

This elegant French à-la-carte menu will tempt you with the finest aromas of sun-infused Provencal cuisine. Michelin-starred chef Anthony Jehanno has expertly prepared a range of dishes that evoke all the homeliness and warmth of Provence, beautifully matched by a selection of wines from across the Mediterranean.

ENTRÉES
VOR SPEISEN
ENTRÉES

V GF	Beetroot salad with summer berries and homemade cheese Rote-beete-salat mit Sommerbeeren und hausgemachtem Käse Salade de betterave accompagné de baies d'été et de fromage fait maison	21€
GF	Steamed mussels with Chardonnay wine and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Chardonnay-Wein und aromatischen Kräutern Moules cuites à la vapeur au Chardonnay et aux herbes aromatiques	23€
	Beef patties foie gras with caramelized onions Rindfleischpastetchen mit Foie Gras und karamellisierten Zwiebeln Pâté de boeuf avec foie gras et oignon caramélisé	32€
GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Salat Nicoise mit Tunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei Salade Niçoise composée de thon d'anchois, pommes de terres et oeuf dur	28€
	Potage Parmentier with scallops and caviar Potage Parmentier mit Jakobsmuscheln und Kaviar Potage Parmentier aux Coquilles Saint-Jacques et Caviar	18€
GF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette Tunfisch-tartar mit Haselnuss-vinaigrette Tartare de thon assaisonnée avec une vinaigrette de noisettes	21€
GF	Sea bream ceviche with onion, corn, coriander and lime Dorado-Ceviche mit Zwiebel, Mais, Koriander und Limette Ceviche de daurade accompagné d'oignon, maïs, coriandre et citron vert	22€
	Duck rillettes with crostini, escarole, "Verjus" sauce and pear Enten-Rillettes mit Crostini, Escarole, "Verjus" Soße und Birne Rillettes de canard aux crostini, escarole, sauce "Verjus" et poire	21€

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

- GF **Pan seared sea bass with celeriac puree and wild greens** 33€
Pan gebratener Wolfsbarsch mit Selleriepüree und Wildgrün
Bar poêlé à la purée de céleri-rave et de verdure sauvage
- GF **Grilled calamari with lemon confit, iced salad, black garlic and ink mayonnaise** 31€
Gegrillter Calamari mit Zitronen-Confit, Eissalat, schwarzem Knoblauch und Tintenmayonnaise
Calamars grillés avec citron confit, salade glacée, mayonnaise à l'ail noir et à l'encre
- Pan seared chicken fillet with eggplant puree and a variety of mushrooms** 31€
Gebratenes Hähnchenfilet mit Auberginenpüree und Morchelsauce
Filet de poulet poêlé avec purée d'aubergines et sauce aux morilles
- Braised lamb shoulder with vanilla-garlic glaze, fondant potatoes, asparagus and carrot emulsion** 35€
Geschmorte Lammschulter mit Vanille-Knoblauch-Glasur, Fondant-Kartoffeln, Spargel und Karottenemulsion
Épaule d'agneau braisée avec glaçage à la vanille et à l'ail, pommes de terre fondantes, émulsion d'asperges et de carottes
- Slow cooked beef with red wine sauce, Horseradish puree, caramelized onions and brie croquette** 34€
Langsam gegartes Rindfleisch mit Rotweinsauce, Meerrettichpüree, karamellisierten Zwiebeln und Briekrocket
Bœuf cuit lentement avec sauce au vin rouge, purée de raifort, oignons caramélisés et croquet au brie
- Angel hair seafood pasta with prawns, mussels and clams** 34€
Engelshaar-meeresfrüchte-paste mit Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln
Vermicelles aux fruits de mer avec crevettes de moules et palourdes

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

V GF	Vegetable ratatouille Gemüseratatouille Ratatouille de legumes	27€
V	Creamy orzo pasta with pumpkin and parmesan cheese Cremige Orzo Pasta mit Pumpnickel und Parmesankäse Langues d'oiseau cremeuse au potiron et parmesan	28€
V GF	Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Gemüse-cocotte mit Trüffelöl-dressing und weißem Essig Cocotte de legumes avec a l'huile de truffe et vinaigre blanc	27€

DESSERTS

- | | | |
|------|---|-----|
| V | Chocolate brownie ice cream with brownie crumble and caramelized walnuts
Schokoladen-Brownie mit Brownie-Crumble und karamellisierten Walnüssen
Crème glacée au chocolat avec son crumble et ses noix caramélisées | 14€ |
| V | Crumbled apple pie with home made crème brulee ice icream
Krümelapfelkuchen mit selbst gemachter Creme brulee Eiscreme
Раскрошить яблочный пирог с домашним мороженым крем-брюле | 14€ |
| V | Profiterole with chocolate ganache and caramelized hazelnuts
Profiterole mit Schokoladenganache und karamellisierten Haselnüssen
Profiterole avec ganache au chocolat et noisettes caramélisées | 14€ |
| V | Crème brulee with berries
Crème brûlée mit Beeren
Crème brûlée avec des baies | 14€ |
| V GF | Seasonal fruits
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison | 14€ |
| | Ice cream selection
Auswahl an Eis
Sélection de glaces | 14€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

ENTRÉES

- | | | |
|----|--|-----|
| V | Beetroot salad with summer berries
Rote-beete-salat mit Sommerbeeren
Salade de betterave accompagné de baies d'été | 21€ |
| GF | Nicoise salad with anchovies, potato and boiled egg
Salat Nicoise mit Tunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei
Salade Niçoise composée de thon d'anchois, pommes de terres et oeuf dur | 28€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

