

# PROVENCE

## A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Romantic yet understated, Provence is a tribute to modern French gastronomy and the traditions of southern cuisine. Pascal Barbot is a purist. The Michelin-starred chef, founder of the Parisian restaurant Astrance, is guided by respect for exceptional seasonal ingredients and precise technique. The menu captures an authentic expression of France, where sun-ripened vegetables, pristine seafood and Provençal flavours run throughout. Wines carefully selected from Mediterranean vineyards and renowned estates complete the table.





## ENTRÉES






	<b>Tarte aux Tomates</b> Tomato tart and onion confit with mustard Chantilly cream Tomatentarte und Zwiebelconfit mit Senf-Chantilly-Creme Tarte aux tomates et confit d'oignons avec crème Chantilly à la moutarde	20€
	<b>Seriole juste saisie</b> Seared fish of the day cucumber and ginger Kurz angebratene Seriole Gebratener Fisch des Tages mit Gurke und Ingwer Sériole juste saisie Poisson du jour saisi avec concombre et gingembre	21€
	<b>Saumon Fumé</b> Smoked salmon, grelette cream, fennel salad Geräucherter Lachs, Schnittlauchcreme, Fenchelsalat Saumon fumé, crème à la ciboulette, salade de fenouil	21€
	<b>Tartare de Boeuf Traditionnel</b> Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise Klassisches Rindertatar, Kräuter, pikante Mayonnaise Tartare de bœuf traditionnel, herbes, mayonnaise épicée	24€
	<b>Foie Gras Terrine</b> Duck foie gras terrine, green apple, horseradish and sorrel, sourdough bread Terrine von Entenstopfleber, grüner Apfel, Meerrettich und Sauerampfer, Sauerteigbrot Terrine de foie gras de canard, pomme verte, raifort et oseille, pain au levain	27€
	<b>Salade Niçoise</b> Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Salade Niçoise mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronendressing Salade niçoise, légumes de saison, œuf dur, thon saisi, anchois et vinaigrette au citron	22€

Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk  
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

## ENTRÉES

	<b>Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé</b> 20€ Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing Gegrillter Endiviensalat mit Fenchel, frischen Orangensegmenten und Arganöl-Dressing Salade d'endives grillées, fenouil, segments d'orange fraîche et vinaigrette à l'huile d'argan
	<b>Fromage De Chèvre</b> 19€ Goat cheese marinated with olive oil and herbs, sourdough bread Ziegenkäse mariniert mit Olivenöl und Kräutern, Sauerteigbrot Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes, pain au levain
	<b>Soupe à l'oignon Traditionnelle</b> 20€ Traditional onion soup, Comté cheese, crispy croutons Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons Soupe à l'oignon traditionnelle, fromage Comté et croûtons croustillants
	<b>Moules Marinières</b> 22€ Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic Frische Miesmuscheln, cremige Weißweinsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch Moules marinières, sauce crémeuse au vin blanc, persil, citron et ail
	<b>Raviolis de Crevettes</b> 25€ Shrimp ravioli, creamy bisque sauce, verbena Garnelenravioli, cremige Bisquesauce, Verbene Ravioli aux crevettes, sauce bisque crémeuse, verveine

## LA MER

	<b>La Bouillabaisse Marseillaise</b> 30€ Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel Seebarschfilet, Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel Bouillabaisse marseillaise, filet de bar, sauce rouille, pommes de terre et fenouil
	<b>Poisson à la Dieppoise</b> 29€ Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish Pochierter Zackenbarsch, Beurre-blanc-Sauce, Dieppoise-Garnitur Mérrou poché, sauce beurre blanc, garniture dieppoise
	<b>Thon Grillé</b> 28€ Tuna steak, salted capers, beurre noisette Thunfischsteak, gesalzene Kapern, Beurre noisette Steak de thon, câpres salées, beurre noisette

