

LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 39,00 / 2 courses per person € 39,00 3 GÄNGE PRO PERSON € 44,00 / 3 courses per person € 44,00

BUNTE BLATTSALATE, CASHEWKERNE, OLIVENTOMATEN, GARTENGÜRKE, MARINIERTER ERDBEEREN V.10.11.23.30.

Mixed leaf salad, cashew nuts, olive tomatoes, cucumber, marinated strawberries

MARINIERTER KRÄUTERMATJES, GEMÜSE, GRANNY SMITH APFEL, DILL CREME V.10.3.9.11.19.23.27.

Marinated herb pickled herring, vegetables, Granny Smith apple, dill cream

SPARGELSCHAUMSUPPE, VOLLKORN CROUTONS, KRÄUTERÖL 10.19.20.

Asparagus foam soup, full-grain croutons, herb oil

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL, NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE MIT KLOSTERSCHINKEN **ODER** GETRÜFFELTEN RÜHREI F.10.11.19.31.

*German asparagus, new potatoes, Sauce Hollandaise with ham **or** truffled scrambled egg*

GEBRATENES STEINBEISSERFILET, BÄRLAUCHRISOTTO, JUNGER SPINAT, SAFRAN A.10.19.22.27.

Fried wolffish, wild garlic risotto, young spinach, saffron

FILET & GESCHMORTE KEULE VOM WALISISCHEN LAMM, BOHNENMÉLANGE, TOMATENPOLENTA, KARDAMOMJUS A.10.19.20.22.

Filet & braised leg of Welsh lamb, bean mélange, tomato polenta, cardamom jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT MANGORSORBET F.10.15.19.20.

Fruit selection, mango sorbet

ERDBEER-RHABARBERSCHNITTE, SCHOKOLADENEIS F.10.15.19.20.31.

Strawberry rhubarb slice, chocolate ice cream

VANILLE CRÈME BRÛLÉE, ERDBEEREIS F.10.15.19.20.30.31.

Vanilla crème brûlée, strawberry ice cream

WEIN SPECIAL:

BESTELLEN SIE EIN GLAS WEIN

ZU IHREM LUNCH MENÜ DAZU.

PRO GLAS WEIßWEIN ODER ROTWEIN 0,1 l 6,00 €



HIER SCANNEN FÜR DIE
ALLERGENE
SCAN HERE FOR ALLERGENS.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
*All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.
For information about ingredients and allergens please contact our service staff.*

TAGESKARTE 11.30-14.00 Uhr

VORSPEISE starter

	€
GERÖSTETE TOMATENSUPPE, CROÛTONS, GRANA PADANO <small>F)(15)(19)(20)(22)(23)(30)</small> <i>Roasted tomato soup, croutons, grana padano</i>	15,00
RINDERTATAR, TRÜFFELMAYONNAISE, WILDKRÄUTERSPITZEN, CROÛTONS <small>R)(10)(21)(23)(31)</small> <i>Beef tartare, truffle mayonnaise, wild herb topping, croutons</i>	20,00
CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROÛTONS, GRANA PADANO <small>S)(15)(19)(20)(22)(23)(27)(31)</small> <i>Caesar salad, bacon, organic egg, anchovies, croutons, grana padano</i>	22,00
MIT HÄHNCHENBRUST <i>With chicken breast</i>	27,00



HAUPTGANG main course

	€
HYATT CLUB SANDWICH, HÄHNCHENBRUST, SPIEGELEI, SPECK, TOMATE, POMMES <small>S)(1)(2)(15)(19)(20)(23)(31)</small> <i>Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato, French fries</i>	24,00
200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN, POMMES <small>R)(S)(1)(2)(15)(19)(20)(23)</small> <i>200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions, French fries</i>	26,00
SPAGHETTI BOLOGNESE, PARMESAN <small>F)(15)(19)(22)(23)(30)</small> <i>Spaghetti Bolognese, parmesan</i>	22,00
VEGANES KOKOS CURRY, SÜBKARTOFFEL, SAISONALES GEMÜSE, KRÄUTER, REIS <small>A)(V)(9)(10)(15)(18)(21)(22)(23)(24)(26)</small> <i>Vegan coconut curry, sweet potato, seasonal vegetables, herbs, rice</i>	26,00
RINDER MEDALLIONS, POMMES FRITTES, BEILAGENSALAT, ROTWEINJUS <small>R)(A)(20)(22)(23)</small> <i>Beef medallions, fries, side salad, red wine jus</i>	36,00

*Für Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff.*

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

€

NORWEGISCHES LACHSFILET CA. 180 GRAMM <i>Norwegian salmon filet approx. 180 grams</i>	24
FILET VON DER DORADE ROYAL ^{F)(D)(5)(9)} <i>Dorade royal filet</i>	29
THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM ^{F)(D)} <i>Japanese tuna steak - approx. 180 grams</i>	38
TANDOORI MARINIERTE LAMMHÜFTE AUS DER EIFEL ^{(D)(5)(9)} <i>Tandoori marinated lamb rump from the Eifel region</i>	32
KALBSKARREE ^{S)(D)(5)(9)} <i>Veal chop</i>	35
RINDERFILET CA. 180 GRAMM ^{R)(D)(5)(9)} <i>Beef filet approx. 180 grams</i>	46

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT ^{F)(V)(1)(2)(D)(11)(3)(2)(3)(3D)} <i>Seasonal salad</i>	7
FRYING DIP POMMES <i>Frying dip fries</i>	7
WOKGEMÜSE ^{F)(D)(5)(9)(3D)} <i>Wok vegetables</i>	7
KARTOFFELGRATIN ^{F)(D)(5)(9)} <i>Potato gratin</i>	7

SOBEN / SAUCES

BEURRE BLANC ^{F)(A)(1)(2)(D)(11)(5)(18)(19)} <i>Beurre blanc</i>	6
CAFÉ DE PARIS BUTTER ^{F)(A)(1)(2)(D)(11)(5)(18)(19)(23)} <i>Cafe de Paris butter</i>	7
MADEIRA JUS ^{R)(A)(1)(2)(D)(11)(18)(22)} <i>Madeira jus</i>	8
PFEFFERSAUCE <i>Pepper sauce</i>	7

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan / Nr. 1 mit Konservierungsmittel /
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff / Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel /
Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt / Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr.10 enthält eine Phenylalaninquelle /
Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren / Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz /
Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig / Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite /
Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten / Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse /
Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse / Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse /
Nr.26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse /
Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse

*R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan / No. 1 with preservative /
No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with flavor enhancer / No. 5 with sulphuric
No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener / No.10 contains phenylalanine source /
No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers / No. 13 with phosphoric acid / No. 14 with nitrite pickling salt /
No. 15 with milk protein / No. 16 caffeinated / No. 17 quinine / No. 18 contains sulfur dioxide and sulfite /
No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten / No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products /
No. 23 mustard and mustard products / No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products /
No.26 peanuts and peanut products / No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products /
No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 edible nuts and edible nuts products / No. 31 eggs and egg products*