

A tempting all-day menu of classic, international dishes, inspired by flavours from all over the world. Chef Nikos Papastergiou began his career at the age of 16, and has developed many well-known menus based on clean, creative tastes. His focus on seafood and new techniques always stay true to his signature, elegant simplicity on every plate.

SIMPLICITY

PURITY

- Tuna tartare** 24€
Wild tuna, ponzu, crispy seaweed, yuzu mayo
Thunfisch tartar
Wilder thunfisch, ponzu, knuspriger seetang, yuzu mayo
Tartare de thon
Thon sauvage, ponzu, algues croustillantes, mayonnaise au yuzu
- GF **Truffle ceviche** 24€
Fish fillet, spicy hazelnut lemon dressing, smoked mayo, summer truffles
Trüffel ceviche
Fischfilet, würziges haselnuss zitronen dressing, geräucherter mayo, sommertrüffel
Ceviche de truffe
Filet de poisson, vinaigrette épicée au citron et aux noisettes, mayo fumée, truffes d'été
- GF **Beach House ceviche** 23€
Sea bass, sweet potato, corn, leche de tigre
Beach House ceviche
Wolfsbarsch, süßkartoffel, mais, leche de tigre
Beach House ceviche
Filet de bar, patate douce, maïs, leche de tigre

A HOT START

Mussels	21€
Beurre blanc, lemon, grilled bread	
Muscheln	
Beurre blanc, zitrone, gegrilltes brot	
Moules	
Beurre blanc, citron, pain grillé	
Squid	21€
Onion-butter-miso sauce, fried tempura	
Tintenfisch	
Zwiebel-butter-miso-sauce, gebratener tempura	
Calamar	
Sauce miso oignons-beurre	
Seajewel	24€
Scallops sauté, Granny Smith cream, consomeé bacon, crispy nori	
Seeschmuck	
Jakobsmuscheln anbraten, Granny Smith sahn, consomeé speck, knuspriges nori	
Joyau de la mer	
Escalopes sautés, crème Granny Smith, consommé de bacon, nori croustillant	

THE GARDEN

- V **Green salad** 19€
Green beans, broccoli, vinegar dressing, aged cheese, smoked almond
Grüner salat
Grüne bohnen, brokkoli, essigdressing, gereifter käse, geräucherte mandeln
Salade verte
Haricots verts, brocoli, assaisonnement au vinaigre, fromage affiné, amandes fumées
- V **Heirloom tomatoes** 17€
Burrata, grapes, basil, grilled sourdough bread
Erbsstücktomaten
Burrata, trauben, basilikum, gegrilltes sauerteigbrot
Héritage tomates
Burrata, raisins, basilic, pain au levain grillé
- V GF **Organic quinoa** 18€
Harricots, avocado, grilled corn, grilled iceberg, cherry tomatoes and lime dressing and fresh cheese
Bio quinoa
Harricots, avocado, gegrillter mais, gegrillter eisberg, kirschtomaten, limetten dressing und frischkäse
Quinoa biologique
Haricots, avocat, maïs grillé, iceberg grillée, tomates cerise avec assaisonnement citron et fromage frais

SO SIMPLE

	Fisherman's pasta	28€
	Homemade tagliatelle, mussels, prawns, bouillabaisse sauce Fischernudeln Hausgemachte tagliatelle, muscheln, garnelen, bouillabaisse sauce Pâtes du pêcheur Tagliatelles faites maison, moules, crevettes, sauce bouillabaisse	
V	Risotto	24€
	Lemon, aged cheese, grilled artichoke, hazelnut and cocoa Risotto Zitrone, gereifter käse, gegrillte artischoke, haselnuss und kakao Risotto Citron, fromage affiné, artichaut grillé, noisettes et cacao	
V	Rigatoni	24€
	Mushrooms consommé, fresh truffle, taleggio cream Rigatoni Pilzbrühe, frischer trüffel, taleggio sahne Rigatoni Consommé de champignons, truffe fraîche, crème taleggio	

THE LAND

GF	Chicken Grilled, buttered corn, crispy potatoes, lime Hähnchen Gegrillter, gebutterter mais, knusprige kartoffeln, limette Poulet Grillé, maïs au beurre, pommes de terre croustillantes, citron	31€
GF	Ribeye Grilled, smoked mayo, mashed potatoes, pickled onion Rib eye Gegrilltes, geräuchertes mayo, kartoffelpüree, eingelegte zwiebeln Entrecôte de boeuf, Grillée, mayonnaise fumée, écrasé de pomme de terre, oignons marinés	39€
	Pork Grilled, eggplant miso, chimichurri, chevre cream Schweinefleisch Gegrilltes Auberginen-Miso, Chimichurri, Chevre-Sahne Porc Grillé, aubergines miso, chimichurri, crème de chèvre	36€

