

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**  
**VORSPEISE**  
**ENTRÉES**

V GF	<b>Beetroot salad with summer berries and Anthotyro cheese</b> Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren und Anthotyro-Käse Salade de betteraves aux baies d'été et fromage anthotyro	17€
GF	<b>Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg</b> Rotebeete Salat mit Waldbeeren und anthotyro Käse Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et oeuf bouilli	24€
V GF	<b>Kale salad with roasted pears, caramelized hazelnuts, goji berries, dried cranberries, and light blue cheese dressing</b> Grünkohl Salat mit gerösteten Birnen, karamellisierten Haselnüssen, Goji-Beeren, getrockneten Preiselbeeren und leichtem Bleukäse-Dressing Salade de chou frisé avec poires rôties, noisettes caramélisées, baies de goji, canneberges séchées et vinaigrette au fromage bleu clair	17€
VG	<b>Vegan Mykonian style greek salad with vegan cream cheese, barley rusks, olives and capers</b> Veganer griechischer Salat nach mykonischer Art mit veganem Frischkäse, Gerstenzwieback, Oliven und Kapern Salade grecque vegan à la mykonienne avec fromage à la crème vegan, biscottes d'orge, olives et câpres	17€
V GF	<b>Triple fried potatoes with greek "Stamnotiri" and truffle</b> Dreifache Bratkartoffeln mit griechischem "Stamnotiri" und Trüffel Pommes de terre triples sautées avec fromage grec "Stamnotiri" et truffe	17€
GF	<b>Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs</b> Gedampfte Muscheln mit Safransoße und aromatischen Kräutern Moules cuites à la vapeur dans une sauce safranée et herbes aromatiques	21€
GF	<b>Sea bream carpaccio with lemon confit</b> Seebrasse Carpaccio mit Zitronenkonfit Carpaccio de daurade au citron confit	22€
	<b>Beef patties with foie gras and peach chutney</b> Rindfleischpastetchen mit Foie Gras und Pfirsichchutney Beignets avec Foie gras farcis à la viande hachée de bœuf et chutney de pêches	30€
	<b>Beef tartare with celery root and black truffle</b> Rindertartar mit Knollensellerie und schwarzem Trüffel Tartare de bœuf au céleri-rave et à la truffe noire	18€

*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**  
**HAUPTGERICHTE**  
**PLATS PRINCIPAUX**

GF	<b>Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions</b> Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Karamellisierte Zwiebeln Filet de bœuf dans une sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et oignons caramélisés	38€
GF	<b>Slow cooked harissa lamb with quinoa, Feta and mint</b> Langsam gegartes Harissa Lamm mit Quinoa, Feta und Minze Agneau mijoté à la Harissa au quinoa, feta et menthe	36€
GF	<b>Grilled chicken fillet, duck fat roasted potatoes and vegetables</b> Gegrilltes Hähnchenfilet, Entenfett Bratkartoffeln und Gemüse Filet de poulet grillé, pommes de terre rôties à la graisse de canard et légumes	32€
GF	<b>Sea bass fillet with cauliflower puree and cauliflower taboule</b> Seebarsch mit Blumenkohl Purre & Blumenkohl Taboule Filet de bar avec purée et taboulé de chou-fleur	36€
GF	<b>Grilled calamari with squid ink risotto</b> Gegrillter Calamari mit Tintenfischrisotto Calamars grillés avec risotto à l'encre de seiche	34€
	<b>Seafood linguini with squid, mussels, vongole, Provençale tomato sauce and bisque</b> Meeresfrüchte-Linguini mit Tintenfisch, Muscheln, Vongole, provenzalischer Tomatensauce und Bisque Linguine aux fruits de mer avec calmar, moules, vongole dans une sauce tomate provençale et bisque	28€
VG GF	<b>Smoked aubergine with roasted chickpeas, confit vegetables and tahini sauce</b> Geräucherte Aubergine mit gerösteten Kichererbsen, Gemüseconfit und Tahinisauce Aubergine fumée aux pois chiches rôtis, légumes confits et sauce tahini	24€
VG GF	<b>Black rice and mushroom risotto</b> Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto au riz noir et aux champignons	25€
VG GF	<b>Roasted celeriac with hazelnuts &amp; truffle foam</b> Gebratener Knollensellerie mit Haselnüssen und Trüffelschaum Céleri rôti aux noisettes et mousse de truffe	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**  
**SÜßE GERICHTE**  
**PLATS SUCRÉS**

