



Vorspeisen

starters

Feldsalat (vegan)

Portweinbirne / Walnuss / Focaccia / Ahorn-Senf-Vinaigrette

Lamb's Lettuce (vegan)

Port-poached pear/walnut/focaccia/maple mustard vinaigrette

(1,6,7,8,9,14)

15 Euro

Ziegenfrischkäse trifft Wakame-Alge

Teriyaki / Pekannüsse / Kürbis-Algensalat

Sesam-Limetten-Vinaigrette

Goat's Cheese meets Wakame Seaweed

Teriyaki/pecans/pumpkin and seaweed salad/sesame-lime vinaigrette

(2,6,7,8,9,10,11,14)

16 Euro

Carpaccio von geräucherter Entenbrust

Feige / schwarzer Pfeffer / Rotkohl / Frisée

Smoked Duck Breast Carpaccio

Fig/black pepper/red cabbage/frisée

(2,6,8,9,10,11,14)

19 Euro



Suppen

soups

Französische Zwiebelsuppe
Knusprige Baguettescheibe / Gruyère
French Onion Soup
Crispy baguette slice/Gruyère cheese
(1,2,3,7,8,9,14)
9 Euro

Cremige Maronensuppe (vegan)
Karamellisierte Birnenspalten / Rosmarin
Creamy Chestnut Soup (vegan)
Caramelised pear slices/rosemary
(1,7,8,9,14)
9 Euro



Hauptgerichte

main dishes

„Ayam Geprek“ (scharf)

Gebackene Hähnchenstreifen / Sambal /

Buntes Gartengemüse / Basmatireis

„Ayam Geprek“ (Spicy)

Crispy chicken strips/sambal/chromatic garden vegetables/basmati rice

(1,3,6,7,8,9,10,14)

20 Euro

Schweineschnitzel

Parmesan-Pommes frites / Gemischter Salat / Trüffelmayonnaise

Pork Schnitzel

Parmesan fries/mixed salad/truffle mayonnaise

(1,2,3,6,8,9,14)

22 Euro

Senses Burger

180 g Rindfleisch-Patty / Brioche-Bun/Taleggio / Babyspinat/

Zwiebel-Chutney / Rote-Bete-Relish / Pommes frites

Senses Burger

180 g beef patty/brioche bun/Taleggio cheese/baby spinach/

onion chutney/beetroot relish/French fries

(1,2,3,6,7,8,9,10,14)

25 Euro



Hauptgerichte

main dishes

Arktisches Saiblingsfilet

Beurre blanc / Kürbis-Lauch-Gemüse / Kartoffel-Sellerie-Püree

Arctic Char Fillet

Beurre blanc/pumpkin and leek vegetables/potato and celeriac purée

(1,2,6,8,9,14)

31 Euro

T-Bone-Steak

(ca. 550 g Rohgewicht)

Salsa Verde / Schwarze Johannisbeere /

Buntes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

T-Bone Steak

(approx. 550 g raw weight)

Salsa verde/blackcurrant/grilled seasonal vegetables/rosemary potatoes

(2,6,7,8,9,14)

49 Euro

Ravioli (vegan)

Waldpilzfüllung / Baba Ganoush / Mandel-Brokkoliröschen /

Rote-Bete-Schaumsauce

Ravioli (vegan)

Wild mushroom filling/baba ganoush/broccoli florets with almonds/

beetroot foam sauce

(1,6,7,8,9,10,11,14)

20 Euro



Nachspeisen

desserts

Haselnuss-Gâteau

Schokoladenmousse / Mascarponecreme / Himbeergel

Hazelnut Gâteau

Chocolate mousse/mascarpone cream/raspberry gel

(1,2,3,5,6,7,14)

10 Euro

Apfelstrudel (vegan)

Vanilleeis / Zimtsauce

Apple Strudel (vegan)

Vanilla ice cream/cinnamon sauce

(1,6,7,14)

11 Euro

Käseauswahl

Feigensenf / Walnuss / Trauben

Cheese Selection

fig mustard / walnut / grapes

(1, 2, 7, 8, 9, 11, 14)

14 Euro

Allergene allergenes

1. Gluten	1. gluten	6. Soja	6. soy	11. Trockenfrüchte	11. dried fruit
2. Laktose	2. lactose	7. Nüsse	7. nuts	12. Lupine	12. lupin
3. Eier	3. eggs	8. Senf	8. mustard	13. Weichtiere	13. mollusks
4. Krebstiere	4. crustaceans	9. Sellerie	9. celery	14. Schwefeldioxid und Sulfite	14. sulfur dioxide and sulfites
5. Erdnüsse	5. peanuts	10. Sesam	10. sesame		

alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
all prices include the legal value added tax