

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

BUNTER BLATTSALAT, KNUSPRIGER ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTE CASHEWKERNE, ROTE BETE
Mixed leaf salad, crispy goat's cheese, caramelized cashew nuts, beetroot

SANFT GEGARTER LACHS, EIGELB, PORREE, ESTRAGON
Gently cooked salmon, egg yolk, leek, tarragon

KÜRBISCREMESUPPE, BUTTERNUT SPAGHETTI, PFLAUMENMARMELADE, KÜRBISKERNE
Pumpkin cream soup, butternut spaghetti, plum jam, pumpkin seeds

GEMÜSE-KICHERERBSENPFANNE, SAFFRAN COUS COUS, MINZJOGHURT
Vegetable-chickpeas pan, saffron cous cous, mint yoghurt

FANG DES TAGES, SPITZKOHL, OFENKÜRBIS, KÜRBISKERNÖLSCHAUM
Catch of the day, pointed cabbage, oven pumpkin, foam of pumpkin seed oil

KIKOK HÄHNCHEN, GRÜNE BOHNEN, CREMEPOLENTA, ORANGE, ZITRONEN-THYMIANJUS
Kikok chicken, green beans, cream polenta, orange, lemon-thyme jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT HIMBEERSORBET F/10/15/19/20
Fruit selection with raspberry sorbet

APFELKÜCHLEIN, VANILLESAUCE, RUM RONINEN EIS F/A/10/15/19/20/30/31
Apple cake, vanilla sauce, rum raisins ice cream

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE, VANILLEEIS F/A/10/15/19/20/30/31
Coffee crème brûlée, vanilla 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*