon | Steakhouse Fries  
18,50 <sup>2,4,5,6</sup>

### Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel | Bratkartoffeln | Beilagen Salat | Preiselbeeren  
Escalope of veal | Fried potatoes | Small mixed salad | Cranberries  
24,50 <sup>2,4,5,6,7</sup>



## Dessert

Schokoladen Crème Brûlée | Orangeneis | Macaron  
Crème Brûlée with chocolate | Orange ice cream | Macaroon  
7,50 <sup>1</sup>

Estragonparfait | Himbeere | Minze  
Parfait of tarragon | Raspberry | Mint  
7,50 <sup>1</sup>

Banane | Lumpia | Vanille-Rumeis | Schokolade | Kirsche | Sahne  
Banana | Lumpia | Vanilla-rum-ice | Chocolate | Cherry | Frozen cream  
8,50 <sup>1,2</sup>

## 5th Avenue Homemade Lemonades

Probieren Sie hausgemachte Limonaden 0,4l , kreiert von unserem Team.  
Try our homemade lemonades 0,4l, created by our team.

Gurke | Minze | Limette  
Cucumber | Mint | Lime  
*by Deniz*  
3,90

Minze | Grenadine | Bitter Lemon <sup>4,12</sup>  
Mint | Grenadine | Bitter Lemon <sup>4,12</sup>  
*by Franziska*  
3,90

Orange | Maracuja | Ginger Ale <sup>1</sup>  
Orange | Passion fruit | Ginger Ale <sup>1</sup>  
*by Julia*  
3,90

