

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.

S T A R T E R S
V O R S P E I S
E N E N T R É E S

V GF	Beetroot salad with summer berries and anthotyro cheese Rotebeete Salat mit Waldbeeren und anthotyro Käse Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage	17€
GF	Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Safransoße und aromatischen Kräutern Moules vapeur au safran et herbes aromatiques	21€
	Beef patties foie gras with and caramelized onions Rindfleischpastetchen mit Foie Gras und karamellisierten Zwiebeln Beignets avec Foie gras farcis à la viande hachée de boeuf et oignons caramélisés	30€
V GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Salat Nicoise mit Tunfisch, Sardellen, Kartoffeln und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et oeuf dur	24€
	Beef tartare with celery root and black truffle Rindertartar mit Knollensellerie und schwarzem Trüffel Tartare de boeuf au céleri-rave et à la truffe noire	18€
GF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette with noisettes Tunfisch-tartar mit Haselnuss Vinaigrette und Haselnüsse Tartare de thon à la vinaigrette de noisette	20€
GF	Sea bream carpaccio with lemon confit Foielle Carpaccio mit Zitronenkonfit Carpaccio de dorade au confit de citron	22€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

GF	Sea bass with cauliflower puree & cauliflower tabulen Seebarsch mit Blumenkohl Pürre & Blumenkohl Taboule Fillet de bar avec tabuli de chou-fleur pur et chou-fleur	36€
GF	Grilled calamari with squid ink risotto Gegrillter Calamari mit Tintenfischrisotto Calamars grillés avec risotto à l'encre de seiche	34€
GF	Chicken Breasts With Baba Ghanoush Hühnerbrustfilet mit Baba Ghanoush Poitrines de poulet avec baba ghanoush	32€
GF	Slow cooked harissa lamb with quinoa, feta and mint Langsam gegartes Harissa Lamm mit Quinoa, Feta und Minze Mijoti d'agneau à la harissa, au quinoa et menthe	36€
GF	Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Karamellisierte Zwiebeln Filet de boeuf au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés	38€
	Angel hair seafood pasta with prawns, mussels and clams Engelshaar mit Meeresfrüchte, Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln Nouilles chinoises aux fruits de mer avec crevettes, moules et palourdes	28€
VG GF	Cauliflower tabouli Tabouli aus Blumenkohl Tabouli de chou-fleur	24€

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

V GF	Baked aubergine stuffed with ratatouille Gebackene Aubergine gefüllt mit Ratatouille Aubergine au four farci à la ratatouille	24€
V	Creamy orzo pasta with pumpkin and parmesan cheese Cremige orzo mit Kürbis und parmesankäse Pâtes orzo à la crème à la citrouille et parmesan	26€
V GF	Cocotte Vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Gemüsesymphonie mit Trüffelöldressing und weißem Essig Cocotte de légumes avec une vinaigrette à l'huile de truffe et vinaigre blanc	24€
VG GF	Stuffed tomatoes with basmati rice and red lentils Gefüllte Tomaten mit Basmatireis und roten Linsen Tomates farcies au riz basmatique et lentilles rouges	24€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

DESSERTS

V	Apple crumble tart Apfelkuchen Tarte aux pommes	14€
V	Profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream Profiterol mit warme Schokolade und Vanillecreme Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille	14€
V	Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit Crème Brûlée mit Himbeer-biskuitkeksen Crème Brûlée et biscuit aux framboises	14€
V GF	Seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits de saison	14€
	Ice cream selection Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	14€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

ENTRÉES

Beetroot salad with summer berries and homemade cheese	17€
Rotebeete Salat mit Waldbeeren und haugemachtem Käse Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage artisanal	
Nicoise salad with potato and boiled egg	24€
Salat Nicoise mit Kartoffel und gekochtem ei Salade niçoise , pommes de terre et œuf dur	
Cauliflower tabouli	24€
Tabuli aus Blumenkohl Tabuli de chou-fleur	

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

- | | | |
|------|---|-----|
| GF | Baked aubergine stuffed with ratatouille | 24€ |
| | Gebackene Aubergine gefüllt mit Ratatouille
Aubergine au four farci à la ratatouille | |
| V | Creamy orzo pasta with pumpkin and parmesan cheese | 26€ |
| | Cremige orzo mit Kürbis und parmesankäse
Pâtes orzo à la crème à la citrouille et parmesan | |
| V GF | Cocotte Vegetables with truffle oil dressing and white vinegar | 24€ |
| | Gemüsesymphonie mit Trüffelöldressing und weißem Essig
Cocotte de légumes avec une vinaigrette à l'huile de truffe et vinaigre blanc | |
| V GF | Stuffed tomatoes with basmati rice and red lentils | 24€ |
| | Gefüllte Tomaten mit Basmatireis und roten Linsen
Tomates farcies au riz basmatique et lentilles rouges | |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

