



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 at 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.



CREATED BY ...

... aus den individuellen Inspirationen und Erfahrungen unseres gesamten Food-Teams. Die Besonderheit: Um Ihnen größtmögliche Vielfalt bieten zu können, ist unsere Speisekarte ein ganzheitliches Zusammenspiel aus dem Können unseres Küchenchefs Benjamin Meyer & seinem Team.

Wer die Kreation entwickelt hat, ist bei ausgewählten Gerichten vermerkt. Auch unsere Homemade Lemonades wurden von unseren Mitarbeitern aus dem 5th Avenue Restaurant konzipiert.

Was alle gemeinsam haben: Frische, naturverbundene Rezepturen und eine große Prise Leidenschaft.

Freuen Sie sich auf neue kulinarische Horizonte für Ihren Gaumen!
Für Feinschmecker. Für Abenteurer. Für Genießer.

Auf den Genuss – viel Vergnügen!

*... the individual inspirations and experience of our whole Food Team.
Look forward to new culinary horizons for your taste buds! The speciality:
In order to be able to offer you the greatest possible variety, our Menu is a
wholesome union of the knowledge and capabilities of our Kitchen Chief,
Benjamin Meyer, and his complete team.*

*The names of the individual developers of the creations is shown on the
Menu for certain dishes. Our homemade lemonades have been developed
by the staff of the 5th Avenue Restaurant.*

*All dishes have something in common: their natural recipes and a great
deal of passion. For Gourmets. For Adventurers. For you to enjoy.*

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

Created by Deniz

3,90

Minze | Grenadine | Bitter Lemon ^{4,12}

Mint | Grenadine | Bitter Lemon ^{4,12}

Created by Franziska

3,90

Orange | Maracuja | Ginger Ale¹

Orange | Passion fruit | Ginger Ale¹

Created by Julia

3,90

Empfehlungs Menü | Menu suggestion

Suppe | Soup

Weißer Tomatensuppe | Ginschäum | Bruschetta

White tomato soup | Gin foam | Bruschetta

2014 Hess Select, Chardonnay 0,1l

Hauptgang | Main course

Filet vom schwarzen Heilbutt | Risotto | Spinat | Maracuja Beurre Blanc

Fillet of black halibut | Risotto | Spinach | Passionfruit beurre blanc

2014 Castiglioni Frescobaldi, Sangiovese 0,1l

Dessert

Kaffee – Karamel Parfait | Ananas | Minze

Parfait of coffee and caramel | Pineapple | Mint

Fritz Allendorf Riesling Sekt 0,1l

Fritz Allendorf Riesling sparkling wine 0,1l

3 Gang Menü

3 course menu

31,00

3 Gang Menü mit korrespondierenden Wein

3 course menu with corresponding wine

44,00

Vorspeisen | Starters

Burrata | Kandierte Strauchtomate | Pesto | Haselnuss

Burrata cheese | Candied tomatoes | Basil pesto | Hazelnut

13,50

Carpaccio vom Rind | Baby Leaf | Parmesan

Beef carpaccio | Baby leaf salad | Parmesan

16,50

Schwertfisch gebeizt | Avocado | Papaya | Roter Rettich | Pumpernickel

Marinated swordfish tatar | Avocado | / Papaya | Red raddish | Pumpernickel

Created by Stefanie & Benjamin

14,50

Suppen | Soups

Perlhuhnnessenz | Frühlingsgemüse | geräucherte Brust

Clear guinea-fowl soup | Spring vegetables | Smoked breast

Created by Stefanie

8,00

Weißer Tomatensuppe | Ginschaum | Bruschetta

White tomato soup | Gin foam | Bruschetta

Created by Benjamin

7,00

Buttermilch | Avocado | Garnele

Buttermilk | Avocado | Prawn

Created by Stefanie

6,50

Fleisch & Fisch | Meat & Fish

Regionales Rinderfilet 200g | Rumpsteak dry aged 180g

Regional filet of beef 200g | Rumpsteak dry aged 180g

32,50 | 26,00

Lammhüfte 170g | Hähnchenbrust 180g | Rib Eye 250g

Lamb haunch 170g | Chicken breast 180g | Rib eye 250g

23,50 | 19,50 | 28,00

Filet vom schwarzen Heilbutt 200g | Lachssteak 200g

Fillet of black halibut 200g | Salmon steak 200g

20,50 | 22,50

Bitte wählen Sie eine Sättigungsbeilage, ein Gemüse und eine Sauce.

Please choose one side dish, one vegetable and one sauce.

