

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.



STARTERS

🌾 🥚 🥛	<p>Tarte aux Tomates 17€</p> <p>Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly</p> <p>Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde</p>
🐟 🥚	<p>Saumon Fumé 24€</p> <p>Smoked salmon, grelette cream, fennel salad</p> <p>Geräucherter Lachs mit Grelette-Creme und Fenchelsalat Saumon fumé avec crème de grelette et salade de fenouil</p>
🌾 🥚 🥛	<p>Tartare de Boeuf Traditionnel 30€</p> <p>Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise</p> <p>Traditionelles Rindertatar mit Kräutern und würziger Mayonnaise Tartare de boeuf traditionnel avec herbes et mayonnaise épicée</p>
🌾 🥚	<p>Foie Gras Terrine 28€</p> <p>Duck foie gras terrine, green apple and horseradish</p> <p>Enten-Foie-Gras-Terrine mit Cassis-Vinaigrette, Sommerbeeren und Kräutern Terrine de foie gras de canard avec vinaigrette au cassis, baies d'été et herbes</p>
🥚 🐟 🥚	<p>Salade Niçoise 19€</p> <p>Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing</p> <p>Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron</p>
🥚 🥚 🥚	<p>Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard 17€</p> <p>Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing</p> <p>Barigoule-Artischockensalat mit jungem Spinat und Dijonnaise-Dressing Salade d'artichauts barigoule, pousses d'épinards et vinaigrette dijonnaise</p>
🌾 🥚	<p>Fromage De Chèvre 19€</p> <p>Goat cheese marinated with olive oil and herbs</p> <p>Ziegenkäse mariniert mit Olivenöl und Kräutern Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes</p>

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



Soupe à l'oignon Traditionnelle

17€

Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons

Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons
Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants



Moules Marinières

22€

Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic

Frische Miesmuscheln mit cremiger Weißsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch
Moules fraîches avec sauce blanche crémeuse, persil, citron et ail



Sérieole juste saisie

19€

Seared amberjack, cucumber & ginger

Gebratener Bernsteinmakrele, Gurke und Ingwer
Sérieole poêlée, concombre et gingembre

Courgette sautée

18€

Sautéed zucchini, tomato confit & candied lemon

Sautierte Zucchini, Tomatenconfit und kandierte Zitrone
Courgettes sautées, tomates confites et citron confit

THE SEA



La Bouillabaisse Marseillaise

24€

Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel

Bouillabaisse-Filet vom Seebarsch mit Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel
Filet de bar Bouillabaisse avec sauce rouille, pommes de terre et fenouil



Poisson à la Dieppoise

26€

Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish

Pochierter Zackenbarsch mit Beurre-Blanc-Sauce und Dieppoise- Garnitur
Méroü poché avec sauce beurre blanc et garniture Dieppoise



Thon Grillé

24€











Tuna steak, salted capers, beurre noisette

Thunfischsteak mit Vierge-Zucchini, Zitrone und Kräutern
Steak de thon avec courgettes vierge, citron et herbes

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*

THE EARTH

  	Parmentier de Bœuf Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien- Gremolata und frischen Kräutern Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches	28€
	Agneau Confit Confit lamb, kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions Confit-Lamm mit Kalamata-Oliven-Jus, cremiger Polenta und karamellisierten Zwiebeln Agneau confit avec jus d'olives Kalamata, polenta crémeuse et oignons caramélisés	26€
	Coquelet au Citron Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates	25€
 	Canard à l'Orange Duck filet, orange glaze, gratin potato and duck jus Entenfilet mit Orangen-Glasur, Kartoffelgratin und Jus Filet de canard avec glaçage à l'orange, gratin de pommes de terre et Jus	28€
 	Ratatouille Provençal Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-Sauce Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou	22€
	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, Sauerrahm und frischen Kräutern Chou-fleur rôti aux épices fumées, crème aigre et herbes fraîches	21€

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



La Profiterole

15€

Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce

Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade
Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud



Crème Brûlée

15€

Traditional crème brûlée with vanilla

Traditionelle Crème brûlée mit Vanille
Crème brûlée traditionnelle à la vanille



Fraises et Meringues

15€

Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova

Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Baisers
Salade de fraises à la menthe, Chantilly et Meringues

