

Appetisers

€18.00 BEEF CARPACCIO

Thinly cut aromatic beef fillet, garnished with tomato confit, Parmesan cheese, baby salad leaves, basil vinaigrette and black summer truffle

Fein geschnittenes Rinderfilet garniert mit Tomatenconfit, Parmesan, Blattsalat, Basilikum-Vinaigrette und schwarze Sommertrüffeln

2/4/7/9/13/14

€21.00 TANGY SCALLOPS

Pan seared fresh scallops marinated with lime & orange, on dashi celeriac cream, garnished with hazelnuts, chives, pickled red beets and aromatic oil

Sautierte frische Jakobsmuscheln in Limette und Apfelsine mariniert. Auf einer Dashi-Selleriecreme serviert und mit Haselnüssen, Schnittlauch, eingelegte rote Beete und aromatisches Öl garniert.

2/7/8/10/14

€16.00 BEETROOT-CURED NORWEGIAN SALMON

Fresh Norwegian Salmon cured in beetroot and lime jus, served with crispy goat cheese and mango jell. Garnished with micro greens and cucumber

Frischer norwegischer Lachs in rote Beete und Limettenjus mariniert und mit knusprigem Ziegenkäse und Wasabi-Creme serviert. Mit Mikro-Kräuter und Gurke garniert

2/4/5/7/9/13/14

€14.00 SEA BASS AND TOMATO TARTAR

Macédoine of fresh sea bass marinated with lime juice and chives. Served with tomato compressed with olive oil, green apple julienne, micro salad, red chili and yuzu dressing

Würfelchen von frischen Wolfsbarsch in Limettensaft und Schnittlauch mariniert. Garniert mit Tomaten in Basilikum-Öl. Mit Julienne aus grünem Apfel, roter Chili und Yuzu-Dressing serviert

2/5/13/14

€13.00 FLAME-GRILLED ASPARAGUS VG

Flame-grilled asparagus on a bed of king oyster mushrooms ragu, served with Romesco sauce, crispy fennel, and coconut flakes

Flammengrillte Spargeln auf einem Ragout aus König Austernpilze. Mit Romesco-Soße, knuspriger Fenchel und Kokosnussraspeln serviert

1 /2/10/14

€12.00 MEDITERRANEAN AUBERGINE VG

Charcoal grilled half eggplant glazed with honey and served with a creamy fava.

Garnished with walnuts, baked cherry tomatoes, micro herbs and aromatic virgin olive oil
Honiggliasierte Aubergine-Halbe vom Kohlegrill mit eine cremige Saubohnen-Püree. Mit Walnüssen, gebackene Kirschtomaten, Mikro-Kräutern und aromatischer Jungferföl garniert

10/13/14

Soups

€10.00 **PUMPKIN VELOUTÉ** V

Infused with fresh sage, served with sour cream and roasted seeds
Kürbissuppe mit frischem Salbei, serviert mit Sauerrahm und gerösteten Körner
1/2/7/10/14

€10.00 **CREAM OF WILD MUSHROOMS** V

Served with fried leeks and aromatic oil
Cremesuppe aus wilden Pilzen mit gebratenem Lauch und aromatisches Öl garniert
1/2/7/14

Salads

€19.00 **PRAWNS & MANGO SALAD**

Tangy prawn salad with fresh mango, organic orange, cucumber julienne, Sicilian olives and spring onion, drizzled with lemon yuzu dressing
Garnelensalat mit frischem Mango, organische Apfelsine, Julienne aus Gurken, sizilianische Oliven und Frühlingszwiebeln. Mit einem Zitronen-Yuzu-Dressing beträufelt
2/3/13/14

€19.00 **MANOURI SALAD** V

Grilled Manouri cheese topped on mixed leaves salad with pomegranate, walnuts, and raisins, drizzled with honey-mustard vinaigrette
Gegrillte Manouri Käse auf einem Bett von Blattsalat mit Granatapfelkerne, Walnüsse und Rosinen. Mit einem Honig-Senf-Dressing beträufelt
7/9/10/13/14

