

# SEASONS

## INSPIRED GLOBAL TASTES

Seasons takes market-fresh produce and seafood, adds herbs and spices from around the world and marries it all with a delightful splash of inspiration. The result is our à la carte menu starring Mediterranean dishes touched with aromatic Asian flavours and vibrant Latin American influences.

## STARTERS

VG	<b>Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil</b>	16€
	Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl	
	Gaspacho de tomates aux légumes d'été, baies et huile d'olive	
VG GF	<b>Superfood Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame</b>	17€
	Superfood-Salat mit Quinoa, Kohl, Grünkohl, Kürbiskernen, Avocado und Edamame	
	Salade de superaliments avec quinoa, chou, chou frisé, graines de citrouille, avocat et edamame	
V	<b>Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread</b>	17€
	Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapeno-Paprika und Carasau-Brot	
	Salade de tomates à la mangue, avocat, piments jalapeno et pain carasau	
V	<b>Burrata with summer stone fruits, shiso and lime</b>	21€
	Burrata mit sommerlichen Steinfrüchten, Shiso und Limette	
	Burrata aux fruits d'été à noyau, shiso et citron vert	
VG GF	<b>Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas</b>	18€
	Guacamole mit Pistazien, Jalapenopfeffer und knusprigen Tortillas	
	Guacamole aux pistaches, piments jalapenos et tortillas croustillantes	
GF	<b>Tuna Tartar in ginger marinade, avocado and spicy radish</b>	21€
	Thunfischtatar in Ingwermarinade, Avocado und würzigem Rettich	
	Tartare de thon mariné au gingembre, avocat et radis épice	
	<b>Crispy Shrimp Satay with mango chutney</b>	24€
	Knuspriges Garnelen-Satay mit Mango-Chutney	
	Satay de crevettes croustillantes avec chutney de mangue	
	<b>Spicy Chicken Samosas with coriander sauce</b>	17€
	Würzige Hühnchen-Samosas mit Koriandersauce	
	Samoussas au poulet épice avec sauce à la coriandre	
V	<b>Black Truffle Pizza with Fontina cheese</b>	24€
	Schwarze Trüffelpizza mit Fontina-Käse	
	Pizza aux truffes noires et au fromage fontina	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

\*May contain traces / EF egg 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

V GF	<b>Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki</b>	29€
	Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Spearmint-Tzatziki	
	Chou-fleur frit avec piment, sésame et tzatziki à la menthe verte	
	<b>Linguine pasta with prawns, clams, mussels and tomato-cashew pesto</b>	32€
	Linguine-Nudeln mit Garnelen, Muscheln, Muscheln und Tomaten-Cashew-Pesto	
	Pâtes Lingue aux crevettes, moules, moules et pesto de tomates et de noix de cajou	
	<b>Spiced crusted Sea Bass with sweet and sour broth and vegetables</b>	32€
	Gewürzter Wolfsbarsch in der Kruste mit süß-saurer Brühe und Gemüse	
	Bar en croûte assaisonné avec bouillon aigre-doux et légumes	
	<b>Grilled tuna fillet with crispy soya edamame and baby potatoes</b>	35€
	Gegrilltes Thunfischfilet mit knusprigem Soja-Edamame und Babykartoffeln	
	Filet de thon grillé avec edamame de soja croustillant et pommes de terre grelots	
	<b>Risotto with chicken filet and smoked scamorza cheese</b>	33€
	Risotto mit Hähnchenfilet und geräuchertem Scamorza-Käse	
	Risotto au filet de poulet et fromage scamorza fumé	
GF	<b>Sesame crusted Salmon with heirloom tomatoes, miso-yuzu broth and ginger rice with chili</b>	32€
	Lachs in Sesamkruste mit Urtomaten, Miso-Yuzu-Brühe	
	und Ingwerreis mit Chili	
	Saumon en croûte de sésame et tomates anciennes, bouillon miso-yuzu	
	et riz au gingembre avec piment	
	<b>Parmesan crusted Chicken with baby artichokes and basil-lemon sauce</b>	31€
	Hühnchen in Parmesankruste mit Baby-Artischocken	
	und Basilikum-Zitronen-Sauce	
	Poulet en croûte de parmesan avec petits artichauts	
	et sauce basilic-citron	
	<b>Pan roasted Pork Fillet with kimchi, crispy panko and potato-corn puree</b>	32€
	Gebratenes Schweinefilet mit Kimchi, knusprigem Panko und Kartoffel-Mais-Püree	
	Filet de porc poêlé avec kimchi, panko croustillant et purée de pomme de terre-maïs	
	<b>Pepper crusted Beef Tenderloin with carrot and miso-mustard sauce</b>	32€
	Rinderfilet in Pfefferkruste mit Karotte und Miso-Senf-Sauce	
	Filet de bœuf en croûte de poivre, sauce carottes et miso-moutarde	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

