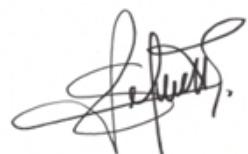


## PROVENCE

### 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.





## SOUP

V	<b>Soupe au pistou, seasonal vegetables soup with fresh basil and garlic</b>	14€
	Soupe au pistou saisonale Gemüsesuppe mit frischem Basilikum und Knoblauch	
	Soupe au pistou soupe de légumes de saison, au basilic frais et à l'ail	

## STARTERS - ENTREES

GF	<b>Bagna Cauda, seasonal fresh raw vegetables with creamy warm anchovy and basil coulis</b>	18€
	Bagna Cauda, frisches rohes Gemüse der Saison, cremige und warme Sardellensauce und Basilikum-Coulis	
	Bagna Cauda, Crudités fraîches de saison sauce crémeuse et tiède aux anchois & coulis de basilic	
GF DF	<b>Niçoise salad with tuna, artichokes, green beans, anchovies and boiled egg</b>	17€
	Nicoise-Salat, Gemüse der Saison, Thunfisch, Ei und Zitronendressing	
	Salade niçoise, légumes de saison, thon, vinaigrette aux œufs et citron	
V GF	<b>Panisse, fried peas with thyme and lemon sauce</b>	14€
	Panisse, Erbsenpommes, Thymian und Zitronensauce	
	Panisse, frites de petits pois, sauce thym et citron	
V	<b>Goat cheese, marinade with olive oil and herbs</b>	18€
	Ziegenkäsemarinade mit Olivenöl und Kräutern	
	Marinade de chèvre à l'huile d'olive et aux herbes	
V GF	<b>Artichoke salad with arugula salad and parmesan cheese</b>	18€
	Artischockensalat mit Rucolasalat und Parmesankäse	
	Salade d'artichauts avec salade de roquette et parmesan	
GF DF	<b>Sea bass carpaccio with crunchy fennel salad</b>	21€
	Wolfsbarsch-Carpaccio mit knackigem Fenchelsalat	
	Carpaccio de bar et salade croquante de fenouil	
GF	<b>Steamed mussels with saffron sauce and aromatic herbs</b>	22€
	Gedampfte Muscheln mit Safransoße und aromatischen kräutern	
	Moules vapeur sauce safranée et herbes aromatiques	
	<b>Beef tartare, egg yolk, fresh herbs and olive oil</b>	20€
	Rindertatar, Eigelb, frische Kräuter und Olivenöl	
	Tartare de bœuf, jaune d'œuf, herbes fraîches et huile d'olive	
GF	<b>Foie grass, cassis vinaigrette, summer berries and herbs</b>	22€
	Foiegras, Cassissvinaigrette, Sommerbeeren und Kräuter	
	Foie herbe, vinaigrette de cassis, baies et herbes d'été	

## THE LAND - LE TERRE

GF	<b>Petits Farcis Niçois, seasonal stuffed vegetables with minced beef and quinoa</b>	22€
	Petits Farcis Niçois, gefülltes Gemüse der Saison, Rinderhackfleisch und Quinoa	
	Petits Farcis Niçois, légumes farcis de saison, bœuf haché et quinoa	
GF	<b>Grilled chicken breast with lemon, pepper, zucchini and olive sauce</b>	29€
	Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone und Pfeffer, Zucchini, Olivensauce	
	Poitrine de poulet grillée au citron et poivre, courgettes, sauce aux olives	
GF	<b>Slow cooked lamb shoulder with rosemary and ratatouille</b>	32€
	Langsam gegarte Lammschulter mit Rosmarin und Ratatouille	
	Épaule d'agneau mijotée au romarin et ratatouille	
	<b>Braised beef with red wine sauce, olives, orange zest and tagliatelle pasta</b>	33€
	Geschmortes Rindfleisch, Rotweinsauce, Oliven, Orangenschale, Tagliatelle	
	Boeuf braisé, sauce au vin rouge, olives, zeste d'orange, tagliatelles	
VG GF	<b>Vegetable Tian with basil coulis</b>	24€
	Gemüse-Tian mit Basilikum-Coulis	
	Tian de légumes au coulis de basilic	
V GF	<b>Fennel confit, Harisa sauce and Goat cheese</b>	24€
	Fenchel-Confit, Harisa-Sauce und Ziegenkäse	
	Fenouil confit, sauce Harisa et fromage de chèvre	
VG	<b>Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil</b>	25€
	Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl	
	Pâtes orzo aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	

