

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

V GF*	Beetroot salad, avocado, valerian leaves, broad beans, pickled onion, Tomme cheese and raspberry vinaigrette Rote bete salat, avocado, baldrianblätter, saubohnen, eingelegte zwiebeln, Tomme käse und himbeervinaigrette Salade de betteraves, avocat, feuilles de valériane, fèves, oignon mariné, fromage Tomme et vinaigrette aux framboises	17€
GF*	Steamed mussels with Chardonnay wine and aromatic herbs Gedämpfte muscheln mit Chardonnay wein und aromatischen kräutern Moules à la vapeur avec du vin de Chardonnay et des herbes aromatiques	22€
DF	Beef patties with foie gras and peach chutney Rinder-Teigtaschen mit Foie gras und Pfirsichchutney Steak de bœuf au foie gras et chutney aux pêches	30€
DF GF*	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Nicoise salat mit thunfisch und gekochtem ei Salade niçoise au thon et œuf à la coque	24€
VG GF*	Roasted tender courgettes, grilled fennel and citrus sauce "Vierge" Gebratene zarte zucchini, gegrillter fenchel und zitronensauce "Vierge" Courgettes tendres rôties, fenouil grillé et sauce aux agrumes "Vierge"	21€
DF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette Thunfisch tartar mit haselnuss vinaigrette Tartare de thon à la vinaigrette aux noisettes	24€
GF*	Sea bass carpaccio with coriander and lime Wolfsbarsch carpaccio mit koriander und limette Carpaccio de Loup de mer à la coriandre et lime	22€
	Duck rillettes with crostini, escarole, "Verjus" sauce and pear Enten rillettes mit crostini, escarole, "Verjus" sauce und birne Rillettes de canard aux crostinis, scarole, sauce "Verjus" et poire	21€

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

GF*	Roasted chicken fillet with potato tart, green asparagus and morels sauce Gebratenes hähnchenfilet mit kartoffelkuchen, grünem spargel und morchelsoße Filet de poulet rôti avec tarte aux pommes de terre, sauce aux asperges vertes et morilles	32€
	Slow cooked lamb, eggplant in textures, red pepper sauce, King Oyster mushrooms and fresh herbs Langsam gekochtes lamm, auberginen in texturen, paprikasauce, king oyster pilze und frische kräuter Agneau cuit lentement, aubergines dans les textures, sauce au poivron rouge, champignons pleurotes et herbes fraîches	36€
GF*	Beef cooked in red wine sauce with mashed potatoes and caramelized onions Rindfleisch in rotweinsauce mit kartoffelpüree und karamellisierten zwiebeln Bœuf cuit dans une sauce au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés	38€
GF*	Cod fish with peas puree, artichokes, lemon oil and garlic emulsion Kabeljau mit erbsenpüree, artischocken, zitronenöl und knoblauchemulsion Morue à la purée de pois, artichauts, huile de citron et émulsion d'ail	33€
	Cannelloni with calamari-chorizo bolognese, bisque sauce, tomato and light bechamel Cannelloni mit Calamari-Chorizo bolognaise, biskuit sauce, tomate und leichtem bechamel Cannellonis aux calamars-chorizo à la bolognaise, sauce bisque, tomate et béchamel légère	28€

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

GF*	Sea bass fillet with vegetable ratatouille, garlic puree and tomato Wolfsbarschfilet mit gemüseratatouille, knoblauchpüree und tomate Filet de bar à la ratatouille de légumes, purée d'ail et tomate	36€
V GF*	Caramelized chicory, pear, walnut praline and Brie cheese Karamellisierte zichorie, birne, walnuss praline und Brie Käse Chicorée caramélisée, poire, praline de noix et fromage brie	25€
V	Orzo pasta with tomatoes, Niçoise olives and basil oil Orzopasta mit Tomaten, Niçoiseoliven und Basilikumöl Petites pâtes d'orge aux tomates, olives niçoises et huile au basilic	26€
VG GF*	Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Cocotte gemüse mit trüffelöl dressing und weißem essig Cocotte de légumes à la vinaigrette à l'huile de truffe et au vinaigre blanc	24€

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

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces*

CHEESE PLATTER

- V **Tomme, Comte, Mimolette, Brie, spiced prunes chutney and pear chutney** 18€
Tomme, Comte, Mimolette, Brie, gewürztes pflaumenchutney und birnenchutney
Tomme, Comte, Mimolette, Brie, chutney de pruneaux épicé et chutney de poire