Apple crumble tart	14€
Apfelkuchen Tarte aux pommes	
Profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream	14€
Profiterol mit warme Schokolade und Vanillecreme Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille	
Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit	14€
Crème Brûlée mit Himbeer-Biskuitkeksen Crème Brûlée et biscuit aux framboises	
Seasonal fruits	14€
Frisches Obst der Saison Fruits de saison	
Ice cream selection	14€
Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

GLUTEN FREE OPTIONS

ENTRÉES

- V Beetroot salad with summer berries and homemade cheese** 17€
Rotebeete Salat mit Waldbeeren und haugemachtem Käse
Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage artisanal
- Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs** 21€
Gedämpfte Muscheln mit Safransoße und aromatischen kräutern
Moules vapeur au safran et herbes aromatiques
- Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg** 24€
Salat Nicoise mit Tunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei
Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et œuf dur
- Tuna tartare with hazelnut vinaigrette** 20€
Tunfisch-tartar mit Haselnuss Vinaigrette
Tartare de thon à la vinaigrette de noisette
- Sea bream carpaccio with lemon confit** 22€
Foielle Carpaccio mit Zitronenkonfit
Carpaccio de dorade au confit de citron

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

Sea bass with cauliflower puree & cauliflower tabulen Seebarsch mit Blumenkohl Pürre & Blumenkohl Taboule Filet de bar avec tabuli de chou-fleur pur et chou-fleur	17€
Grilled calamari with squid ink risotto Gegrillter Calamari mit Tintenfischrisotto Calamars grillés avec risotto à l'encre de seiche	34€
Slow cooked harissa lamb with quinoa and mint Langsam gegartes Harissa Lamm mit Quinoa, Feta und Minze Mijoté d'agneau à la harissa, au quinoa et menthe	36€
Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Karamellisierte Zwiebeln Filet de boeuf au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés	
Cauliflower tabuli Tabuli aus Blumenkohl Tabuli de chou-fleur	24€

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

- | | | |
|---|--|-----|
| V | Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit | 14€ |
| | Crème Brûlée mit Himbeer-Biskuitkeksen | |
| | Crème Brûlée et biscuit aux framboises | |
| V | Seasonal fruits | 14€ |
| | Frisches Obst der Saison | |
| | Fruits de saison | |

T O D D L E R ' S M E N U
M E N Ü F Ü R K L E I N K I N D E R
M E N U P O U R L E S N O U R R I S S O N S

Fruit cream with seasonal Früchtecreme mit saisonale Früchten der Saison Compote de fruits, à fruits de saison	10€
Cream with potato, leek and zucchini Crème aus Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
Cream of chicken, potato and zucchini Crème aus Hühnchen, Kartoffel und Zucchini Purée de poulet, pommes de terre et courgettes	10€
Cream of cod fillet, zucchini and broccoli Crème aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli Purée de morue, courgettes et brocolis	10€

K I D S M E N U

Mini salad with cherry tomatoes, green leaves and mayonnaise dressing 8€

Minisalat mit Kirschtomaten, grünen Blättern und Mayonnaise Dressing
Mini-salade aux tomates cerises, feuilles vertes et vinaigrette à la mayonnaise

Mini salad with couscous, peas, tomato, carrot and green beans 9€

Minisalat mit Couscous, Erbsen, TomateN, KarotteN und grünen Bohnen
Mini salade au couscous, pois, tomates, carottes et haricots verts

Kids burger with tomato, lettuce and French fries 9€

Kids Burger mit Tomaten, Salat und Pommes frites
Burger pour enfants avec tomate, laitue et frites

Grilled chicken with french fries 10€

Gegrilltes Hähnchen mit Pommes
Poulet grillé avec frites

Fried sea bass with steamed vegetables 9€

Gedämpfter Seebarsch mit gedünstetem Gemüse
Filet de bar à la vapeur avec des légumes cuits à la vapeur

Spaghetti with tomato sauce 10€

Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti à la sauce tomate

Pasta with minced meat and tomato sauce 10€

Pasta mit Hackfleischsoße Pâtes à la viande hachée et sauce tomate

K I D S M E N U

D E S S E R T S

Kids profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream Profiterol mit warme Schokolade und Vanillecreme Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille	9€
Selection of ice cream Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	9€
Chocolate fondue with fruit Schokoladenfondue mit Früchten Fondue au chocolat et aux fruits	9€

K I D D I E S B E V E R A G E S A N D M O C K T A I L S

Ladie`s sunrise	11€
Orange and apple juice with grenadine syrup Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-sirup Jus d'orange et de pomme au sirop de grenadine	
Shirley Temple	11€
Sprite with grenadine syrup Sprite mit Grenadine-sirup Sprite et sirop de grenadine	
Juices variety / Auswahl an Säften	11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas Pomme, banane, orange, pêche, 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 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.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von den Küchenchef Anthony Jehanno 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 étoilé Michelin Anthony Jehanno 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.