V	<b>Apple crumble tart</b> Apfelkuchen Tarte aux pommes	14€
V	<b>Profiterole topped with warm chocolate and vanilla cream</b> Profiterol mit warme Schokolade und Vanilleeis Profiterole au chocolat chaud et crème vanille	14€
V GF	<b>Crème Brûlée</b> Creme Bruleen Crème Brulée	14€
VG GF	<b>Seasonal fruits</b> Frisches Obst der Saison Fruits de saison	14€
V	<b>Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</b> Auswahl an Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Sélection de glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache	14€
V	<b>Sorbet mango or lemon</b> Sorbet Mango oder Zitrone Sorbet mangue ou citron	14€

*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.*

## VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

### STARTERS

### VORSPEISE

### ENTRÉES

- GF **Beetroot salad with summer berries and Anthotyro cheese** 17€  
Rotebeete Salat mit Waldbeeren und anthotyro Kase  
Salade de betteraves aux baies d'été et fromage anthotyro
- GF **Kale salad with roasted pears, caramelized hazelnuts, goji berries, dried cranberries, and light blue cheese dressing** 17€  
Grünkohl Salat mit gerösteten Birnen, karamellisierten Haselnüssen, Goji-Beeren, getrockneten Preiselbeeren und leichtem Bleukäse-Dressing  
Salade de chou frisé avec poires rôties, noisettes caramélisées, baies de goji, canneberges séchées et vinaigrette au fromage bleu clair
- VG **Vegan Mykonian style greek salad with vegan cream cheese, barley rusks, olives and capers** 17€  
Griechischer Salat nach mykonischer Art mit veganem Frischkäse, Gerstenzwieback, Oliven und Kapern  
Salade grecque vegan à la mykonienne avec fromage à la crème vegan, biscottes d'orge, olives et câpres
- GF **Seasonal green salad with quinoa, cherry tomato and pomegranate** 15€  
Saisonal grüner Salat mit Quinoa, Kirschtomate und Granatapfel  
Salade verte de saison au quinoa, tomate cerise et grenade
- Iceberg salad with rocked salad, avocado, cucumber, cherry tomatoes and citrus fruit dressing** 17€  
Eisbergsalat mit gerocktem Salat, Avocado, Gurke, Kirschtomaten und Zitrusfruchtdressing  
Salade iceberg avec salade de roquette, avocat, concombre, tomates cerises et vinaigrette d'agrumes

*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.*

## VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

### MAIN COURSES HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

VG GF	<b>Smoked aubergine with roasted chickpeas, confit vegetables and tahini sauce</b> Geräucherte Aubergine mit gerösteten Kichererbsen, Gemüseconfit und Tahinisauce Aubergine fumée aux pois chiches rôtis, légumes confits et sauce tahini	24€
VG GF	<b>Black rice and mushroom risotto</b> Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto au riz noir et aux champignons	25€
VG GF	<b>Roasted celeriac with hazelnuts &amp; truffle foam</b> Gebratener Knollensellerie mit Haselnüssen und Trüffelschaum Céleri rôti aux noisettes et mousse de truffe	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.*

## VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

### DESSERTS SÜßE GERICHTE DESSERTS

	<b>Apple crumble tart</b> Apfelkuchen Tarte aux pommes	14€
	<b>Profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream</b> Profiterol mit warme Schokolade und Vanilleeis Profiterole au chocolat chaud et crème vanille	14€
VG GF	<b>Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits</b> Schokoladenbrownies mit Schokoladensauce und roten Früchten Brownies au chocolat vegan avec sauce au chocolat et fruits rouges	14€
	<b>Crème Brûlée</b> Creme Bruleen Crème Brûlée	14€
VG GF	<b>Seasonal fruits</b> Frisches Obst der Saison Fruits de saison	14€
	<b>Sorbet mango or lemon</b> Sorbet Mango oder Zitrone Sorbet mangue ou citron	14€
GF	<b>Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</b> Auswahl an Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Assortiment de glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache	14€

