

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. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stéphanie Le Quellec', with a stylized flourish at the end.

ENTREES

V	<i>Tarte aux Tomates</i> Tomato tart with onion confit and Chantilly mustard Tomatentarte mit Zwiebel-Confit und Senf-Chantilly Tarte aux tomates, confit d'oignons, moutarde chantilly	19€
DF GF EF	<i>Carpaccio de Bar</i> Sea bass carpaccio, vanilla and rose pepper marinade, lime and olive oil Carpaccio vom Seebarsch, Vanille- und Rosenpfeffer-Marinade, Limette und Olivenöl Carpaccio de bar, marinade à la vanille et au poivre rose, citron vert et huile d'olive	21€
GF EF	<i>Saumon Fumé</i> Smoked salmon, grelette cream, fennel salad Räucherlachs, Grelette-Creme, Fenchelsalat Saumon fumé, crème de grelette, salade de fenouil	23€
	<i>Tartare de Bœuf Traditionnel</i> Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise Tomatentarte mit Zwiebel-Confit und Senf-Chantilly Tartare de bœuf traditionnel, herbes, mayonnaise épicée	24€
DF GF EF	<i>Foie Gras Terrine</i> Duck foie gras terrine, cassis vinaigrette, summer berries and herbs Entenfoie gras Terrine, Cassis-Vinaigrette, Sommerbeeren und Kräuter Terrine de foie gras de canard, vinaigrette au cassis, baies d'été et herbes	23€
EF	<i>Rillettes de Canard Maison</i> Traditional homemade duck rillettes, vegetable pickles, toasted bread Hausgemachte traditionelle Entenrillettes, Gemüsepickles, geröstetes Brot Rillettes de canard maison traditionnelle, pickles de légumes, pain toasté	23€

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.

ENTREES

Salade Niçoise

- DF Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing 22€
Nizza-Salat, saisonales Gemüse, gekochtes Ei, angebratener Thunfisch, Sardellen, Zitronendressing
Salade niçoise, légumes de saison, œuf dur, thon saisi, anchois, vinaigrette au citron

Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé

- VG GF Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing 20€
Salat aus gegrillten Endivien, Fenchel, frischen Orangenstücken und Arganöl-Dressing
Salade d'endives grillées, fenouil, segments d'orange fraîche et vinaigrette à l'huile d'argan

Fromage De Chèvre

- V EF Goat cheese marinated with olive oil and herbs 21€
Ziegenkäse, mariniert in Olivenöl und Kräutern
Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes

Soupe à l'oignon Traditionnelle

- Traditional onion soup, Comté cheese, crispy croutons 22€
Traditionelle Zwiebelsuppe, Comté-Käse, knusprige Croutons
Soupe à l'oignon traditionnelle, fromage Comté, croûtons croustillants

Moules Marinières

- Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic 24€
Frische Miesmuscheln, cremige Weißweinsauce, Petersilie, Zitrone, Knoblauch Moules marinières, sauce crémeuse au vin blanc, persil, citron, ail

Raviolis de Crevettes

- EF Shrimp ravioli, creamy bisque sauce, verbena 23€
Garnelenravioli, cremige Bisque-Sauce, Zitronenverbene
Raviolis de crevettes, sauce bisque crémeuse, verveine

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.

LA TERRE

GF EF	<i>Parmantie de Bœuf</i>	
	Braised beef, potato purée, red wine sauce, parsley gremolata, and fresh herbs Geschmortes Rindfleisch, Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frische Kräuter Bœuf braisé, purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata au persil et herbes fraîches	35€
	<i>Agneau Confit</i>	
	Confit lamb, Kalamata olive jus, creamy polenta, and caramelized onions Lamm confit, Kalamata-Olivenjus, cremige Polenta und karamellisierte Zwiebeln Agneau confit, jus aux olives Kalamata, polenta crémeuse et oignons caramélisés	31€
	<i>Poulet en Croûte de Noisettes</i>	
	Roasted chicken breast with a hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce, and basil Gebratene Hähnchenbrust mit Haselnusskruste, Zucchini, Römersalat und Basilikum Poitrine de poulet rôtie en croûte de noisettes, courgettes, laitue romaine et basilic	32€
GF EF	<i>Canard à l'orange</i>	
	Duck fillet with orange glaze, gratin potatoes, and jus Entenfilet mit Orangenglaze, Kartoffelgratin und Jus Filet de canard, glaçage à l'orange, gratin de pommes de terre et jus	33€
VG	<i>Raviolis aux Legumes</i>	
	Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass Ravioli mit saisonalem Gemüse in einer Gemüsebrühe, verfeinert mit Zitronengras Raviolis aux légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle	33€
V GF EF	<i>Chou-Fleur Rôti</i>	
	Roasted cauliflower with smoky spices, sour cream, and fresh herbs Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, saurer Sahne und frischen Kräutern <i>Chou-fleur rôti, épices fumées, crème aigre et herbes fraîches</i>	32€
V GF	<i>Ratatouille Provençale</i>	
	Ratatouille with eggplant, zucchini, bell peppers, onion, tomatoes, and pistou sauce Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomaten und Pistou-Sauce Ratatouille, aubergine, courgette, poivrons, oignon, tomates et sauce pistou	33€