Steakhouse Fries | Süßkartoffelpommes² | Bratkartoffeln^{2,6} | Risotto

Steakhouse Fries | Sweet potatoe fries² | Fried potatoes^{2,6} | Risotto

Grillgemüse | Speckbohnen^{2,6} | Spinat | Salat

Fried vegetables | Beans & Bacon^{2,6} | Spinach | Salad

BBQ Sauce von 12 Jahre altem Bowmore Whisky | Pfeffersauce

Rosmarin – Jus | Maracuja Beurre Blanc | Dillschaum

BBQ sauce from Bowmore Whisky 12 Years | Pepper sauce

Rosemary Jus | Passionfruit beurre blanc | Dill foam

5th Avenue Classics

Caesar Salad

Hähnchenbruststreifen | Parmesan | Zitronen-Senfdressing

Strips of chicken breast | Parmesan | Lemon-mustard-dressing

13,50 ^{1,2,4,5}

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 ^{2,4,5,6}

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 ^{2,4,5,6}

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel | Bratkartoffeln | Beilagen Salat | Preiselbeeren

Escalope of veal | Fried potatoes | Small mixed salad | Cranberries

24,50 ^{2,4,5,6,7}

Kitchen`s Special

Probieren Sie vom ganzen Team kreierte Gerichte

Try our Kitchen`s Special created by the whole crew

Maispoularde gefüllt | getrocknete Tomaten | Pfefferpolenta | Schalotten | Portweinsauce

Filled corn fed chicken breast | Dried tomato | Pepper polenta | Shallots | Portwine sauce

19,50

Ravioli | grüner Spargel | Honigtomaten | Bärlauch | Pinienkerne

Ravioli | Green asparagus | Tomato | Wild garlic | Pine nuts

17,50

Dessert

Maracuja Crème Brûlée | Erdbeersorbet | Macaron

Crème Brûlée with passionfruit | Sorbet of strawberry | Macaron

8,50¹

Kaffee – Karamel Parfait | Ananas | Minze

Parfait of coffee and caramel | Pineapple | Mint

Created by Vera

7,50

Cheese cake | Fruit sauce | Wild berries

7,50

Sheraton Selects¹³

Weißweine | *White wines*

Probe 5cl | Glas 0,1l | Flasche

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 Rüdesheim 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

Glas 0,1l | Flasche

Glass 0,1l | Bottle

2016 Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Groh

6,50 | 45,00

Rheinhessen, Germany

Trocken | Saftig | Lebendig

Dry | Juicy | Alive

Rated 87 points by Genuss 7

2016 Pomino Bianco, Pomino DOC

6,50 | 49,00

Chardonnay, Pinot Bianco

Toscana, Italy

Trocken | Apfel | Birne | Pirsich

Dry | Apple | Pear | Peach

Rated 88 points by Genuss 7

Roséwein | Rosé wine

2015 ICE Rosé Signé Mouton Cadet

6,00 | 41,00

South France, France

Rote Früchte | Birne | Pfirsich

Red Fruits | Pear | Peach

Rated 85 points by Genuss 7

Rotweine | Red wines

Probe 5cl | Glas 0,1l | Flasche

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 | 61,00

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 Cuveé Rubidus Weingut Münzberg

6,50 | 45,00

Dornfelder, Spätburgunder, Dunkelfelder

Pfalz, Germany

Trocken | Kirsche | Gemischte Beeren

Dry | Cherry | Mixed Berries

Rated 3 stars by Eichelmann

Glas 0,1l | Flasche

Glass 0,1l | Bottle

2014 Baron Philippe de Rothschild, Merlot

5,00 | 35,00

South France, France

Heidelbeere | Brombeere

Huckleberry | Blackberry

Rated 2 crowns by Belvini

2014 Castiglioni Chianti Frescobaldi, Sangiovese

6,50 | 49,00

Toskana, Italy

Brombeere | Johannisbeere | Erdbeere

Blackberry | Blackcurrant | Strawberry

Rated 88 points by Wine Spectator

Champagner | Champagne

Lanson, 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 ^{4,11}	0,20l 3,50
Apfel, Orange, Multivitamin	
Fruchtsaftschorlen ^{4,11}	0,20l 3,50 0,40l 6,00
Apfel, Cranberry, Kirsch, Mango, Maracuja, Orange, Rhabarber	
Pepsi ^{1,9}	0,20l 3,50
Pepsi Light ^{1,7,9}	0,20l 3,50
Mirinda ^{1,4}	0,20l 3,50
7 Up	0,20l 3,50
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20l 3,50
Schweppes Bitter Lemon ^{4,12}	0,20l 3,50
Schweppes Tonic Water ^{4,12}	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 | *Aperitiv*

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

Digestif | *Digestiv*

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

Heißgetränke | *Hot Drinks*

Kaffee Crème ^{9,10} <i>Coffee Creme</i>	Tasse <i>cup</i> 3,50
Espresso ^{9,10}	Tasse <i>cup</i> 3,00
Doppelter Espresso ^{9,10} <i>Double Espresso</i>	Tasse <i>cup</i> 4,50
Cappuccino ^{9,10}	Tasse <i>cup</i> 3,90
Latte Macchiato ^{9,10}	Tasse <i>cup</i> 4,50
Milchkaffee ^{9,10} <i>Café au lait</i>	Tasse <i>cup</i> 4,50
Tee – Verschiedene Sorten ⁹ <i>Tea</i>	Glas <i>glass</i> 3,50

Liebe Gäste,

bitte informieren Sie uns, sofern Sie von Allergien betroffen sind.
Gern 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
14 – Sojalecithin (Bindemittel)

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
14 – Soy lecithin*

All prices stated are in Euros and including VAT.

5TH AVENUE

R E S T A U R A N T