€18.00 **MEDITERRANEAN SALAD** VG

Baked beetroot salad with lentils, orange supreme, baby marrow, cherry tomatoes, fresh thyme, roasted hazelnuts, beets jam and crispy fennel. Dressed with olive oil and rosemary-flavoured vinaigrette
Gebackene rote Beete Salat mit Linsen, Apfelsinenscheiben, Zucchini, Kirschtomaten, frischer Thymian, geröstete Haselnüsse, Marmelade aus roter Bete und knuspriger Fenchel. Mit eine Rosmarin-Vinaigrette beträufelt
2/14

€19.00 **BURRATA SALAD** V

Italian Burrata cheese with cherry tomatoes marinated with pesto-olive oil, garnished with toasted pine kernels, pickled beets, and creamy avocado
Italienische Burrata Käse mit Kirschtomaten in Pesto-Olivenöl mariniert, mit geröstetem Pinienkernen, eingelegte rote Bete und cremiger Avocado
7/10/14

Risotto & Pasta

€27.00 ORZOTTO WITH KING PRAWNS

Orzotto with Atlantic black tiger king prawns and crab leg tossed in virgin olive oil with red chilli pepper and finished with shrimp bisque, lime zest and fresh herbs

Orzotto-Pasta mit Atlantischer schwarze Königtigergarnelen und Krabbenbein in Jungfernöl mit rotem Chilipeffer sautiert und mit Garnelen-Bisque, Limettenraspeln und frischen Kräutern verfeinert

1/2/3/7/8/14

€25.00 MUSHROOM RISOTTO

Medley of mushrooms tossed in virgin olive oil, finished with fresh Parmesan and butter. Garnished with black summer truffles, micro herbs and aromatic virgin olive oil

Pilz-Risotto mit Jungfernöl, frischer Parmesan und Butter geschwenkt. Garniert mit schwarzen Sommer-Trüffel, Mikro-Kräutern und aromatisches Jungfernöl.

1/2/10/14

***Vegan risotto with cashew cream is available**

Vegane Alternative: Risotto mit Cashewsahne

1/2/10

€25.00 PAPPARDELLE WITH BEEF RAGOUT

Freshly cooked pappardelle pasta, tossed with slow cooked beef ragout accompanied by Burrata, aromatic oil and Parmesan

Frisch gekochte Pappardelle-Pasta mit einem langsam gegarten Rindfleischragout geschwenkt und mit Burrata, aromatischem Öl und Parmesan verfeinert

1/2/4/7/14

€25.00 ORGANIC PUMPKIN RAVIOLI

Homemade ravioli of tomato dough filled with pumpkin, cashew-based ricotta, sun dried tomatoes, ginger and sun flower seeds, tossed in virgin olive oil and finished with lime zest and cashew cream. Garnished with sautéed asparagus, comfit tomatoes and herbed virgin olive oil

Hausgemachte Ravioli aus Tomatenteig mit Kürbis, Cashew-Ricotta, sonnengetrocknete Tomaten, Ingwer und Sonnenblumenkörner gefüllt. In Jungfernöl geschwenkt und mit Limettenraspeln und Cashewsahne verfeinert. Mit sautiertem Spargel, Komfit-Tomaten und aromatischer Jungfernöl garniert.

1/2/9/10

Gluten free pasta available / Glutenfreies Pasta vorhanden

Prices include service and all legal surcharges. / Die Preise beinhalten Service und alle gesetzlichen Zuschläge.

Fish & Seafood

€30.00 NORTH ATLANTIC COD

Baked fresh cod fillet with orange zest, on a bed of Romesco sauce, topped with hazelnut crust and pickled beets, drizzled with aromatic basil oil.

Gebackenes frisches Filet von Kabeljau mit Apfelsinenraspeln auf Romesco-Soße mit einer Kruste aus Haselnuss und eingelegte rote Beete. Mit aromatischem Basilikum-Öl beträufelt.