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.

LA MER

DF	<i>La Bouillabaisse Marseillaise</i> Seabass fillet, rouille sauce, potatoes, and fennel Seebarschfilet, Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel Filet de bar, sauce rouille, pommes de terre et fenouil	34€
GF EF	<i>Poisson a la Dieppoise</i> Poached grouper, beurre blanc sauce, Dieppe garnish Gepochter Zackenbarsch, Beurre-Blanc-Sauce, dieppoise Garnitur Mérou poché, sauce beurre blanc, garniture dieppoise	34€
DF GF EF	<i>Thon Grillé</i> Tuna steak, zucchini "vierge", lemon, and herbs Thunfischsteak, Zucchini à la Vierge, Zitrone und Kräuter Mérou poché, sauce beurre blanc, garniture dieppoise	37€

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

Le Profiterole

A beautiful choux profiterole with vanilla ice cream, hazelnuts, and hot chocolate 17€
 Wunderschöne Choux-Profiterole mit Vanilleeis, Haselnüssen und heißer Schokolade
 Une magnifique profiterole au chou, servie avec une glace à la vanille, des noisettes
 et du chocolat chaud

Crème Brûlée

GF Traditional crème brûlée flavored with vanilla 15€
 Traditionelle Crème Brûlée mit Vanille
 Crème brûlée traditionnelle parfumée à la vanille

Fraises et Meringues

GF A refreshing strawberry salad with mint, Chantilly cream, and a meringue pavlova 17€
 Erfrischender Erdbeersalat mit Minze, Chantilly-Creme und einer Baiser-Pavlova
 Salade de fraises fraîches accompagnée de menthe, de chantilly et d'une pavlova
 de meringue

Salade de Fruits

VG GF Seasonal fruit salad 15€
 Saisonaler Obstsalat
 Salade de fruits de saison

Sélection de Glaces

Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana 12€
 Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane
 Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banana

Sélection de Sorbet

VG GF **Sorbet selection** featuring lime and mango 12€
 Auswahl an Sorbets: Limette und Mango
 Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue

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

ENTREES

Tarte aux Tomates

Tomato tart with onion confit	19€
Tomatentarte mit Zwiebel-Confit	
Tarte aux tomates, confit d'oignons	

Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé

GF	Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing	20€
	Salat aus gegrillten Endivien, Fenchel, frischen Orangenstücken und Arganöl-Dressing	
	Salade d'endives grillées, fenouil, segments d'orange fraîche et vinaigrette à l'huile d'argan	

Soupe àux champignons Traditionnelle

Vegan mushroom soup	22€
Vegane Pilzsuppe	
Soupe aux champignons végétalienne	

PLATS PRINCIPAUX

Raviolis aux Legumes

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass	33€
Ravioli mit saisonalem Gemüse in einer Gemüsebrühe, verfeinert mit Zitronengras	
Raviolis aux légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle	

Chou-Fleur Rôti

GF	Roasted cauliflower with smoky spices and fresh herbs	32€
	Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen und frischen Kräutern	
	Chou-fleur rôti aux épices fumées et aux herbes fraîches	

Ratatouille Provençale

GF	Ratatouille with eggplant, zucchini, bell peppers, onion, tomatoes, and pistou sauce	33€
	Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomaten und Pistou-Sauce	
	Ratatouille, aubergine, courgette, poivrons, oignon, tomates et sauce pistou	

