

PROVENCE

A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Inspired by the cuisine of Southern France, Stéphanie Le Quellec is a purist. Fuelled by passion and using her masterful understanding of flavours, she creates sophisticated dishes that are full of character. Winner of France's 'Top Chef' TV show, her two Michelin-starred restaurant "La Scène" in Paris presents creations that are imaginative, harmonious and precise.

Imbued with a touch of romance, Le Quellec's carefully curated menus at Provence bring you delicious French cuisine with the authentic taste of France. You'll savour inspiring dishes that evoke the warmth and glamour of the Côte d'Azur. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.

STARTERS

V GF	Pumpkin Soup with pumpkin seeds, chives and cream cheese Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Schnittlauch und Frischkäse Soupe de potiron aux graines de citrouille, ciboulette et fromage à la crème	17€
V GF	Beetroot Salad with summer berries, fresh horseradish and goat cream cheese Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren, frischem Meerrettich und Ziegenfrischkäse Salade de betteraves aux baies d'été, raifort frais et fromage de chèvre à la crème	17€
GF DF	Niçoise Salad with tuna, anchovies, potato, olives, green beans and boiled egg Nicoise-Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffeln, Oliven, grüne Bohnen und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pomme de terre, olives, haricots verts et oeuf dur	24€
GF DF	Beluga Lentil Salad with octopus, spring onion, chili pepper and sherry vinegar Beluga-Linsensalat mit Oktopus, Frühlingszwiebeln, Chilischote und Sherryessig Salade de lentilles Beluga avec poulpe, oignon nouveau, piment et vinaigre de xérès	24€
GF	Roasted Tender Courgettes, grilled fennel, parmesan, almond fillet olive tapenade and vierge sauce Geröstete zarte Zucchini, gegrillter Fenchel, Parmesan, Mandelfilet Oliven-Tapenade und Vierge-Sauce Tendres courgettes rôties, fenouil grillé, parmesan, filet d'amande tapenade d'olives et sauce vierge	21€
V GF	Cherry Tomatoes stuffed with ricotta served with tomato gazpacho Kirschtomaten gefüllt mit Ricotta, serviert mit Tomaten-Gaspacho Tomates cerises farcies à la ricotta servies avec gaspacho de tomates	21€
GF	Mussels steamed with chardonnay wine Miesmuscheln gedämpft mit Chardonnay-Wein Moules vapeur au chardonnay	21€
GF	Beef Carpaccio with celeriac cream, green apple and black truffle Rindercarpaccio mit Selleriecreme, grünem Apfel und schwarzem Trüffel Carpaccio de boeuf à la crème de céleri-rave, pomme verte et truffe noire	24€
	Beef Patties with foie gras and onions chutney Rindfleischpastetchen mit Gänseleber und Zwiebel-Chutney Gallettes de bœuf au foie gras et chutney d'oignons	30€

MAIN COURSES

VG GF	Grilled Fennel with Pastis Henri Bardouin, tomato and olives Gegrillter Fenchel mit Pastis Henri Bardouin, Tomaten und Oliven Fenouil grillé au Pastis Henri Bardouin, tomate et olives	24€
V GF	Ratatouille with goat cream cheese Ratatouille mit Ziegenfrischkäse Ratatouille au fromage de chèvre à la crème	25€
V	Orzo Pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	26€
	Tagliatelle with calamari, anchovies, confit peppers and garlic butter Tagliatelle mit Calamari, Sardellen, Paprika-Confit und Knoblauchbutter Tagliatelles aux calamars, anchois, poivrons confits et beurre à l'ail	26€
	Sea Bass Meuniere with fennel confit and olive powder Meuniere vom Wolfsbarsch mit Fenchelconfit und Olivenpulver Bar Meunière au fenouil confit et poudre d'olive	28€
GF	Cod Barigoule with artichokes, carrots, chorizo, white wine and olive oil Kabeljau Barigoule mit Artischocken, Karotten, Chorizo, Weißwein und Olivenöl Cabillaud Barigoule aux artichauts, carottes, chorizo, vin blanc et huile d'olive	28€
	Roasted Chicken with potato puree, summer vegetables, sauce diable and gravy Gebratenes Hähnchen mit Kartoffelpüree, Sommergemüse, Soße Diable und Soße Poulet rôti avec purée de pommes de terre, légumes d'été, sauce diable et sauce	32€
	Slow Cooked Lamb with king oyster mushroom, aubergine and red pepper puree, fresh herbs and gravy Langsam gegartes Lammfleisch mit Kräuterseitlingen, Auberginen und Paprika-Püree, frische Kräuter und Soße Agneau mijoté aux pleurotes royaux, purée d'aubergine et poivron rouge, herbes fraîches et sauce	36€
	Beef Parmentier, braised beef with red wine sauce, mashed potatoes, gremolata and caramelized onions Beef Parmentier, geschmortes Rindfleisch mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Gremolata und karamellisierten Zwiebeln Parmentier de boeuf, boeuf braisé sauce vin rouge, purée de pommes de terre, gremolata et oignons caramélisés	38€

CHEESE PLATTER

- V **Tomme, Comte, Mimolette, Brie** 18€
Tomme, Comte, Mimolette, Brie
Tomme, Comté, Mimolette, Brie

DESSERTS

- V GF **Crème Brulee with berries** 14€
Crème Brûlée mit Beeren
Crème brûlée aux fruits rouges
- V **Profiterole with chocolate ganache and caramelized hazelnuts** 14€
Profiterole mit Schokoladenganache und karamellisierten Haselnüssen
Profiterole avec ganache au chocolat et noisettes caramélisées
- Millefeuille with chocolate and vanilla mousse** 14€
Millefeuille mit Schokoladen- und Vanillemousse
Millefeuille à la mousse chocolat et vanille
- VG **Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe
- V **Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry** 5€
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere
Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise
- VG **Sorbet Selection, mango and lime** 5€
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert

VEGAN MENU

STARTERS

- GF **Pumpkin Soup with pumpkin seeds and chives** 17€
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Schnittlauch
Soupe de potiron aux graines de courge et ciboulette
- GF **Roasted Tender Courgettes, grilled fennel, olive tapenade, almond fillet and Vierge sauce** 21€
Geröstete zarte Zucchini, gegrillter Fenchel, Oliventapenade, Mandelfilet und Vierge-Sauce
Tendres courgettes rôties, fenouil grillé, tapenade d'olives, filet d'amande et sauce Vierge
- GF **Beetroot Salad with summer berries and fresh horseradish** 17€
Rote-Bete-Salat mit Sommerbeeren und frischem Meerrettich
Salade de betteraves aux baies d'été et raifort frais

MAIN COURSES

- GF **Ratatouille** 25€
Ratatouille
Ratatouille
- GF **Grilled Fennel with Pastis Henri Bardouin, tomato and olives** 24€
Gegrillter Fenchel mit Pastis Henri Bardouin, Tomaten und Oliven
Fenouil grillé au Pastis Henri Bardouin, tomate et olives
- Orzo Pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil** 26€
Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl
Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic

DESSERTS

- Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe
- Sorbet Selection, mango and lime** 5€
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert

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

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergengehalt unserer Speisen informieren

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au 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.