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## LA TERRE










✍️ 🌾 🥛	<b>Parmentier de Bœuf</b>	29€
	Braised beef, potato purée, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs Geschmortes Rindfleisch, Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata, frische Kräuter Parmentier de bœuf, purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil, herbes fraîches	
🌾 🥛 🥒	<b>Agneau Confit</b>	30€
	Confit lamb, Kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions Lamm-Confit, Jus mit Kalamata-Oliven, cremige Polenta, karamellierte Zwiebeln Agneau confit, jus aux olives Kalamata, polenta crémeuse, oignons caramélisés	
🥒	<b>Coquelet au Citron Confit</b>	27€
	Roasted baby chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes Gebratenes Stubenküken, Piperade-Garnitur, rote Paprika & Tomaten Coquelet rôti au citron confit, garniture piperade, poivrons rouges & tomates	
✍️ 🥛 🥒	<b>Canard à l'Orange</b>	31€
	Duck filet, orange glaze, sweet potato, jus Entenfilet mit Orangenglasur, Süßkartoffel, Jus Filet de canard à l'orange, patate douce, jus	
	<b>Ratatouille Provençal</b>	23€
	Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou Ratatouille provençale, aubergine, courgette, poivrons, oignon, tomates et pistou	
✍️ 🌾 🥒	<b>Raviolis aux Légumes</b>	24€
	Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass Gemüseravioli der Saison, Gemüsebrühe mit Zitronengras Raviolis aux légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle	
🌾 🥛 🥒	<b>Chou-Fleur Rôti</b>	22€
	Roasted cauliflower, smoky spices, sour cream and fresh herbs Gerösteter Blumenkohl, rauchige Gewürze, Sauerrahm und frische Kräuter Chou-fleur rôti, épices fumées, crème aigre et herbes fraîches	

📍 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

✍️ Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🥒 Mustard / 🥜 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌾 Sesame seeds / 🥛 Soya / 🥒 Sulphur Dioxide

## DESSERTS

  	<b>La Profiterole</b> Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce Windbeutel-Profiterole, Vanilleeis, Haselnüsse, heiße Schokoladensauce Profiterole au chou, glace vanille, noisettes, sauce au chocolat chaud	14€
  	<b>Crème Brûlée</b> Traditional crème brûlée with vanilla Traditionelle Crème brûlée mit Vanille Crème brûlée traditionnelle à la vanille	14€
 	<b>Fraises et Meringues</b> Strawberry salad, mint, Chantilly and meringue pavlova Erdbeersalat, Minze, Chantilly und Pavlova-Baiser Salade de fraises, menthe, chantilly et meringue pavlova	16€
	<b>Salade de Fruits</b> Seasonal fruit salad, mint syrup Saisonaler Fruchtsalat, Minzsirup Salade de fruits de saison, sirop à la menthe	12€
  	<b>Sélection de Glaces</b> Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate and banana Eisawahl mit Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces : vanille, fraise, chocolat et banane	12€
	<b>Sélection de Sorbets</b> Sorbet selection of lime and mango Sorbetauswahl mit Limette und Mango Sélection de sorbets: citron vert et mangue	1€








 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide






## VEGAN MENU

### ENTRÉES

 	<b>Tarte aux Tomates</b> Tomato tart and onion confit with mustard Chantilly cream Tomatentarte und Zwiebelconfit mit Senf-Chantilly-Creme Tarte aux tomates et confit d'oignons avec crème Chantilly à la moutarde	19€
	<b>Salade Niçoise</b> Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing Salade Niçoise mit saisonalem Gemüse und Zitronendressing Salade niçoise, légumes de saison et vinaigrette au citron	21€
 	<b>Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé</b> Grilled endive salad, fennel, fresh orange segments and argan oil dressing Gegrillter Endiviensalat mit Fenchel, frischen Orangensegmenten und Arganöl-Dressing Salade d'endives grillées, fenouil, segments d'orange fraîche et vinaigrette à l'huile d'argan	19€
 	<b>Soupe à l'oignon Traditionnelle</b> Soupe à l'oignon traditionnelle Traditionelle Zwiebelsuppe Soupe à l'oignon traditionnelle	20€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## LES PLATS



### Raviolis aux Légumes

24€

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass  
Gemüseravioli der Saison, Gemüsebrühe mit Zitronengras  
Raviolis aux légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle



### Chou-Fleur Rôti

22€

Roasted cauliflower, smoky spices, sour cream and fresh herbs  
Gerösteter Blumenkohl, rauchige Gewürze, Sauerrahm und frische Kräuter  
Chou-fleur rôti, épices fumées, crème aigre et herbes fraîches

### Ratatouille Provençal

23€

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou  
Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou  
Ratatouille provençale, aubergine, courgette, poivrons, oignon, tomates et pistou