GF	Vegetable ratatouille Gemüseratatouille Ratatouille de legumes	27€
GF	Creamy orzo pasta with pumpkin and parmesan cheese Sahnige Pasta Orzo mit Pumpnickel und Parmesan Langues d'oiseau cremeuse au potiron et parmesan	28€
V GF	Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Gemüse-cocotte mit Trüffelöl-dressing und weißem Essig Cocotte de legumes assaisonné a l'huile de truffe et vinaigre blanc	24€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

	Chocolate brownie ice cream with brownie crumble and caramelized walnuts	14€
	Schokoladen-Brownie mit Brownie-Crumble und karamellisierten Walnüssen Crème glacée au chocolat avec son crumble et ses noix caramélisées	
	Crumbled apple pie with home made crème brûlée ice cream	14€
	Krümelpfelnkuchen mit selbst gemachter Creme brulee Eiscreme Tarte aux pommes crumble avec crème glacée maison	
	Profiterole with chocolate ganache and caramelized hazelnuts	14€
	Profiterole mit Schokoladenganache und karamellisierten Haselnüssen Profiterole avec ganache au chocolat et noisettes caramélisées	
GF	Crème brûlée with berries	14€
	Crème brûlée mit Beeren Crème brûlée avec des baies	
GF	Seasonal fruits	14€
	Frisches Obst der Saison Fruits de saison	
	Ice cream selection	14€
	Auswahl an Eis Sélection de glaces	

GLUTEN FREE OPTIONS

ENTRÉES

- V **Beetroot salad with summer berries and homemade cheese** 21€
Rote-beete-salat mit Sommerbeeren und hausgemachtem Käse
Salade de betterave accompagné de baies d'été et de fromage fait maison
- Steamed mussels with Chardonnay wine and aromatic herbs** 23€
Gedämpfte Muscheln mit Chardonnay-Wein und aromatischen Kräutern
Moules cuites à la vapeur au Chardonnay et aux herbes aromatiques
- Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg** 28€
Salat Nicoise mit Tunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei
Salade niçoise composée de thon d'anchois, pommes de terres et oeuf dur
- Tuna tartare with hazelnut vinaigrette** 21€
Tunfisch-tartar mit Haselnuss-vinaigrette
Tartare de thon assaisonnée avec une vinaigrette de noisettes
- Sea bream carpaccio with onion, corn, coriander and lime** 22€
Dorade-carpaccio mit Zwiebel, Mais, Koriander und Limette
Carpaccio de daurade accompagné d'oignon, mais, coriandre et citron vert

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

Pan seared sea bass with celeriac puree and wild greens	33€
Pan gebratener Wolfsbarsch mit Selleriepüree und Wildgrün Bar poêlé à la purée de céleri-rave et de verdure sauvage	
Grilled calamari with lemon confit, iced salad, black garlic and ink mayonnaise	31€
Gegrillter Calamari mit Zitronen-Confit, Eissalat, schwarzem Knoblauch und Tintenmayonnaise Calamars grillés avec citron confit, salade glacée, mayonnaise à l'ail noir et à l'encre	
Vegetable ratatouille	27€
Gemüseratatouille Ratatouille de legumes	
Slow cooked beef with red wine sauce, horseradish puree, caramelized onions and brie croquette	34€
Gemüse-cocotte mit Trüffelöl-dressing und weißem Essig Cocotte de legumes assaisonné a l'huile de truffe et vinaigre blanc	

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

- | | | |
|---|--|-----|
| V | Crème brûlée with berries
Crème brûlée mit Beeren
Crème brûlée avec des baies | 14€ |
| V | Seasonal fruits
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison | 14€ |

T O D D L E R ' S M E N U

Cream of seasonal fruits and biscuits	10€
Crème aus Saisonale Früchte und Kekse Crème de fruits de saison accompagné de biscuit	
Cream of green vegetables, rice and olive oil	10€
Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes vert, de riz et huile d'olive	
Cream of chicken, potato, carrots and celery	10€
Crème aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, de pommes, de terre carottes et celerie	
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes	10€
Crème aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre	

KIDS MENU

Mini Greek salad Mini-griechischer Salat Petite salade Grecque	10€
Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur	12€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kinderburger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomates, laitue et frites	12€
Slow cooked beef with red wine sauce, horseradish puree, caramelized onions and brie croquette Gemüse-cocotte mit Trüffelöl-dressing und weißem Essig Cocotte de légumes assaisonné à l'huile de truffe et vinaigre blanc	28€
Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé	12€
Spaghetti with tomato sauce Pasta mit Tomaten Sauce Pâtes avec sauce tomates	12€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Fleisch und Tomaten Sauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	12€

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Crème brulee with berries 10€

Crème brûlée mit Beeren
Crème brûlée avec des baies

Ice cream selection 10€

Auswahl an Eiscreme
Selection de glace

Seasonal fruits 10€

Saisonale Früchte
Fruits de saison

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise	11€
Orange and apple juice with grenadine syrup Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine	
Shirley Temple	11€
Sprite with grenadine syrup Sprite mit Grenadinesirup Sprite et sirop de grenadine	
Juices variety / Auswahl an Säft	11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas	
Fresh Milk / Frische Milch	11€
Served warm or cold Warm oder kalt serviert Servi froid ou chaud	

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.