

BUSINESS 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

FELDSALAT, GRAPEFRUITFILET, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE, MARINierter QUINOA, HIMBEER DRESSING F(10)(11)(15)(19)(23)(30)

Lamb's lettuce, grapefruit filet, caramelized walnuts, marinated quinoa, raspberry dressing

ENTENRILLETES, DRANGENFILETS, FEIGENKOMPOTT 10(11)(19)(23)(27)(31)

Duck rillettes, orange filets, fig compote

ROTE LINSENSUPPE, INGWER, KOKOS, KRÄUTERÖL V(10)

Red lentil soup, ginger, coconut, herb oil

ROTE BETE GNOCCHI, JUNGER SPINAT, SCHAFSKÄSE, GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE A(10)(19)(20)

Beetroot gnocchi, young spinach, sheep's cheese, roasted sunflower seeds

BOUILLABAISSE, GRÜNSCHALMUSCHEL, FENCHEL, GARNELEN A(10)(15)(19)(20)(27)

Bouillabaisse, green shell mussel, fennel, prawns

BEGRILLTE MAISPOULARDE, SÜBKARTOFFELPÜREE, SESAM PAK CHOI, ERDNUSSCURRYSAUCE A(10)(19)(20)(22)

Grilled corn-fed poularde, sweet potato puree, sesame pak choy, peanut curry sauce

FRÜCHTEAUSWAHL MIT PASSIONSFRUCHTSORBET F(10)(15)(19)(20)

Fruit selection with passion fruit sorbet

SCHOKOLADEN-BANANENSCHNITTE, VANILLEEIS F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

Chocolate-banana slice, vanilla ice cream

KOKOSNUSS CRÈME BRÛLÉE, SCHOKOLADENEIS F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

Coconut crème brûlée, chocolate ice cream

WEIN SPECIAL:

BESTELLEN SIE EIN GLAS WEIN

ZU IHREM LUNCH MENÜ DAZU.

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

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 ^{(D)(H)(S)(Z)(O)(Z)} <i>Roasted tomato soup, croutons, grana padano</i>	15,00
RINDER CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE, OLIVENÖL, ACETO BALSAMICO ^{(R)(D)(H)(S)(Z)(O)} <i>Beef Carpaccio, Arugula, parmesan, pines, olive oil, balsamic</i>	20,00
CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO ^{(S)(H)(S)(Z)(O)(Z)(7)(3)} <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 ^{(S)(D)(S)(Z)(O)(Z)(7)(3)} <i>Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato</i>	21,00
200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN ^{(R)(S)(D)(S)(Z)(O)(Z)(3)} <i>200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions</i>	22,00
CHICKEN BURGER, AVOCADO, ZWIEBELN, TOMATE, BASILIKUMPESTO, RUCOLA ^{(D)(S)(Z)(O)} <i>Chicken burger, avocado, onions, tomatoes, basil pesto, rocket</i>	22,00
KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN ^{(D)(S)(Z)(O)} <i>Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan</i>	28,00
VEGANES FREGOLA RISOTTO, ROTE BETE, FRÜHLINGSZWIEBEL, RUCOLA SALAT ^{(V)(D)(S)(Z)(O)} <i>Vegan Fregola risotto, beetroot, spring onions, rocket salad</i>	26,00

*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

Norwegian salmon filet approx. 180 grams

24

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM

Japanese tuna steak - approx. 180 grams

38

MAISPOULARDENBRUST

Corn-fed chicken breast

29

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

Argentine roastbeef

32

KALBSKOTELETTE

Veal chop

38

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT

Seasonal salad

7

FRYING DIP POMMES

Frying dip fries

7

WOKGEMÜSE

Wok vegetables

7

KARTOFFELGRATIN

Potato gratin

7

SOREN / SAUCES

BEURRE BLANC

Beurre blanc

6

CAFÉ DE PARIS BUTTER

Cafe de Paris butter

7

MADEIRA JUS

Madeira jus

8

PFEFFERSAUCE

Pepper sauce

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*