

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 42,00 / 2 courses per person € 42,00

3 GÄNGE PRO PERSON € 48,00 / 3 courses per person € 48,00

MARINierter FENCHEL SALAT, APFEL, CRUDITÉE, WALNUSS

Marinated fennel salad, apple, cruditée, walnut

TASCHENKREBS, MARINierter SPARGEL, PFIRSICH, SESAM MAYONNAISE

Crab, marinated asparagus, peach, sesame mayonnaise

MAISCREMESUPPE, GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, ESTRAGON SCHAUM

Sweet corn cream soup, fried scallop, tarragon foam

DEUTSCHER STANGENS-PARGEL, NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE, POCHIERTES BIO EI

German white asparagus, potatoes, sauce Hollandaise, poached organic egg

STEINBEIßERFILET, FREGOLA SARDA, PAK CHOI, GERÄUCHERTE MANDEL, ZITRONENGRAS VELOUTÉ

Wolf fish filet, fregola sarda, pak choy, smoked almond, lemongrass velouté

GEGRILLTES FLANKSTEAK, ESTRAGON PÜREE, BIMBI, BBQ JUS

Grilled flank steak, tarragon puree, bimi, bbq jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ERDBEERSORBET

Fruit selection with strawberry sorbet

APRIKOSEN-JOGHURTSCHNITTE, ZITRONENEIS

Apricot-yoghurt slice, lemon ice cream

LIMONENBLATT CRÈME BRÛLÉE, HIMBEEREIS

Lime leaf crème brûlée, raspberry 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	€ 15,00
<i>Roasted tomato soup, croutons, grana padano</i>	
RINDER CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE, OLIVENÖL, ACETO BALSAMICO	20,00
<i>Beef Carpaccio, Arugula, parmesan, pines, olive oil, balsamic</i>	
CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO	22,00
<i>Caesar salad, bacon, organic egg, anchovies, croutons, grana padano</i>	
MIT HÄHNCHENBRUST	27,00
<i>With chicken breast</i>	
MIT 3 GEBRATENEN GARNELEN	27,00
<i>With 3 fried prawns</i>	



HAUPTGANG main course

HYATT CLUB SANDWICH, HÄHNCHENBRUST, SPIEGELEI, SPECK, TOMATE	€ 21,00
<i>Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato</i>	
200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN	22,00
<i>200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions</i>	
CHICKEN BURGER, AVOCADO, ZWIEBELN, TOMATE, BASILIKUMPESTO, RUCOLA	22,00
<i>Chicken burger, avocado, onions, tomatoes, basil pesto, rocket</i>	
KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN	28,00
<i>Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan</i>	

*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
THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM <i>Japanese tuna steak - approx. 180 grams</i>	38
PADERBORNER HÄHNCHEN SUPREME <i>"Paderborner" chicken supreme</i>	29
ARGENTINISCHES ROASTBEEF <i>Argentine roastbeef</i>	32
MARINIERTE LAMMHÜFTE <i>Marinated lamb rump</i>	32

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT	7
<i>Seasonal salad</i>	
FRYING DIP POMMES	7
<i>Frying dip fries</i>	
WOKGEMÜSE	7
<i>Wok vegetables</i>	
STEINPILZ RISOTTO	12
<i>Porcini risotto</i>	

SOSEN / SAUCES

BEURRE BLANC	6
<i>Beurre blanc</i>	
CAFÉ DE PARIS BUTTER	7
<i>Cafe de Paris butter</i>	
MADEIRA JUS	8
<i>Madeira jus</i>	
PFEFFERSAUCE	7
<i>Pepper sauce</i>	

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*