*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.*

## GLUTEN FREE OPTIONS

### STARTERS

### VORSPEISEN

### ENTRÉES

- V **Beetroot salad with summer berries and Anthotyro cheese** 17€  
Rotebeete Salat mit Waldbeeren und anthotyro Kase  
Salade de betteraves aux baies d'été et fromage anthotyro
- Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg** 24€  
Nicoise-Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffeln und gekochtem Ei  
Salade niçoise au thon, anchois, pomme de terre et oeuf bouilli
- VG **Kale salad with roasted pears, caramelized hazelnuts, goji berries, dried cranberries, and light blue cheese dressing** 17€  
Grünkohl Salat mit gerösteten Birnen, karamellisierten Haselnüssen, Goji-Beeren, getrockneten Preiselbeeren und leichtem Bleukäse-Dressing  
Salade de chou frisé avec poires rôties, noisettes caramélisées, baies de goji, canneberges séchées et vinaigrette au fromage bleu clair
- Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs** 21€  
Gedampfte Muscheln mit Safransoße und aromatischen kräutern  
Moules cuites à la vapeur dans une sauce safranée et herbes aromatiques
- Sea bream carpaccio with lemon confit** 22€  
Seebrasse Carpaccio mit Zitronenkonfit  
Carpaccio de daurade au citron confit

*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.*



## GLUTEN FREE OPTIONS

### MAIN COURSES HAUPTGERICHTE PLATS PRICIPAUX

	<b>Sea bass fillet with cauliflower puree and cauliflower taboule</b>	36€
	Seebarsch mit Blumenkohl Purre & Blumenkohl Taboule Filet de bar avec purée et taboulé de chou-fleur	
	<b>Grilled calamari with squid ink risotto</b>	34€
	Gegrillter Calamari mit Tintenfischrisotto Calamars grillés avec risotto à l'encre de seiche	
	<b>Grilled chicken fillet, duck fat roasted mush potatoes and vegetables</b>	32€
	Gegrilltes Hähnchenfilet, Entenfett gebratene Brei-Kartoffeln und Gemüse Filet de poulet grillé, pommes de terre rôtis et légumes	
	<b>Slow cooked harissa lamb with quinoa, Feta and mint</b>	36€
	Langsam gegartes Harissa Lamm mit Quinoa, Feta und Minze Filet de bœuf dans une sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et oignons caramélisés	
	<b>Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions</b>	38€
	Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Karamellisierte Zwiebeln Filet de bœuf dans une sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et oignons caramélisés	
VG	<b>Smoked aubergine with roasted chickpeas, confit vegetables and tahini sauce</b>	24€
	Geräucherte Aubergine mit gerösteten Kichererbsen, Gemüseconfit und Tahinisauc Aubergine fumée aux pois chiches rôtis, légumes confits et sauce tahini	
VG	<b>Black rice and mushroom risotto</b>	25€
	Schwarzer Reis und Pilz Risotto Risotto au riz noir et aux champignons	
VG	<b>Roasted celeriac with hazelnuts &amp; truffle foam</b>	24€
	Gebratener Knollensellerie mit Haselnüssen und Trüffelschaum Céleri rôti aux noisettes et mousse de truffe	

*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.*

## GLUTEN FREE OPTIONS

### DESSERTS SÜßE GERICHTE DESSERTS

V	<b>Crème Brûlée</b> Creme Bruleen Crème Brûlée	14€
VG	<b>Seasonal fruits</b> Frisches Obst der Saison Fruits de saison	14€
V	<b>Sorbet mango or lemon</b> Sorbet Mango oder Zitrone Sorbet mangue ou citron	14€
V	<b>Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</b> Auswahl an Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Sélection de glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache	14€

*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.*

**TODDLER'S MENU**  
**MENÜ FÜR KLEIN KINDER**  
**MENU DES TOUT-PETITS**

DF GF VG	<b>Puree with potato, leek and zucchini</b> Puree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
DF GF	<b>Puree of chicken, potato and zucchini</b> Puree aus Hähnchen, Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de poulet, pommes de terre et courgettes	10€
DF GF	<b>Puree of cod fillet, zucchini and broccoli</b> Puree aus Fisch Fillet, Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de filet de morue, courgettes et brocolis	10€
DF GF VG	<b>Fruit puree with apple and banana</b> Frische fruchte Puree mit Banana und Äpfeln Purée de fruits, pomme et banane	10€

