

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.

Included. For life.



Entrées
Starters
Vorspeisen

V GF	Beetroot salad with summer berries and homemade cheese Rote Beete Salat mit Sommerbeeren und hausgemachtem Käse Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage artisanal	17€
GF	Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Safransauce 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 De Foie gras farcis à la viande hachée de bœuf et oignons caramélisés	30€
V GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Salat Nicoise mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei Ei Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et œuf dur	24€
V	Zucchini gazpacho with feta cream and Focaccia Zucchini-Gazpacho mit Fetacreme und Focaccia Gaspacho aux courgettes avec crème de feta et focaccia	18€
GF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette with noisettes Thunfischtartar mit Haselnuss-Vinaigrette und Haselnüsse Tartare de thon à la vinaigrette de noisette	20€
GF	Sea bream carpaccio with lemon confit Carpaccio von Dorade mit Zitronenkonfit Carpaccio de daurade au confit de citron	22€

Plats Principaux
Main Courses
Hauptgerichte

GF Sea bass with bean puree, bouillabaisse sauce and chorizo 36€
Seebarsch mit Bohnenpüree, Bouillabaisse-Sauce und Chorizo
Bar à la purée de haricots, sauce bouillabaisse et chorizo

GF Grilled calamari with grilled vegetables and lemon dressing 34€
Gegrillter Tintenfisch mit Gegrilltem Gemüse und Zitronendressing
Calamar grillé aux légumes grillés et vinaigrette de citron

GF Roasted chicken breast with white creamy sauce, truffle and potatoes skin 32€
Gebratene Hähnchenbrust mit weißer Sahnesauce mit Trüffel und Kartoffeln
Poitrine de poulet rôtie à la sauce crémeuse blanche à la peau de truffe et de pommes de terre

GF Slow cooked harissa lamb with quinoa and mint 36€
Langsam geköcheltes Harissa-Lamm mit Quinoa und Minze
Mijoté d'agneau à la harissa, au quinoa et menthe

GF Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions 38€
Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln
Filet de bœuf au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés

Angel hair seafood pasta with prawns, mussels and clams 28€
Meeresfrüchte-Enghaarpasta mit Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln
Nouilles chinoises aux fruits de mer avec crevettes, moules et palourdes

Plats Principaux
Main Courses
Hauptgerichte

V GF	Baked aubergine stuffed with ratatouille Gebackene Aubergine gefüllt mit Ratatouille Aubergine au four farci à la ratatouille	24€
<hr/>		
V	Creamy orzo pasta with pumpkin and parmesan cheese Cremige Orzo Pasta mit Kürbis und Parmesankäse Pâtes orzo à la crème à la citrouille et parmesan	26€
<hr/>		
V GF	Cocotte Vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Gemüse-Cocotte mit Trüffelöl-Dressing und weißem Essig Cocotte de légumes avec une vinaigrette à l'huile de truffe et vinaigre blanc	24€

Desserts

V	Tarte Tatin with vanilla ice cream and chantilly	14€
	Tarte Tatin mit Vanilleeis und Chantilly Tarte Tatin avec glace à la vanille et chantilly	
<hr/>		
V	Profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream	14€
	Profiterol mit warmer Schokolade und Vanillecreme Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille	
<hr/>		
V	Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit	14€
	Crème Brûlée mit Himbeer-Biskuitkeksen Crème Brûlée et biscuit aux framboises	
<hr/>		
V GF	Seasonal fruits	14€
	Saisonaler Obstsalat Fruits de saison	
<hr/>		
	Ice cream selection	14€
	Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	

Vegetarian options

Entrées

V GF	Beetroot salad with summer berries and homemade cheese Rote bete salat mit sommerbeeren und hausgemachtem käse Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage artisanal	15€
V	Zucchini gazpacho with feta cream and Focaccia Zucchini-Gaspacho mit Fetacreme und Focaccia Gaspacho aux courgettes avec crème de feta et focaccia	15€
V GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Salat Nicoise mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et œuf dur	17€

Main Courses

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 Pasta Orzo mit Kürbis und Parmesankäse Pâtes orzo à la crème à la citrouille et parmesan	22€
V GF	Cocotte Vegetables with truffle oil dressing and white vinegar Gemüse-Cocotte mit Trüffelöl-dressing und weißem Essig Cocotte de légumes avec une vinaigrette à l'huile de truffe et vinaigre blanc	24€

Desserts

V	Tarte Tatin with vanilla ice cream and chantilly	14€
	Tarte Tatin mit Vanilleeis und Chantilly	
	Tarte Tatin avec glace à la vanille et chantilly	

V	Profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream	14€
	Profiterol mit warmer Schokolade und Vanillecreme	
	Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille	

V	Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit	14€
	Crème Brûlée mit Himbeer-Biskuitkeksen Crème	
	Brûlée et biscuit aux framboises	

