

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.

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

V GF	Beetroot salad with summer berries and "Anthotyro" cheese Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren und "Anthotyro" -Käse Salade de betteraves aux baies d'été et fromage "Anthotyro"	17€
GF	Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Safransauce und aromatischen Kräutern Moules cuites à la vapeur avec sauce au safran et herbes aromatiques	21€
	Beef "patties" with Foie Gras and caramelized onions Rindfleisch "Pastetchen" mit Foie Gras und karamellisierten Zwiebeln "Gallettes" de boeuf au Foie Gras et oignons caramélisés	30€
GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potatoes and boiled egg Nicoise-Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffeln und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et œuf à la coque	24€
	Beef tartare with celery root and black truffle Rindertartar mit Selleriewurzel und schwarzem Trüffel Tartare de boeuf à la racine de céleri et à la truffe noire	18€
DF GF	Sea bream carpaccio with lemon confit Seebrassen-Carpaccio mit Zitronen-Confit Carpaccio de dorade au citron confit	22€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
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.

MAIN COURSES
HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX

	Breaded Sea bass roulade with potato puree and mussels sauce flavored with tarragon	36€
	Panierte Wolfsbarschroulade mit Kartoffelpüree und Muschelsauce mit Estragongeschmack Roulade de bar pané accompagné de purée de pommes de terre et sauce aux moules parfumée à l'estragon	
DF GF	Grilled calamari with grilled vegetables and lemon dressing	34€
	Gegrillte Calamari mit gegrilltem Gemüse und Zitronendressing Calamars grillés avec légumes grillés et vinaigrette au citron	
	Chicken breast with aubergine, sweet wine sauce and black sesame	34€
	Hühnerbrust mit auberginen, süßer weinsauce und schwarzem sesam Poitrine de poulet avec aubergine, sauce au vin doux et sésame noir	
GF	Slow cooked harissa lamb with quinoa, Feta and mint	36€
	Langsam gekochtes Harissa-Lamm mit Quinoa, Feta-Käse und Minze Agneau cuit lentement à l'harissa, quinoa, fromage feta et menthe	
GF	Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions	38€
	Rinderfilet mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln Filet de boeuf avec sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et oignons caramélisés	
	Seafood linguine pasta with calamari, octopus and shrimp foam	28€
	Meeresfrüchte Linguine Nudeln mit Calamari, Tintenfisch und Garnelenschaum Pâtes Linguines poulpes fruits de mer aux calamars, poulpe et mousse de crevettes	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
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.

MAIN COURSES
HAUPTGÄNGE
PLATS PRINCIPAUX

- | | | | |
|---|----|--|-----|
| V | DF | Baked eggplant stuffed with ratatouille
Gebackene Auberginen gefüllt mit Ratatouille
Aubergine au four farcie à la ratatouille | 24€ |
| | GF | Rissoto with truffle and mushroom paste
Rissoto mit Trüffel und Pilzpaste
Rissoto à la pâte de truffe et de champignons | 26€ |
| V | DF | Roasted celeriac with hazelnuts and celery foam
Gebratener Knollensellerie mit Haselnüssen und Sellerieschaum
Céleri rôti aux noisettes et mousse de céleri | 24€ |

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
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.*

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

GF	V	Caramelized strawberries with vanilla sticks, balsamic vinegar cream and yogurt ice cream Karamellisierte Erdbeeren mit Vanillesticks, Balsamico- und Joghurteis Fraises caramélisées aux bâtonnets de vanille, glace au yaourt et balsamique	14€
	V	Crumble apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream Streuselapfelkuchen mit Karamellsauce und Vanilla-Eis Tarte au pommes en crumble accompagnée de sauce au caramel et glace à la vanille	14€
	V	Profiterole with hot chocolate and vanilla cream Profiterole mit heißer Schokolade und Vanillecreme Profiterole au chocolat chaud et crème vanille	14€
	V	Crème Brûlée with sponge biscuit Crème Brûlée mit Biskuit Crème Brûlée et biscuit éponge	14€
DF	GF	Seasonal fruits Saisonale Früchte Fruits de saison	14€
	V	Ice cream selection vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio Auswahl mit Eisgeschmack Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Assortiment de crèmes glacées vanille, chocolat, fraise, banane, pistache	9€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
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.

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Anthony Jehanno 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.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le chef étoilé Anthony Jehanno pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons un maximum d'un plat par personne pour chaque plat. Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas dans le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.