# Sheraton Selects<sup>13</sup>

## Weißweine | White wines

Taste 5cl | Glass 0,1l | Bottle

2014 Marqués de Riscal, Verdejo

2,50 | 4,50 | 31,00

Rueda, Spain

Trocken | Frisch | Fruchtig

Dry | Fresh | Fruity

Rated 87 points by Wine Spectator

2014 Hess Select, Chardonnay

3,00 | 5,50 | 39,00

California, USA

Fruchtig | Apfel | Birne | Pfirsich

Fruity | Apple | Pear | Peach

Rated 87 points by Wine Spectator

2014 Henri Bourgeois Sancerre "Les Barrones"

3,00 | 5,50 | 39,00

Loire, France

Zitrus | Papaya | Mirabelle

Lemon | Papaya | Mirabelle

Rated 87+ points for the last four vintages  
by Wine Spectator

2015 Allendorf Rudesheim Roseneck, Riesling

3,00 | 5,50 | 39,00

Rheingau, Germany

Trocken | Passionsfrucht | Nachhaltig

Dry | Passion fruit | Lasting

Gold Medal in the 2015

Mundus Vini International Wine Competition

Bottle

2015 Baron Philippe de Rothschild, Sauvignon Blanc

45,00

Bordeaux AOC, France

Trocken | Stachelbeere | Pfirsich | Quitte

Dry | Gooseberry | Peach | Quince

Rated 88+ points by Belvini

2015 Gavi DOCG Enrico Serafino, Cortese

49,00

Piemont, Italy

Trocken | Apfel | Limette | Zitrone

Dry | Apple | Lime | Lemon

Rated 3 grapes by Bibenda

## **Roséwein | Rosé wine**

2015 Rosé QbA trocken Weingut Groh

39,00

Portugieser, Spätburgunder

Rheinhessen, Germany

Rote Beere | Kirsche

Red berry | Cherry

Rated 85 points by Genuss7

## Rotweine | Red wines

Taste 5cl | Glass 0,1l | Bottle

2012 Marqués de Riscal, Tempranillo

3,00 | 5,50 | 39,00

Rioja, Spain

Würzig | Reife Früchte

Spicy | Mature fruits

2013 European Winery of the year by Wine Enthusiast

2012 Penfolds Kalimna Bin 28, Shiraz

4,50 | 8,50 | 59,00

South Australia, Australia

Nelke | Zimt | Pflaume | Kirsche

Clove | Cinnamon | Plum | Cherry

Rated 91 points by Wine Spectator

2013 Hess Select, Cabernet Sauvignon

3,50 | 6,50 | 45,00

California, USA

Mokka | Brombeere | Pfeffer

Mocha | Blackberry | Pepper

Rated 89 points by Wine Spectator

2014 "Kaiserstuhl" Spätburgunder

49,00

QbA Weingut Franz Keller

Baden, Germany

Trocken | Kirsche | Brombeere

Dry | Cherry | Blackberry

Rated 86 points by Eichelmann

Glass 0,11 | Bottle

2014 Baron Philippe de Rothschild, Merlot 35,00

South France, France

Heidelbeere | Brombeere

Huckleberry | Blackberry

Rated 2 crowns by Belvini

2014 Castiglioni Chianti Frescobaldi, Sangiovese 49,00

Toscana, Italy

Brombeere | Johannisbeere | Erdbeere

Blackberry | Blackcurrant | Strawberry

Rated 88 points by Wine Spectator

## **Champagner | Sparkling wine**

2016 Piper-Heidsieck, Champagner 12,50 | 85,00

Champagne, France

Birne | Apfel | Sternfrucht

Pear | Apple | Carambola

Rated 91 points by Wine Spectator

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ausgetrunkene Jahrgänge ersetzen.

Please be informed, sold out vintages might be replaced by alternative wines.

# Getränke | Beverages

## Softdrinks

Bad Brambacher Spritzig oder Still	0,25l 3,50   0,75l 8,30
San Pellegrino   Acqua Panna	0,25l 4,00   0,75l 9,50
Fruchtsäfte <sup>4,11</sup>	0,20l 3,50
Apfel, Orange, Multivitamin	
Fruchtsaftchorlen <sup>4,11</sup>	0,20l 3,50   0,40l 6,00
Apfel, Cranberry, Kirsch, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	
Coca Cola <sup>1,9</sup>	0,20l 3,50
Coca Cola Light <sup>1,7,9</sup>	0,20l 3,50
Coca Cola Zero <sup>1,7,9</sup>	0,20l 3,50
Fanta <sup>1,4</sup>	0,20l 3,50
Sprite	0,20l 3,50
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l 3,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>4,12</sup>	0,20l 3,50
Schweppes Tonic Water <sup>4,12</sup>	0,20l 3,50

## Bier | Beer

Fürstenberg Pils vom Fass	0,30l 3,80   0,50l 5,50
Fürstenberg Alster vom Fass	0,30l 3,80   0,50l 5,50
Paulaner Hell Alkoholfrei	0,33l 3,80
Paulaner Weizen Hell	0,50l 5,50
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l 5,50
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,50l 5,50
Heineken	0,25l 4,00

## Aperitif

Fritz Allendorf Riesling Sekt <sup>13</sup>	0,10l 6,50   0,75l 38,00
Prosecco D.O.C. Frivolo <sup>13</sup>	0,10l 5,50   0,75l 32,00
Aperol Spritz <sup>13</sup>	0,20l 9,00
Hugo <sup>13</sup>	0,20l 9,00
Campari <sup>1</sup>	4cl 6,50

## Digestif

Nonino Grappa	2cl 6,50
Nonino Grappa Williams	2cl 6,50
Nonino Grappa Optima	2cl 6,50
Nonino Grappa Chardonnay	2cl 6,50
Nonino Grappa Antica Cuvee	2cl 9,50
Ramazzotti	4cl 6,50
Averna	4cl 6,50

## Hot Drinks

Kaffee Crème <sup>9,10</sup>	Tasse 3,50
Espresso <sup>9,10</sup>	Tasse 3,00
Doppelter Espresso <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Cappuccino <sup>9,10</sup>	Tasse 3,90
Latte Macchiato <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Milchkaffee <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Tee – Verschiedene Sorten <sup>9</sup>	Glas 3,50

Liebe Gäste,

bitte informieren Sie uns, sofern Sie von Allergien betroffen sind.  
Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die in unseren  
Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Unsere Speisen können zudem folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 – Farbstoff 2 – Konservierungsstoff 3 – Geschmacksverstärker  
4 – Antioxidationsmittel 5 – Phosphate 6 – Nitritpökelsalz  
7 – Süßungsmittel 8 – Phenylalaninquelle 9 – Koffein  
10 – Laktose 11 – Stabilisatoren 12 – Chininhaltig 13 – Geschwefelt

Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Dear guests,

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that  
we should be made aware of, when preparing your menu request.

Our food can also contain the following additives:

1 – Artificial colours 2 – Preservatives 3 – Flavour enhancer  
4 – Antioxidants 5 – Phosphate 6 – Nitrite curing salt  
7 – Sweetener 8 – Phenylalanine 9 – Caffeine  
10 – Lactose 11 – Stabilizer 12 – Quinine 13 – Sulphurized

All prices stated are in Euros and including VAT.





[5-avenue.de](http://5-avenue.de)