\*May contain traces / EF egg 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

V	<b>Cheesecake with crème fraîche and forest fruits</b> Käsekuchen mit Crème Fraiche und Waldfrüchten Cheesecake à la crème fraîche et aux fruits des bois	14€
V	<b>Sundae with salted caramel ice cream, milk chocolate crème, peanuts and popcorn</b> Eisbecher mit gesalzenem Karamelleis, Milchschokoladencreme, Erdnüssen und Popcorn Sundae avec glace au caramel salé, crème au chocolat au lait, cacahuètes et popcorn	14€
V	<b>Oat tart with lemongrass custard, fresh mango and mango coulis</b> Hafertarte mit Zitronengras-Creme, frischer Mango und Mango-Coulis Tartelette d'avoine à la crème de citronnelle, mangue fraîche et coulis de mangue	14€
VG	<b>Fruit Salad with almonds, wheat and mint</b> Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
V	<b>Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry</b> Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG	<b>Sorbet Selection, mango and lime</b> Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€
	<b>Variety of cheese</b> Verschiedene Käsesorten Différents types de fromage	19€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

\*May contain traces / EF egg 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.

## VEGAN MENU

### STARTERS

	<b>Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil</b>	16€
	Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl	
	Gaspacho de tomates aux légumes d'été, baies et huile d'olive	
GF	<b>Superfood Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame</b>	17€
	Superfood-Salat mit Quinoa, Kohl, Grünkohl, Kürbiskernen, Avocado und Edamame	
	Salade de superaliments avec quinoa, chou, chou frisé, graines de citrouille, avocat et edamame	
	<b>Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread</b>	17€
	Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapenopfeffer und Carasau-Brot	
	Salade de tomates avec mangue, avocat, piments Jalapeno et pain Carasau	
	<b>Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas</b>	18€
	Guacamole mit Pistazien, Jalapenopfeffer und knusprigen Tortillas	
	Guacamole aux pistaches, piments jalapenos et tortillas croustillantes	

### MAIN COURSES

GF	<b>Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki</b>	29€
	Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Spearmint-Tzatziki	
	Chou-fleur frit avec piment, sésame et tzatziki à la menthe verte	
	<b>Linguine pasta with seasonal vegetables and tomato-cashew pesto</b>	32€
	Linguine-Nudeln mit Saisongemüse und Tomaten-Cashew-Pesto	
	Pâtes Linguine aux légumes de saison et pesto de tomates et de noix de cajou	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

\*May contain traces / EF egg 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.

## VEGAN MENU

### DESSERTS

<b>Oat tart with coconut cream and caramelized strawberry sauce</b>	14€
Hafertarte mit Kokoscreme und karamellisierter Erdbeersauce	
Tartelette d'avoine à la crème de coco et sauce aux fraises caramélisées	
<b>Fruit Salad with almonds, wheat and mint</b>	14€
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze	
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
<b>Sorbet Selection, mango and lime</b>	5€
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette	
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

\*May contain traces / EF egg 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.