1/5/10/14

€32.00 GROUPER LONG-LINE

Pan seared fresh grouper fillet with garlic and fresh thyme. Served with tomato sauce or lemon butter. Accompanied by asparagus, fried leeks, and green pea purée.

Gebratenes frisches Zackenbarschfilet mit Knoblauch und frischer Thymian. Mit Tomatensoße oder Zitronenbutter serviert. Begleitet von Spargeln, gebratener Lauch und grünes Erbsenpüree

5/14

€30.00 OCEAN WILD SEA BASS

Pan-seared fresh wild sea bass fillet, served with celeriac puree and roasted vegetables. Topped by a thick basil and aromatic virgin olive oil emulsion

Angebratener Wolfsbarschfilet mit Selleriepüree und gerösteten Gemüse serviert.

Mit einer dicken Emulsion von Basilikum und aromatischer Jungferöl verfeinert

4/5/7/9/13/14

€32.00 BLACK TIGER PRAWNS

Black Tiger prawns sautéed in virgin olive oil, flamed with Ouzo and finished with shrimp bisque. Served with quinoa and vegetables

Schwarze Tigergarnelen in Jungferöl und Ouzo sautiert und mit Garnelen-Bisque verfeinert. Mit Quinoa und Gemüse serviert.

1/2/3/7/14

€30.00 SALMON TATAKI

Semi-cooked fresh Norwegian salmon fillet wrapped in kataifi pastry. Served with pea purée and coconut cream with bonito, lemon grass and lime zest. Garnished with vegetables and spicy chorizo-paprika oil

Halb gekochter frischer norwegisches Lachsfilet in Kataifi-Teig eingewickelt. Mit Erbsenpüree und Kokoscreme mit Bonito, Zitronengras und Limettenraspeln. Mit Gemüse und pikanter Chorizo-Paprika-Öl garniert

1/2/5/7/9/13/14

€7.00 SIDE DISH / BEILAGEN

OR/ORDER New potatoes with tomato salsa and pesto / *Frischkartoffeln mit Tomatensalsa und Pesto* 10/14 **V**

OR/ORDER Country potatoes with lemon zest and fresh herbs **VG**
Landkartoffeln mit Zitronenraspeln und frischen Kräutern

OR/ORDER Vegetable fried rice / *Gebratener Gemüserreis* **VG**

OR/ORDER Roasted vegetables / *Geröstetes Gemüse* **VG**

Meat & Poultry

€25.00 **MEDITERRANEAN CHICKEN**

Sautéed corn-fed chicken thigh with cherry tomatoes and green olives. Finished with chives, parsley, and oregano, garnished with crumbled Feta
Sautierte Maishähnchenschenkel mit Kirschtomaten und grüne Oliven. Mit Schnittlauch, Petersilie und Oregano verfeinert und mit zerbröckeltem Feta garniert
1/7/13/14

€35.00 **HERBED LAMB LOIN**

Lamb loin sauté, wrapped in fresh aromatic herbs. Served with roasted red pepper hummus, fried Halloumi, caramelized onion, and lamb jus infused with thyme
Sautiertes Lammlende in frische aromatische Kräuter gewickelt. Mit Hummus aus gerösteten roten Paprika, knuspriger Halloumi, karamellierte Zwiebeln und Thymian-infundierter Lammjus serviert
1/2/4/7/9/13/14

€30.00 **DELICIOUS AND JUICY PORK**

Iberico pork loin sautéed with fresh herbs served on a bed of parsnip purée. Accompanied by fried taro chips, aromatic oil and veal jus with Commandaria wine
Iberische Schweinelende mit frischen Kräutern und auf einem Bett von Pastinakenpüree serviert. Begleitet von Taro Pommes, aromatisches Öl und Jus aus Commandaria Wein
1/7/14