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

	<i>Les Fraises</i>	
GF	Strawberry salad, mint, Chantilly cream, and strawberry sorbet Erdbeersalat, Minze, Chantilly-Creme und Erdbeersorbet Salade de fraises, menthe, crème Chantilly et sorbet à la fraise	16€
	<i>Salade de Fruits</i>	
GF	Seasonal fruit salad Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	15€
	<i>Sélection de Glaces</i>	
	Ice cream selection featuring vanilla and chocolate Auswahl an Eissorten: Vanille und Schokolade Sélection de glaces aux parfums vanille et chocolat	12€
	<i>Sélection de Sorbet</i>	
GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	12€

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

MENU POUR LES TOUT-PETITS

V	Cream of seasonal fruits Creme aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	9€
VG GF	Cream of vegetables Gemüsecreme Crème de légumes	9€
GF DF EF	Cream of chicken, potato and carrots Hühnercreme mit Kartoffeln und Karotten Crème de poulet, pommes de terre et carottes	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet with zucchini, carrots and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché avec courgettes, carottes et pommes de terre	10€

All our Ikos Dassia Baby selections have been prepared, with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Alle unsere Ikos Dassia Baby-Auswahlen wurden vorbereitet, mit frischen Zutaten und nativem Olivenöl ohne Zusatz von Salz oder Pfeffer

Toutes nos sélections Ikos Dassia Baby ont été préparées, avec des ingrédients frais et d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté

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

MENU ENFANT

ENTREES

Tarte aux Tomates

Tomato tart with onion confit and cherry tomatoes 16€
Tomatentarte mit Zwiebelkonfit und Kirschtomaten
Tarte aux tomates avec confit d'oignon et tomates cerises

Salade Niçoise

DF GF Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies and 19€
lemon dressing
Niçoise salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, and
lemon dressing
Salade niçoise avec légumes de saison, œuf dur, thon mi-cuit, anchois et vinaigrette
au citron

Raviolis de Crevettes

Shrimp ravioli with creamy bisque sauce and verbena 16€
Garnelen-Ravioli mit cremiger Bisque-Sauce und Eisenkraut
Raviolis de crevettes avec sauce bisque crémeuse et verveine

PLATS PRINCIPAUX

Poulet en Croûte de Noisettes

Roasted chicken breast, hazelnut crust, zucchini, romaine lettuce, basil 22€
Geroosterde kipfilet, hazelnootkorst, courgette, romaine sla, basilicum
Pitrine de poulet rôtie, croûte de noisettes, courgettes, laitue romaine, basilic

Raviolis aux Legumes

DF VG Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass 20€
Saisonale Gemüse-Ravioli, Gemüsebrühe mit Zitronengrasaroma
Raviolis de légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle

Thon Grillé

DF GF EF Tuna steak, vierge zucchini, lemon, herbs 24€
Thunfischsteak, Vierge-Zucchini, Zitronen, Kräuter
Steak de thon, vierge de courgettes, citron, herbes

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

MENU ENFANT

ET PLUS ENCORE...

EF	Kids' beef burger with tomato, lettuce, and French fries Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	16€
V EF	Margherita pizza with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	14€
EF	Penne pasta with tomato or Bolognese sauce Penne-Nudeln mit Tomaten oder Bolognese-Sauce Pâtes penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	13€
EF	Fish croquettes with fries Fischkroketten mit Pommes Croquettes de poisson avec frites	14€
EF	Chicken nuggets with fries Hähnchen-Nuggets mit Pommes Nuggets de poulet avec frites	14€

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.

MENU ENFANT

DESSERTS

Le Profiterole

Delicious choux pastry profiterole with vanilla ice cream, hazelnuts and hot chocolate 16€
Wunderschöner Brandteig-Profiterole, Vanilleeis, Haselnüsse, heiße Schokolade
Magnifique chou profiterole, glace à la vanille, noisettes, chocolat chaud

Crème Brûlée

GF Traditional crème brûlée with vanilla 15€
Traditionelle Crème Brûlée mit Vanille
Crème brûlée traditionnelle à la vanille

Salade de Fruits

VG GF Kids' fruit salad 14€
Obstsalat für Kinder
Salade de fruits pour enfants

Sélection de Glaces

Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana 10€
Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane
Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane

Sélection de Sorbet

VG GF Sorbet selection featuring lime and mango 10€
Auswahl an Sorbets: Limette und Mango
Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue

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

