

VORSPEISEN / STARTERS

Ziegenkäse ^{hoch 3} 18,00

in drei Variationen - mariniert, Ziegenkäse-Espuma und karamellisiert, Feigen-Confit und Honig
Goat cheese in three different ways – marinated, espuma, caramelized, fig confit and honey

Tatar vom Angus Rind, klassisch, 150g 18,00

Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac

Tartar of Angus beef, classical style, 5oz, shallots, capers, anchovies, egg yolk, mustard, cognac

Quinoa-Salat 14,00 vegetarisch / vegetarian

Quinoa-Salat 23,00 als Hauptgang / as Main Course

mit Cashewkernen, Mais und Kirschtomaten, Mango-Dressing

Quinoa salad with cashew nuts, sweet corn and cherry tomatoes, mango dressing

Gebratene Jakobsmuscheln 19,00

in Sesambutter, Avocado, Spinatsalat, Kartoffel-Aioli

Fried scallops in sesame butter, avocado, spinach salad, potato aioli

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

SUPPEN / SOUPS

Bouillabaisse-Tea 14,00

Thunfisch, Orangen-Pfefferkruste, gehobelter Fenchel

Bouillabaisse tea with tuna, orange pepper crust, grated fennel

Maïscrème-Suppe 13,00

BBQ-Garnele, gerösteter Koriander, Chili

Corn cream soup, BBQ prawn, roasted coriander, chili points

Maïscrème-Suppe 9,50 vegetarisch / vegetarian

ohne BBQ-Garnele / without BBQ prawn

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Curry von Kichererbsen 19,00

Blattspinat, Kokossauce

Curry of chick peas, leaf spinach and coconut sauce

Bulgogi 22,50

vom Tofu, Frühlingsslauch, Jaromakohl, Sesam

Bulgogi of tofu, spring leek, jaroma cabbage, sesame

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Linguine 25,00

Basilikum-Pesto, Serrano-Schinken und Rucola, serviert aus dem Parmesan-Laib

Linguine, basil pesto, Serrano ham and rocket salad, served out of Parmesan cheese wheel

Linguine 19,50 vegetarisch / vegetarian

ohne Serrano-Schinken / without Serrano ham

Mezzelune 26,00

mit geschmortem Gemüse, Datteltomaten, frittierte Kapern, gebackener Manchego

Mezzelune with braised vegetable, date tomatoes, deep-fried capers, baked manchego cheese

Enten-Teriyaki 32,00

Sesamblätter, Spargel, Enoki-Pilze, roter Paprika

Duck teriyaki, sesame leaves, asparagus, Enoki mushrooms, red bell pepper

Vienna's Classic 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat

'Wiener Schnitzel' of veal, cold stirred cranberries, potato and cucumber salad

Flavors Classic Burger 23,00 zusätzlich Käse +1,00 / add cheese +1.00

Angus-Rindfleisch, knackiger Salat, krosser Speck, frische Tomaten,

Gewürzgurken, gebackene Zwiebelringe und hausgemachtes Ketchup, Sesambrötchen, Pommes frites

Angus beef, crisp lettuce, bacon, fresh tomatoes,

gherkins, baked onion rings and home-made ketchup, sesame bun, French fries

GRILLGERICHTE / THE GRILL EVENT

Rib-Eye Steak, Argentinian Black Angus 38,00 300g / 11oz

Handgeschnitten aus dem Mittelstück der Hochrippe mit Fettkern

Hand-cut from the middle of prime rib with fat eye

Tenderloin, Argentinian Black Angus 39,00 225g / 8oz

Handgeschnitten aus dem besten Stück der Rinderlende

Hand-cut from the finest piece of sirloin

Maispouardenbrust 20,50

Breast of corn-fed poulard

Filet vom norwegischen Lachs 28,50

Fillet of Norwegian salmon

Zu den Grill- und Burger-Gerichten servieren wir wahlweise:

Madagaskar-Pfeffersauce, grobe Senfsauce, Tomaten-Ananas-Chutney, Barrique BBQ-Sauce oder Kräuterbutter.

The grill and burger meals are served with one of the following choices:

Madagascar pepper sauce, coarse mustard sauce, tomato pineapple chutney, oak barrel BBQ sauce or herb butter.

BEILAGEN / SIDE DISHES

Beilagen können nur mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination with a main course.

Pommes frites 3,50

French fries

Basmatireis 3,00

Basmati rice

Brokkoli in Knoblauchbutter 3,50

Broccoli in garlic butter

Süßkartoffel-Pommes 3,50

Sweet potato fries

Röstkartoffeln 3,50

Fried potatoes

Ofengemüse 3,00

Roasted vegetable

Getrüffelttes Kartoffelpüree 4,50

Truffled potato puree

Blattspinat mit Blauschimmelkäse 5,00

Leaf spinach with blue cheese

Grüne Bohnen 3,00

Green beans

SALAT-BÜFFET / SALAD BUFFET 12,00

Bedienen Sie sich an unserem Salat-Büffet mit verschiedenen Salaten

sowie einer reichhaltigen Auswahl an Garnituren und Dressings.

Create your own salad plate from the buffet with different salads

and a sumptuous choice of garnishings and dressings.

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.