*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.*

**KIDS MENU**  
**MENÜ FÜR KINDER**  
**MENU POUR LES ENFANTS**

V	<b>Kids potato and leek soup</b> Kinder Kartoffel-Lauch-Cremesuppe Soupe aux pommes de terre et aux poireaux pour enfants	9€
VG GF	<b>Colourful quinoa salad</b> Bunter Quinoa-Salat Salade de quinoa colorée	9€
VG GF	<b>Mini salad with cherry tomatoes, green leaves and mayonnaise dressing</b> Mini grünen Blättern salat mit Kirschtomaten und Mayonnaise-Dressing Mini-salade aux tomates cerise, feuilles vertes et vinaigrette à la mayonnaise	8€
VG DF	<b>Mini salad with couscous, peas, tomato, carrot and green beans</b> Minisalat mit Couscous, Erbsen, Tomaten, Karotten und grünen Bohnen Mini-salade de couscous, pois verts, tomate, carotte et haricots verts	9€
GF	<b>Sweet potato boats</b> Süßkartoffelboote Bateaux de patates douces	9€
GF DF	<b>Fried sea bass with steamed vegetables</b> Gebratener Wolfsbarsch mit gedämpftem Gemüse Filet de bar frit avec des légumes cuits à la vapeur	9€
	<b>Kids beef burger with tomato and French fries</b> Kids Beef Burger mit Tomaten und Pommes Burger de bœuf à la tomate et frites	9€
	<b>Grilled chicken with French fries</b> Gegrilltes Hähnchen mit Pommes Frites Poulet grillé avec frites	10€
	<b>Kids braised beef cheeks with mashed potatoes</b> Kinder geschmorte Rindfleischbacken mit Kartoffelpüree Joues de bœuf braisées pour enfants avec purée de pommes de terre	10€
	<b>Spaghetti with tomato or bolognese sauce</b> Spaghetti mit Tomaten- oder Rindfleisch-Bolognese-Sauce Spaghetti à la sauce tomate ou bolognaise	10€

*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.*

**KIDS MENU**  
**MENÜ FÜR KINDER**  
**MENU POUR LES ENFANTS**

**DESSERTS**  
**SÜßE GERICHTE**  
**DESSERTS**

V	<b>Kids profiterole topped with warm chocolate and vanilla cream</b> Kinder Profiterole mit warmer Schokolade, Vanilleeis Profiterole au chocolat chaud et crème vanille	9€
V	<b>Ice cream selection: vanilla, chocolate, strawberry, pistachio</b> Auswahl an Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie Sélection de glaces: vanille, chocolat, fraise, pistachee	14€
V	<b>Sorbet mango or lemon</b> Sorbet Mango oder Zitrone Sorbet mangue ou citron	14€
V	<b>Chocolate fondue with fruits</b> Schokoladenfondue mit Früchten Fondue au chocolat et aux fruits	9€
DF GF VG	<b>Seasonal fruits</b> Frisches Obst der Saison Fruits de saison	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.

Αυτό το a la carte μενού έχει σχεδιαστεί ειδικά από τον σεφ Michelin Anthony Jehanno για την ευχαρίστησή σας. Καθώς όλα τα πιάτα μας είναι φρέσκα προετοιμασμένα, συνιστούμε ένα μέγιστο από ένα πιάτο ανά επισκέπτη. Παρόλο που λαμβάνεται η δέουσα προσοχή, τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ακόμα συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες για το περιεχόμενο των αλλεργιογόνων τροφίμων.

Это меню было создано шеф-поваром, отмеченным звездой Мишelin, Энтони Джеханно. Просим обратить ваше внимание на то, что блюда могут содержать ингредиенты, которые не описаны в меню, и некоторые из них могут вызвать аллергическую реакцию. Если вы знаете, что у вас аллергия на какие-либо продукты, просим сообщить об этом персоналу ресторана, и мы будем рады предоставить всю информацию о продуктах, которые были использованы при приготовлении блюд.