Salade de Fruits

15€

Seasonal fruit salad, mint syrup

Saisonal Fruchtsalat mit Minzsirup
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe



Sélection de Glaces

15€

Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana

Eisauswahl
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, Chocolat, Fraise, Banane

Sélection de Sorbet

15€

Sorbet selection of lime and mango





Sorbetauswahl aus Limette und Mango
Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

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 OPTIONS

STARTERS

-  **Tarte aux Tomates** 17€
Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly
Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf
Tarte à la tomate avec confit d'oignon et moutarde
-  **Salade Niçoise** 19€
Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing
Nizza-Salat, Gemüse der Saison, Zitronendressing
Salade niçoise, légumes de saison, vinaigrette au citron
-  **Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard** 17€
Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing
Artischockensalat Barigoule, Babyspinat und Dijonnaise-Dressing
Salade d'artichauts barigoule, jeunes pousses d'épinards et vinaigrette dijonnaise
-  **Soupe à l'oignon Traditionnelle** 17€
Traditional onion soup, crispy croutons
Traditionelle Zwiebelsuppe mit pflanzlichem Käse und knusprigen Croutons
Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage végétalien et croûtons croustillants

LES PLATS

-  **Raviolis aux Legumes** 22€
Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass
Saisonale Gemüse-Ravioli mit Gemüsebrühe, die mit Zitronengras infundiert ist
Raviolis de légumes de saison avec un bouillon de légumes infusé au citronnelle
- Chou-Fleur Rôti** 21€
Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs
Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, veganem Sojajoghurt und frischen Kräutern
Chou-fleur rôti aux épices fumées, yaourt de soja végétain et herbes fraîches

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*



Ratatouille Provençal

16€

Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou

Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-Sauce

Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou

DESSERTS

Les Fraises

15€

Strawberries salad, mint, Chantilly and strawberries sorbet

Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Erdbeersorbet

Salade de fraises avec menthe, Chantilly et sorbet à la fraise

Salade de Fruits

15€

Seasonal fruit salad, mint syrup

Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup

Salade de fruits de saison avec sirop de menthe

Sélection de Sorbet

15€

Sorbet selection of lime and mango




Sorbetauswahl aus Limette und Mango

Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

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*

TODDLER'S MENU

	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Hühnercremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
	Cream of seasonal fruits and biscuits Crème aus saisonalen Früchten und Keksen Crème aux fruits de saison et biscuits	10€

KIDS MENU

STARTERS

	Tarte aux Tomates Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde	17€
	Salade Niçoise Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron	17€

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*



Soupe à l'oignon Traditionnelle

17€

Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons

Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons

Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants

MAIN COURSES



Parmentier de Bœuf

19€

Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs

Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien- Gremolata und frischen Kräutern

Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches



Coquelet au citron confit

19€

Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes

Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten

Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates



Raviolis aux Legumes

19€

Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass

Saisonale Gemüse-Ravioli mit Gemüsebrühe, die mit Zitronengras infundiert ist

Raviolis de légumes de saison avec un bouillon de legumes infusé au citronnelle



La Bouillabaisse Marseillaise

19€

Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel

Seebarschfilet, Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel

Filet de bar, sauce rouille, pommes de terre et fenouil

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...

-    **Kids beef burger** 18€
with tomato, lettuce and French fries
Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites, Salat und Pommes frites
Burger pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites
-   **Chicken nuggets** 18€
with tomato, cucumber and French fries
Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Nuggets de poulet avec tomates, concombres et frites
-    **Fish fingers** 18€
with tomato, cucumber and French fries
Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites
-    **Penne pasta** 18€
with tomato sauce
Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce
Pâtes pour enfants Penne avec sauce tomate

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



La Profiterole

Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce

Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade
Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud

12€



Crème Brûlée

Traditional crème brûlée with vanilla

Traditionelle Crème brûlée mit Vanille
Crème brûlée traditionnelle à la vanille

12€

Salade de Fruits

Seasonal fruit salad, mint syrup

Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe

12€



Sélection de Glaces

Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana

Eisauswahl
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, Chocolat, Fraise, Banane

12€

Sélection de Sorbet

Sorbet selection of lime and mango

Sorbetauswahl aus Limette und Mango
Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

12€

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*