

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

LINSENSALAT MIT AJVAR DRESSING, BABYLEAF, APRIKOSE, CROUTONS UND GERÖSTETER PAPRIKA

Lentil salad with ajvar dressing, baby leaf, apricot, croutons and roasted bell pepper

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE, APFEL, FELDSALAT UND WALNUSS

Goat cheese crème brûlée, apple, lamb's lettuce and walnuts

ZUCCHINI-MINZ KALTSCHALE MIT GEBRATENER GARNELE UND ZUCCHINI SPAGHETTI MIT ZITRONE

Zucchini-mint gazpacho with fried shrimp and zucchini spaghetti with lemon

TRILOGIE VON KICHERERBSEN, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, SPINAT UND GRANATAPFEL

Trilogy of chickpea, grilled green asparagus, spinach and pomegranate

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET, ESTRAGONPÜREE, EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETER BIMBI UND BEURRE BLANC

Pike perch filet fried skin side, tarragon puree, pickled cherry tomatoes, stir-fried broccolini and beurre blanc

GESCHMORTER RINDERNACKEN, ZUCKERMAIS, WASSERMELONE, PFIFFERLINGE UND BBQ JUS

Braised beef neck, sweetcorn, watermelon, chanterelles and bbq jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ERDBEERSORBET

Fruit selection with strawberry sorbet

BLAUBEER-JOGHURTSCHNITTE, ZITRONENEIS

Blueberry-yoghurt slice, lemon ice cream

KIRSCH CRÈME BRÛLÉE, SCHOKOLADENEIS

Cherry 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 <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
MIT 3 GEBRATENEN GARNELEN <i>With 3 fried prawns</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
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN, KARTOFFEL-GURKEN SALAT, PREISELBEEREN <i>Vienna schnitzel of veal saddle, potato and cucumber salad, cranberries</i>	42,00
KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN <i>Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan</i>	28,00

*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

28

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM

Japanese tuna steak - approx. 180 grams

38

PADERBORNER HÄHNCHEN SUPREME

"Paderborner" chicken supreme

29

DRY AGED FLANKSTEAK CA. 200 GRAMM

Dry aged flank steak approx. 200 grams

34

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT

Seasonal salad

7

TRÜFFEL POMMES

Truffle fries

15

WOKGEMÜSE

Wok vegetables

7

STEINPILZ RISOTTO

Porcini risotto

12

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*