## THE SEA - LA MER

	<b>Bouillabaisse with sea bream, mussels and prawns, rouille sauce</b> Bouillabaisse mit Dorade, Muscheln und Garnelen, Rouillesauce Bouillabaisse à la daurade, moules et gambas, sauce rouille	28€
GF	<b>Sea bass Aioli with seasonal steamed vegetables, aioli sauce, and boiled egg</b> Wolfsbarsch-Aïoli, gedünstetes Gemüse der Saison, Aioli-Sauce und gekochtes Ei Aioli de bar, légumes vapeur de saison, sauce aioli et œuf dur	28€
GF	<b>Grilled stuffed calamari, quinoa, tomato, black olive and lemon sauce</b> Gegrillte gefüllte Calamari, Quinoa, Tomaten, schwarze Oliven und Zitronensauce Calamars farcis grillés, quinoa, sauce tomate, olives noires et citron	28€
GF	<b>Tuna steak, vierge zucchini sauce</b> Thunfischsteak, Vierge-Zucchinisauce Tuna steak, vierge zucchini sauce	30€

## DESSERTS

V	<b>Profiteroles with cream and chocolate sauce</b> Profiteroles mit Sahne und Schokoladensauce Profiteroles sauce crème et chocolat	14€
V	<b>Poached peach with verbena, raspberry sorbet, crumble</b> Pfirsich, langsam pochiert mit Eisenkraut, Himbeersorbet, Streusel Pêche pochée lentement à la verveine, sorbet framboise, crumble	14€
V GF	<b>Crème Brûlée</b> Crème Brûlée Crème brûlée	14€
VG GF	<b>Seasonal fruits salad</b> Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	12€
V GF	<b>Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio)</b> Eisauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	<b>Mango or lime sorbet</b> Mango oder Limetten Sorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

## VEGAN OPTIONS

### STARTERS - ENTREES

	<b>Soupe au pistou, seasonal vegetables soup with fresh basil and garlic</b>	15€
	Soupe au pistou saisonale Gemüsesuppe mit frischem Basilikum und Knoblauch	
	Soupe au pistou soupe de légumes de saison, au basilic frais et à l'ail	
GF	<b>Bagna Cauda, seasonal fresh raw vegetables with basil coulis</b>	18€
	Bagna Cauda, frisches rohes Gemüse der Saison und Basilikum-Coulis	
	Bagna Cauda, Crudités fraîches de saison & coulis de basilic	
GF	<b>Panisse, fried peas with thyme and lemon sauce</b>	19€
	Panisse, Erbsenpommes, Thymian und Zitronensauce	
	Panisse, frites de petits pois, sauce thym et citron	
GF	<b>Artichoke salad with arigula salad and vegan parmesan cheese</b>	18€
	Artischockensalat mit Rucolasalat und veganer Parmesan	
	Salade d'artichauts avec salade de roquette et parmesan végétalien	

### MAIN COURSES

GF	<b>Vegetable Tian with basil coulis</b>	22€
	Gemüse-Tian mit Basilikum-Coulis	
	Tian de légumes au coulis de basilic	
	<b>Orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil</b>	23€
	Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl	
	Orge aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	
GF	<b>Fennel confit, Harisa sauce and vegan Feta cheese</b>	22€
	Fenchel-Confit, Harisa-Sauce und veganer Feta-Käse	
	Fenouil confit, sauce Harisa et fromage Feta vegan	

## DESSERTS

GF	<b>Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits</b> Vegane Schokobrownies mit Schokoladensauce und roten Früchten Brownies au chocolat vegan sauce chocolat et fruits rouges	14€
GF	<b>Seasonal fruits salad</b> Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	12€
GF	<b>Mango or lime sorbet</b> Mango oder Limetten Sorbet Sorbet mangue ou citron vert	8€