## DESSERTS

### Les Fraises

16€

Strawberry salad, mint, Chantilly and strawberry sorbet  
Erdbeersalat, Minze, Chantilly und Erdbeersorbet  
Salade de fraises, menthe, chantilly et sorbet à la fraise

### Salade de Fruits

12€

Seasonal fruit salad, mint syrup  
Saisonalers Fruchtsalat, Minzsirup  
Salade de fruits de saison, sirop à la menthe

### Sélection de Sorbets

12€

Sorbet selection of lime and mango  
Sorbetauswahl mit Limette und Mango  
Sélection de sorbets : citron vert et mangue

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## TODDLERS MENU

	<b>Cream of green vegetables and olive oil</b>	9€
	Crème aus grünem Gemüse und Olivenöl Crème de légumes verts et huile d'olive	
	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b>	10€
	Crème aus Huhn, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	
	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b>	11€
	Crème aus pochierem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	
	<b>Cream of seasonal fruits</b>	8€
	Crème aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	














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

 Local dish













*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## ENTRÉES

  	<p><b>Tarte aux Tomates</b> 16€</p> <p>Tomato tart and onion confit with mustard Chantilly cream          Tomatentarte und Zwiebelconfit mit Senf-Chantilly-Creme          Tarte aux tomates et confit d'oignons avec crème Chantilly à la moutarde</p>
  	<p><b>Salade Niçoise</b> 17€</p> <p>Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing          Salade Niçoise mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronendressing          Salade niçoise, légumes de saison, œuf dur, thon saisi, anchois et vinaigrette au citron</p>
  	<p><b>Soupe à l'oignon Traditionnelle</b> 18€</p> <p>Traditional onion soup, Comté cheese, crispy croutons          Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons          Soupe à l'oignon traditionnelle, fromage Comté et croûtons croustillants</p>
   	<p><b>Raviolis de Crevettes</b> 14€</p> <p>Shrimp ravioli, creamy bisque sauce, verbena          Garnelenravioli, cremige Bisquesauce, Verbene          Ravioli aux crevettes, sauce bisque crémeuse, verveine</p>

## LES PLATS











  	<p><b>Parmentier de Bœuf</b> 21€</p> <p>Braised beef, potato purée, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs          Geschmortes Rindfleisch, Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata, frische Kräuter          Parmentier de bœuf, purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil, herbes fraîches</p>
	<p><b>Coquelet au citron confit</b> 24€</p> <p>Roasted baby chicken, garniture piperade, red capsicum and tomatoes          Gebratenes Stubenküken, Piperade-Garnitur, rote Paprika und Tomaten          Coquelet rôti au citron confit, garniture piperade, poivrons rouges et tomates</p>
  	<p><b>Raviolis aux Legumes</b> 19€</p> <p>Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass          Ravioli mit saisonalem Gemüse, Gemüsebrühe mit Zitronengras aromatisiert          Ravioli aux légumes de saison, bouillon de légumes infusé à la citronnelle</p>
    	<p><b>La Bouillabaisse Marseillaise</b> 25€</p> <p>Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel          Seebarschfilet, Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel          Bouillabaisse marseillaise, filet de bar, sauce rouille, pommes de terre et fenouil</p>

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.






 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## AND MORE





  	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	16€
	<b>Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries</b> Hähnchen-Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites	11€
 	<b>Fish fingers with tomato, cucumber and French fries</b> Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites	14€
 	<b>Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	12€
 	<b>Penne pasta with tomato sauce</b> Penne-Nudeln mit Tomatensauce Penne avec sauce tomate	10€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

## DESSERTS

  	<b>La Profiterole</b> Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce Windbeutel-Profiterole, Vanilleeis, Haselnüsse, heiÙe Schokoladensauce Profiterole au chou, glace vanille, noisettes, sauce au chocolat chaud	14€
  	<b>Crème Brûlée</b> Traditional crème brûlée with vanilla Traditionelle Crème brûlée mit Vanille Crème brûlée traditionnelle à la vanille	11€
	<b>Salade de Fruits</b> Seasonal fruit salad, mint syrup Saisonaler Fruchtsalat, Minzsirup Salade de fruits de saison, sirop à la menthe	12€
  	<b>Sélection de Glaces</b> Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana Eisauswahl mit Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces : vanille, fraise, chocolat et banane	12€
	<b>Sélection de Sorbets</b> Sorbet selection of lime and mango Sorbetauswahl mit Limette und Mango Sélection de sorbets : citron vert et mangue	12€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide