

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

V GF	Beetroot Salad with summer berries, fresh horseradish and homemade cheese Rote Bete Salat mit Sommerbeeren, frischem Meerrettich und hausgemachtem Kuhkäse Salade de betteraves rouges aux fruits d'été, raifort frais et fromage de vache fait maison	17€
GF	Nicoise Salad with tuna, anchovies, potato and boiled egg Nicoise Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kartoffeln und gekochtem Ei Salade niçoise au thon, anchois, pomme de terre et oeuf à la coque	24€
V 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€
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€
GF	Tuna Tartare with hazelnut vinaigrette Thunfischtatar mit Haselnussvinaigrette Tartare de thon à la vinaigrette des noisettes	24€
GF	Sea Bass Carpaccio with corn, coriander and lime Wolfsbarsch-Carpaccio mit Mais, Koriander und Limette Carpaccio de bar au maïs, coriandre et citron vert	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€
	Beef Patties with foie gras and peach chutney Rinderpasteten mit Foie Gras und Pfirsich Chutney Galettes de boeuf au foie gras et chutney de pêches	30€

*Gluten free bread available
Glutenfreies Brot erhältlich
Pain sans gluten disponible*

V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free

MAIN COURSES

	Chicken Breast with roasted apple, celeriac purée and chicken jus	32€
	Hähnchenbrust mit geröstetem Apfel, Knollenselleriepüree und Hähnchenjus Poitrine de poulet avec pomme rôtie, purée de céleri-rave et jus de poulet	
	Lamb with smoked green asparagus, eggs and mushrooms sauce	36€
	Lammfleisch mit geräuchertem grünem Spargel, Eiern und Pilzsauce Agneau aux asperges vertes fumées, oeufs et sauce aux champignons	
GF	Slow Cooked Beef with red wine sauce, mashed potatoes and caramelized onions	38€
	Rindfleisch in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln Boeuf cuit dans une sauce au vin rouge avec purée de pommes de terre et oignons caramélisés	
	Linguini Pasta with octopus, squid and tomatoes sauce	26€
	Linguini Pasta mit Tintenfisch, Calamari und Tomatensauce Pâtes Linguini avec poulpe, calamars et sauce tomate	
	Sea Bream with topinambour purée, lettuce, grilled artichokes and lemon cream	34€
	Seebrasse mit Topinambour-Püree, Salat, gegrillten Artischocken und Zitronencreme Daurade avec purée de topinambour, laitue, artichauts grillés et crème au citron	
	Steamed Seabass with cauliflower, quinoa and tandoori	36€
	Gedämpfter Seebarsch mit Blumenkohl, Quinoa und Tandoori Bar à la vapeur avec chou-fleur, quinoa et tandoori	
V GF	Caramelized Chicory, pear, walnut praline and Brie cheese	25€
	Karamellierte Zichorie, Birne, Walnuss Praline und Ziegenkäse Chicorée caramélisée, poire, praline de noix et fromage de chèvre	
	Celeriac Ravioli with hazelnut and truffle foam	24€
	Knollensellerie-Ravioli mit Haselnuss- und Trüffelschaum Ravioli au céleri-rave à la mousse de noisette et de truffe	
GF	Courgette Risotto with fresh goat cheese and spinach	26€
	ZucchiniRisotto mit frischem Ziegenkäse und Spinat Risotto à la courgette au fromage de chèvre frais et aux épinards	

CHEESEPLATTER

Tomme, Comte, Mimolette, Brie 18€

DESSERTS

- V **Mille-Feuille with vanilla cream and vanilla ice cream** 14€
Vanille Mille-Feuille
Mille-feuille à la vanille
- V **Profiterole with chocolate ganache and caramelized hazelnuts** 14€
Profiterole mit Schokoladenganache und karamellisierten
Haselnüssen Profiterole à la ganache du chocolat et aux noisettes
Caramélisées
- V GF **Crème Brûlée with berries** 14€
Crème Brûlée mit Beeren
Crème Brûlée aux Baies
- VG DF **Fresh 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
- Biscuit Ice Cream** 5€
Kekseis
Glace au biscuit
- Salted Caramel Ice Cream** 6€
Gesalzenes Karamell-Eis
Glace au caramel au beurre sale
- Ice Cream Selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana** 5€
Auswahl an Eis, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces, vanille, chocolat, fraise, banane

VEGAN MENU

STARTERS

- 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 summer berries and fresh horseradish** 17€
Rote-Bete-Wurzeln-Salat mit Beeren und frischem Meerrettich
Salade de betteraves aux baies et au raifort frais
- GF **Cabbage Salad with carrots, dry fruits and raspberry vinegar** 21€
Kohlsalat mit Karotten, Trockenfrüchten und Himbeeressig
Salade de chou aux carottes, fruits secs et vinaigre de framboise

MAIN COURSES

- GF **Caramelized Chicory, pear and walnut praline** 25€
Karamellierte Chicorée-, Birnen- und Walnuss-Praline
Praline caramélisée, praline de poire et noix
- Celeriac Ravioli, hazelnut and truffle foam** 24€
Knollensellerie-Ravioli, Haselnuss- und Trüffelschaum
Ravioli au céleri rave, mousse de noisette et de truffe
- GF **Courgette Risotto with fresh spinach** 21€
ZucchiniRisotto mit frischem Ziegenkäse und Spinat
Risotto à la courgette au fromage de chèvre frais et aux épinards

DESSERTS

- Fresh 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
- Sorbet Selection, Mango, Lime** 6€
Limetten, Mango-Sorbet
Sorbet à la lime et à la 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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch 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 ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergehalt unserer Lebensmittel bitten

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies 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.

*Gluten free bread available
Glutenfreies Brot erhältlich
Pain sans gluten disponible*

V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free