€37.00 **BEEF FILLET WITH MUSHROOM MEDLEY**

Irish Black Angus tenderloin with a ragout of a medley of mushrooms flavoured with thyme. Served with carrot purée and roasted vegetables
Irländisches Schwarzes Angus Filet mit einem Ragout aus verschiedene Thymian-gewürzte Pilze. Mit Karottenpüree und geröstetem Gemüse serviert
1/2/7/13/14

ASK FOR YOUR CLASSIC CHOICE: Mustard or pepper sauce

BITTE FRAGEN SIE NACH IHRER KLASSISCHEN WAHL: Senfsoße oder Pfeffersoße
1/2/7/9/14

€37.00 **BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF**

Grilled Irish Black Angus rib-eye steak, served with roasted red pepper hummus, comfit vegetables, caramelized onion, Hollandaise sauce, and chorizo-paprika oil
Gegrilltes irländisches Schwarzes Angus Rib-Eye-Steak. Mit Hummus aus gerösteten roten Paprika, Gemüseconfit, eingelegte Zwiebeln, Hollandaise Soße und Chorizo-Paprika-Öl serviert
1/4/7/9/13/14

€55.00 PRIME BLACK ANGUS

USDA Black Angus rib-eye on the grill served with grilled broccoli, asparagus, sea salt, chimichurri, and Hollandaise sauce

USDA Black Angus Rib-Eye-Steak auf dem Grill mit gegrillten Brokkoli, Spargeln, Meersalz, Chimichurri und Hollandaisesoße serviert

1/4/7/14

€30.00 VEGAN PLANT-BASED BEEF

Sautéed with fresh aromatics and served on a bed of coco-parsnip purée. Accompanied by vegan beetroot ravioli filled with cashew-based Ricotta and walnuts in a red wine sauce with truffles

Pflanzenbasiertes Rindfleisch mit frischen Kräutern sautiert und auf einem Bett von Koko-Pastinakenpüree serviert. Begleitet Ravioli von roter Beete mit Cashew-Ricotta und Walnüsse gefüllt und mit in eine Rotwein-Trüffelsoße serviert

2/10/14

€7.00 SIDE DISH / BEILAGEN

New potatoes with tomato salsa and pesto **V**

Frischkartoffeln mit Tomatensalsa und Pesto

10/14

OR/ODER

Country potatoes with lemon zest and fresh herbs **VG**

Landkartoffeln mit Zitronenraspeln und frischen Kräutern

OR/ODER

Vegetable fried rice / Gebratener Gemüsereis **VG**

OR/ODER

Roasted vegetables / Geröstetes Gemüse **VG**

Allergens

ALLERGEN

Some dishes included on our menu or buffets may contain nuts, dairy, seeds, pips or bones. Please ask for assistance if you require any information regarding our dishes or ingredients. Specific information can be provided to our guest with food intolerances.

Einige Gerichte auf unserer Speisekarte oder den Buffets können Nüsse, Milchprodukte, Samen, Kerne sowie Knochen/Gräten enthalten. Bitte fragen Sie unser Personal, falls Sie weitere Informationen zu unseren Gerichten oder Zutaten benötigen. Bei spezifischen Informationen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne weiter.

- ① Celery | Sellerie
- ② Gluten | Glutenhaltige Getreidesorten
- ③ Crustaceans | Krebstiere
- ④ Egg | Eier
- ⑤ Fish | Fische
- ⑥ Lupin | Lupine
- ⑦ Dairy | Milch und -erzeugnisse
- ⑧ Molluscs | Weichtiere
- ⑨ Mustard | Senf
- ⑩ Nuts | Schalenfrüchte
- ⑪ Peanuts | Erdnüsse
- ⑫ Sesame | Sesamen
- ⑬ Soy | Sojabohne
- ⑭ Sulfites | Schwefeldioxid und Sulphite

 **VG** Vegan / Veganer

 **V** Vegetarian / Vegetarisch

 **Frozen** / Gefrorenes