THE SEA

GF	Sea bream Baked seabream fillet, avocado, coriander, tomato Seebrasse Gebackenes seebrassenfilet, avocado, koriander, tomate Dorade Filet de dorade cuit, avocat, coriandre, tomate	32€
GF	Shrimps Grilled crispy potatoes, aioli sauce, lemon Garnelen Gegrillte knusprige kartoffeln, aioli sauce, zitrone Crevettes Pommes de terre croustillantes grillées, sauce aioli, citron	34€
GF	Tuna steak Hummus, herb salad, ponzu sauce, dill mayo Thunfischsteak Hummus, kräutersalat, ponzu sauce, dill Mayo Steak de thon Houmous, salade d'herbes, sauce ponzu, mayonnaise à l'aneth	34€

TO FINISH

V GF	Mrs. Pavlova Meringues, yogurt mousse, red berries sorbet Frau Pavlova Baiser, joghurtmousse, sorbet mit roten beeren Madame Pavlova Meringues, yaourt en mousse, sorbet de baies rouges	12€
V GF	Choco pudding Choco cubes, noisette ice cream, crispy milk, burned honey Schoko-pudding Schokowürfel, noisette eis, knusprige milch, verbrannter honig Pudding au chocolat Cubes de chocolat, glace à la noisette, lait croustillant, miel brûlé	12€
V GF	Exotic Coconut cream, passion fruit, caramel wafer Exotisch Kokoscreme, passionsfrucht, karamellwaffel Exotique Crème de coco exotique, fruit de la passion, galette de caramel	12€
V	Fresh fruit Sliced seasonal fruit Frisches obst Geschnittenes obst der saison Fruits frais Fruits de saison en tranches	12€
V	Sorbet Lime, mango, strawberry and berries Limette, mango, erdbeere und beeren Citron vert, mangue, fraises et baies	14€

BEACH CLUB VEGAN MENU

STARTERS

- GF** **Organic quinoa** **18€**
Harricots, avocado, grilled corn, grilled iceberg, cherry tomatoes and lime dressing
Bio quinoa
Harricots, avocado, gegrillter mais, gegrillter eisberg, kirschtomaten und limetten dressing
Quinoa bio
Haricots, avocat, maïs grillé, iceberg grillée, tomates cerise avec assaisonnement citron
- GF** **Green salad** **19€**
Green beans, broccoli, vinegar dressing, aged cheese, smoked almond
Grüner salat
Grüne bohnen, brokkoli, essig dressing, gereifter käse, geräucherte mandeln
Salade verte
Petits pois, brocoli, assaisonnement au vinaigre, fromage affiné, amandes fumées
- The eggplant** **19€**
Eggplant pack stuffed with eggplant crème, mushroom consommé and estragon-tomato chopped
Die aubergine
Auberginenpackung gefüllt mit auberginencreme, pilzbrühe und gehackter estraton tomate
L'aubergine
Aubergines fourrées à la crème d'aubergine, consommé de champignons avec estragon et tomates hachées
- GF** **Champignon mushroom** **20€**
Sautéed with chimichurri sauce, fresh coriander and cherry tomato
Champignon pilz
mit chimichurri sauce, frischem koriander und kirschtomate anbraten
Champignon aux champignons
Sautés à la sauce chimichurri, coriandre fraîche et tomate cerise

MAIN COURSES

GF	Risotto rosso Red peppers pesto, sun-dried tomato, broccoli flower couscous & hazelnut Risotto rosso Pesto mit roten paprikaschoten, sonnengetrocknete tomaten, couscous mit brokkoliblüten und haselnuss Risotto rosso Pesto au poivrons rouges, tomates séchées, coucous de fleur de brocoli et noisettes	24€
	Falafel balls Fresh tomato sauce, mesclun salad, avocado, cherry tomatoes and chives oil Falafelbälle Frische tomatensauce, mesclun salat, avocado, kirschtomaten und schnittlauchöl Boulettes de falafel Sauce à la tomate fraîche, mélange de salade, avocat, tomates cerise et huile de ciboulette	22€
	Rigatoni With mushrooms Rigatoni Mit pilzen Rigatoni Aux champignons	24€

DESSERTS

	Antioxidant fruit salad with wheat and spearmint leaves Antioxydativer obstsalat mit weizen und minzblättern Salade antioxydante de fruits frais, blé et feuilles de menthe	14€
	Sorbets selection Mango, lime Mango, limette Mangue, citron	14€