

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

FRÜHLINGSSALAT, APFEL, GARTENGURKEN, ERDBEEREN, CASHEWKERNE, FRUCHTIGES BALSAMICODRESSING

Spring salad, apple, cucumber, strawberry, cashew nuts, fruity balsamic dressing

GEGRILLTER PULPO & GARNELE, WASSERMELONE, RUCOLA, DATTEL TOMATE, BELPER KNOLLE

Grilled pulpo & prawn, watermelon, rocket, date tomato, Belper cheese

SPARGELSCHAUMSUPPE, SPARGELRAGOUT, CROUTONS, KRÄUTERÖL

Asparagus cream soup, asparagus ragout, croutons, herb oil

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL, NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE | DAZU KLOSTERSCHINKEN ODER GETRÜFFELTEM RÜHREI

German white asparagus, potatoes, sauce Hollandaise | In addition with cooked ham or truffled scrambled eggs

THUNFISCH, SPARGELRISOTTO, BÄRLAUCHSCHAUM

Tuna, asparagus risotto, wild garlic foam

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE, KARTOFFELGRATIN, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, KARDAMOM JUS

Rose pan-fried lamb rump, potato gratin, grilled green asparagus, cardamom jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ERDBEERSORBET

Fruit selection with strawberry sorbet

ERDBEER-JOGHURTSCHNITTE, ZITRONENGRASEIS

Strawberry-yoghurt slice, lemongrass ice cream

PASSIONSFRUCHT CRÈME BRÛLÉE, WEIBES SCHOKOLADENEIS

Passion fruit crème brûlée, white 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 <i>Roasted tomato soup, croutons, grana padano</i>	€ 15,00
RINDER CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE, OLIVENÖL, ACETO BALSAMICO <i>Beef Carpaccio, Arugula, parmesan, pines, olive oil, balsamic</i>	20,00
CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO <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 <i>Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato</i>	€ 21,00
200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN <i>200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions</i>	22,00
CHICKEN BURGER, AVOCADO, ZWIEBELN, TOMATE, BASILIKUMPESTO, RUCOLA <i>Chicken burger, avocado, onions, tomatoes, basil pesto, rocket</i>	22,00
KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN <i>Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan</i>	28,00
VEGANES FREGOLA RISOTTO, ROTE BETE, FRÜHLINGSZWIEBEL, RUCOLA SALAT <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*