V GF	Seasonal fruits	14€
	Saisonaler Obstsalad	
	Fruits de saison	

	Ice cream selection	14€
	Auswahl an Eiscreme	
	Sélection de glaces	

Gluten free options

Entrées

V GF	Beetroot salad with summer berries and homemade cheese Rote bete salat mit Sommerbeeren und hausgemachtem Käse Salade de betteraves rouges aux baies d'été et fromage artisanal	15€
GF	Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs Gedämpfte Muscheln mit Safransauce und aromatischen Kräutern Moules vapeur au safran et herbes aromatiques	18€
V GF	Nicoise salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Salat Nicoise mit thunfisch, Sardellen, Kartoffel und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pommes de terre et œuf dur	17€
GF	Tuna tartare with hazelnut vinaigrette Thunfischtartar mit haselnuss-vinaigrette Tartare de thon à la vinaigrette de noisette	18€
GF	Sea bream carpaccio with lemon confit Carpaccio von Dorade mit Zitronenkonfit Carpaccio de daurade au confit de citron	19€

Main Courses

GF	Sea bass with bean puree, bouillabaisse sauce and chorizo Seebarsch mit Bohnenpüree, Bouillabaisse-Sauce und Chorizo Bar à la purée de haricots, sauce bouillabaisse et chorizo	27€
GF	Grilled calamari with grilled vegetables and lemon dressing Gegrillter Tintenfisch mit gegrilltem Gemüse und Zitronendressing Calamar grillé aux légumes grillés et vinaigrette citron	23€
GF	Roasted chicken breast with white creamy sauce, truffle and potatoes skin Gebratene Hähnchenbrust mit weißer Sahnesauce mit Trüffel und Kartoffeln Poitrine de poulet rôtie à la sauce crémeuse blanche à la peau de truffe et de pommes de terre	24€
GF	Slow cooked harissa lamb with quinoa and mint Langsam geköcheltes Harissa-Lamm mit Quinoa und Minze Mijoté d'agneau à la harissa, au quinoa et menthe	25€
GF	Beef fillet with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions Rinderfilet in Rotweinsauce, Kartoffelpüree und karamellisierte Zwiebeln Filet de bœuf au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés	28€

Desserts

V GF	Seasonal fruits Saisonaler Obstsalat Fruits de saison	14€
V GF	Crème Brûlée and raspberries sponge biscuit Crème Brûlée mit Himbeer-Biskuitkeksen Crème Brûlée et biscuit aux framboises	14€

Toddler's Menu

Menü für Kleinkinder

Menu pour les nourrissons



Fruit puree with peach, apple and apricot

10€

Früchtecreme mit Pfirsich, Apfel und Aprikose
Compote de fruits, à la pêche, pomme et abricot



Puree with potato, leek and zucchini

10€

Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini
Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes



Cream of chicken, potato and zucchini

10€

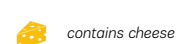
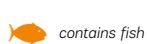
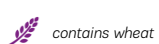
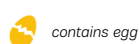
Püree aus Hähnchen, Kartoffel und Zucchini
Purée de poulet, pommes de terre et courgettes
















Puree of cod fillet, zucchini and broccoli

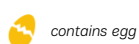
10€

Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli
Purée de morue, courgettes et brocolis



Kids Menu

 	Mini salad with cherry tomatoes, green leaves and mayonnaise dressing Minisalat mit Kirschtomaten, grünen Blättern und Mayonnaise Dressing Mini-salade aux tomates cerises, feuilles vertes et vinaigrette à la mayonnaise	8€
	Mini salad with couscous, peas, tomato, carrot and green beans Minisalat mit Couscous, Erbsen, Tomate, Karotte und grünen Bohnen Mini salade au couscous, pois, tomates, carottes et haricots verts	9€
 	Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kinder Burger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomate, laitue et frites	9€
	Grilled chicken with french fries Gegrilltes Hähnchen mit Pommes Poulet grillé avec frites	10€
 	Steamed sea bass with steamed vegetables Gedämpfter Seebarsch mit gedünstetem Gemüse Bar à la vapeur avec des légumes cuits à la vapeur	9€
 	Spaghetti with tomato sauce Spaghetti Mit Tomatensoße Spaghetti à la sauce tomate	10€
  	Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Hackfleisch und Tomatensauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	10€



Kids Desserts



Kids profiterole topped with warm chocolate, vanilla cream

9€

Profiterol mit warmer Schokolade und Vanillecreme

Profiteroles nappées de chocolat chaud, crème vanille

Selection of ice cream

9€

Auswahl an Eiscreme

Sélection de glaces



Chocolate fondue with fruit

9€

Schokoladenfondue mit Früchten

Fondue au chocolat avec fruits



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat



contains cheese

Kiddies beverages and mocktails

Ladie`s sunrise 11€
Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup
Jus d'orange et de pomme et sirop de grenadine

Shirley Temple 11€
Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadine-Sirup
Sprite et sirop de grenadine

Juice 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 / Lait Frais 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.