*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.*

## Toddlers' & Kids' Options

### Toddlers' Options

VG GF	<b>Puree with potato, leek and zucchini</b> Püree mit kartoffel, lauch und zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
GF DF	<b>Puree of chicken breast, potato and zucchini</b> Püree aus hähnchenbrust, kartoffel und zucchini Purée de blanc de poulet, pomme de terre and courgette	10€
GF DF	<b>Puree of cod fillet, zucchini and broccoli</b> Püree aus kabeljaufiljet, zucchini und brokkoli Purée de dos de cabillaud, courgettes and brocolis	10€
VG GF	<b>Seasonal fruit puree</b> Fruchtpüree der Saison Purée de fruits de saison	10€

## KIDS' MENU

### STARTERS

V	<b>Kids Pistou seasonal vegetables soup, with fresh basil and garlic</b> Kindersuppe au Pistou, Gemüsesuppe der Saison, mit frischem Basilikum und Knoblauch Kid's Soupe au pistou, soupe de légumes de saison, au basilic frais et à l'ail	14€
V GF	<b>Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and olive oil</b> Mini-Mischsalat mit Eisberg, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotte und Olivenöl Mini salade composée avec iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte et huile d'olive	10€
V GF	<b>Panisse, frie peas with thyme and lemon sauce</b> Panisse, Erbsenpommes, Thymian und Zitronensauce Panisse, frites de petits pois, sauce thym et citron	14€
GF DF	<b>Nicoise salad with seasonal vegetables, tuna fish, egg and lemon dressing</b> Nicoise-Salat, Gemüse der Saison, Thunfisch, Ei und Zitronendressing Salade niçoise, légumes de saison, thon, vinaigrette aux œufs et citron	17€
VG GF	<b>Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives</b> Mini-Tomatensalat mit Gurken, Paprika und Oliven Mini salade de tomates au concombre, poivrons et olives	10€

## MAIN COURSES

GF	<b>Kids Grilled chicken breast with lemon, pepper and zucchini</b> Kinder gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone, Pfeffer und Zucchini Poitrine de poulet grillée au citron, poivre et courgettes	20€
	<b>Kids Braised beef, red wine sauce and tagliatelle pasta</b> Geschmortes Rindfleisch, Rotweinsauce und Tagliatelle Boeuf braisé, sauce au vin rouge et tagliatelles	22€
GF DF	<b>Kids Sea bass fillet with steamed vegetables</b> Kinder-Wolfsbarschfilet mit gedünstetem Gemüse Filet de bar pour enfants aux légumes vapeur	18€
VG	<b>Kids orzo pasta with tomatoes, niçoise olives and basil oil</b> Kinder-Orzo-Nudeln mit Tomaten, Niçoise-Oliven und Basilikumöl Pâtes orzo pour enfants aux tomates, olives niçoises et huile de basilic	18€

## AND MORE...

<b>Spaghetti with tomato or bolognese sauce</b> Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce Spaghetti sauce tomate ou bolognaise	12€
<b>Kids Beef Burger with cheese, lettuce and tomatoes</b> Ikos Beef Burger mit Käse, Salat und Tomaten Ikos Beef Burger avec fromage, laitue et tomates	22€
<b>Fish fingers with fries</b> Fischstäbchen mit Pommes Bâtonnets de poisson avec frites	16€
<b>Chicken nuggets with fries</b> Chicken Nuggets mit Pommes Nuggets de poulet avec frites	16€

## DESSERTS

V	Poached peach with verbena, raspberry sorbet, crumble	14€
	Pfirsich, langsam pochiert mit Eisenkraut, Himbeersorbet, Streusel	
	Pêche pochée lentement à la verveine, sorbet framboise, crumble	
GF VG DF	Chocolate fondue with seasonal fruits	14€
	Schokoladenfondue mit früchten der saison	
	Fondue au chocolat aux fruits de saison	
V GF	Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Banana, Strawberry, Pistachio)	8€
	Eisauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie)	
	Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	
VG GF	Mango or lime sorbet	8€
	Mango oder limetten sorbet	
	Sorbet mangue ou 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.*