DESSERTS

- V **Mille-feuille with lemon curd and framboise** 14€
Mille-feuille mit zitronenquark and framboise
Mille-feuille au citron et à la framboise
- V **Paris Brest with Gianduja cream and passion fruit** 14€
Paris-Brest mit Giandujacreme und Passionsfrucht
Paris Brest avec sa crème Gianduja, et fruit de la passion
- V GF* **Ile flottante with caramelized hazelnuts** 14€
Inseldessert (ille flottante) mit karamelisierten Hasselnüssen
Ile flottante avec noisettes caramélisées
- VG **Antioxidant fruit salad with almonds, wheat, and mint** 14€
Antioxidans saisonaler fruchtsalat mit mandeln, weizen und minze
Antioxydant salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe
- V GF* **Strawberry cheesecake ice cream** 9€
Erdbeer käsekuchen eis
Glace au fromage et aux fraises
- V GF* **Salted caramel ice cream** 9€
Gesalzenes karamell eis
Glace au caramel au beurre salé
- V GF* **Ice cream selection** 3€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Vanille, schokolade, erdbeere, banane
Vanille, chocolat, fraise, banane

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

VEGAN OPTIONS

ENTRÉES

- GF* **Roasted tender courgettes, grilled fennel and citrus sauce "Vierge"** 21€
Gebratene zarte zucchini, gegrillter fenchel und zitronensauce "Vierge"
Courgettes tendres rôties, fenouil grillé et sauce aux agrumes "Vierge"
- GF* **Beetroot salad with berries and fresh horseradish** 17€
Rote bete wurzeln salat mit beeren und frischem meerrettich
Salade de betteraves aux baies et au raifort frais

MAIN COURSES

- GF* **Caramelized chicory, pear and walnut praline** 25€
Karamellisierte chicorée, birnen und walnuss praline
Endive caramélisée, praline de poire et noix
- Creamy orzo pasta with pumpkin and spinach leaves** 26€
Cremige orzo nudeln mit kürbis spinat blättern
Pâtes orzo crémeuses aux feuilles de citrouille et d'épinards
- GF* **Cocotte vegetables with truffle oil dressing and white vinegar** 24€
Cocotte gemüse mit trüffelöl dressing und weißem essig
Cocotte de légumes à la vinaigrette à l'huile de truffe et au vinaigre blanc

DESSERTS

- Antioxidant fruit salad with almonds, wheat and mint leaves** 14€
Antioxidantischer fruchtsalat mit mandeln, weizen und minzblättern
Salade de fruits antioxydante avec des feuilles d'amande, de blé et de menthe
- GF* **Sorbet Selection** 5€
Mango, lime
Limetten, mango
Lime, mangue

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

KIDS MENU

JUNIOR CHOICES

STARTERS

- VG GF* **Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives** 10€
Mini Tomatensalat mit Gurke, Paprika und Oliven
Salade de tomates cerises accompagnées de concombre, poivrons et olives
- V GF* **Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and sweet & sour dressing** 10€
Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotten und süß-saurem Dressing
Petite salade mixte avec salade iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte, assaisonnement aigre doux
- Quiche Lorraine tart with spinach, mushrooms, Gruyere cheese and smoked bacon** 14€
Quiche Lorraine mit Spinat, Pilzen, Gruyèrekäse und geräuchertem Bacon
Tarte à la quiche lorraine aux épinards, champignons, gruyère et bacon fumé
- GF* **Vichyssoise soup with potato, leek and cream** 16€
Vichyssoisesuppe mit Kartoffeln, Lauch und Sahne
Soupe Vichyssoise à la Pomme de terre, poireaux et crème

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

JUNIOR CHOICES

MAIN DISHES

V	Creamy orzo pasta with tomato sauce and Gruyere cheese Cremige Orzopasta mit Tomatensauce und Gruyèrekäse Creamy orzo pasta with tomato sauce and Gruyere cheese	26€
GF*	Sea bass fillet with vegetable ratatouille Seebarschfillet mit Ratatouillegemüse Filet de Loup de Mer et ses légumes en ratatouille	23€
DF GF*	Roasted chicken thigh with baby potatoes and grilled asparagus Gegrilltes Hähnchenschlegel mit Babykartoffeln und gegrilltem Spargel Cuisse de poulet rôtie avec pommes de terre grelots et asperges grillées	23€
	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Kinder Rinderburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	12€
V	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margarita avec mozzarella et sauce tomate	12€
VG	Penne pasta with tomato sauce Penne mit Tomatensauce Pâtes Penne à la sauce tomate	12€

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

JUNIOR CHOICES

DESSERTS

V	Millefeuille with cream patisserie Millefeuille mit Konditoreicreme Mille Feuilles à la crème patissière	10€
V	Paris Brest with Gianduja cream and chocolate ice cream Paris-Brest mit Giandujacrème und Schokoladeneis Paris Brest et sa crème Gianduja, boule de glace au chocolat	10€
VG	Fruit salad with seasonal fruits Früchtesalat mit Obst der Saison Salade de fruits de saison	10€
V GF*	Ice cream selection Vanilla , Chocolate, Strawberry, Banana Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre sélection de glaces Vanille - Chocolat - Fraise - Banane	3€

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

BABY CHOICES

TODDLER' S MENU

VG GF*	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
DF GF*	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre et céleri, carottes	10€
DF GF*	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crème vom Fischfillet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Alle Auswähle "Ikos Andalusia Baby" sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz

Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté