



In Room Dining



Dies ist das IN ROOM Tagesmenü,
das von **07.00 bis 02.00 Uhr** verfügbar ist.
Hier finden Sie unser komplettes Angebot.

*Voici le menu de jour IN ROOM disponible
de **07.00 à 02.00 h.** où vous trouverez notre
proposition complète.*



In Room Dining - Late night

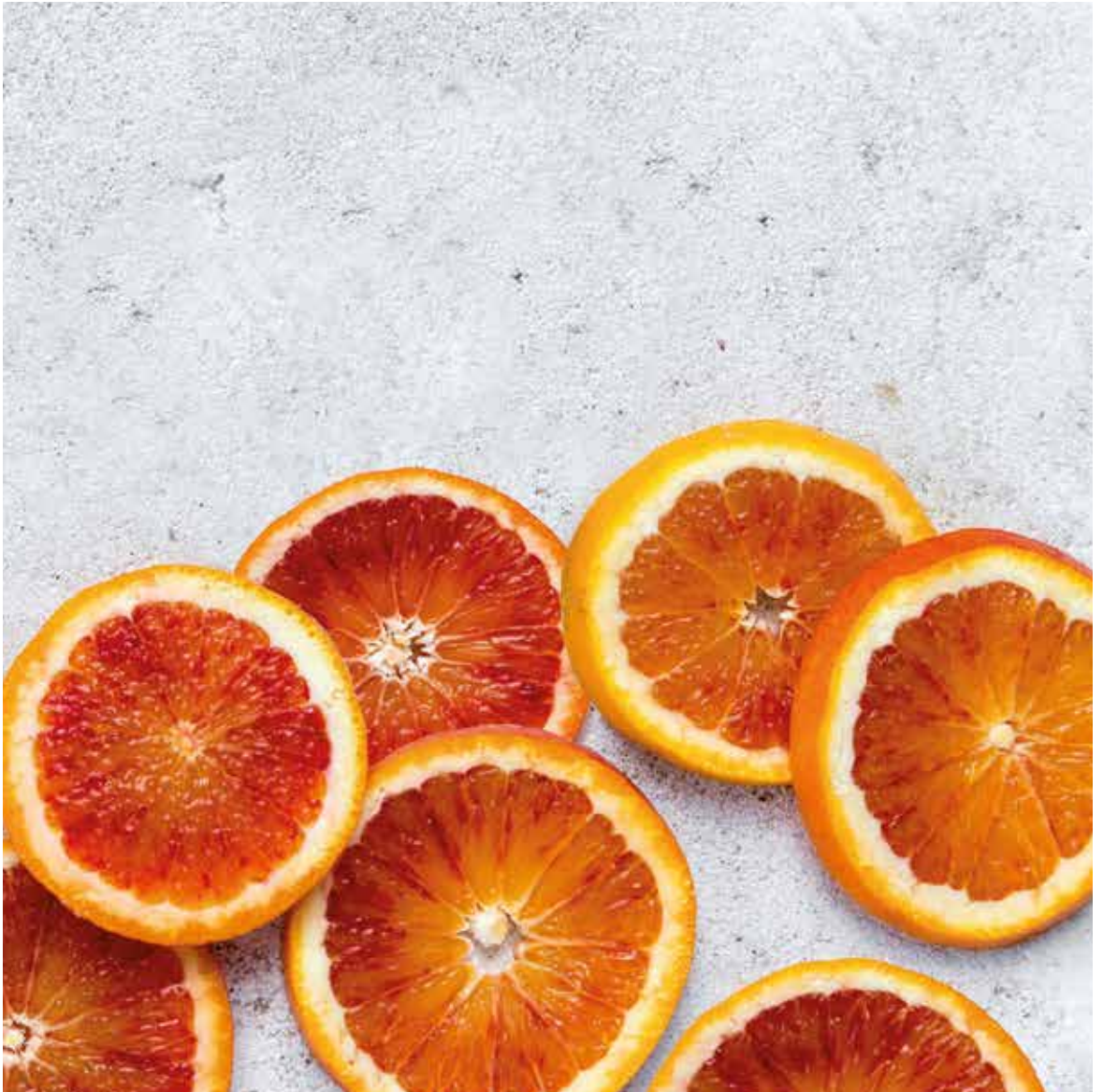


Dies ist das IN ROOM Menü für die
Nachtschwärmer. Von **02.00 bis 07.00 Uhr**
finden Sie eine reduzierte Auswahl an Gerichten.
Getränke sind immer verfügbar.
Sie finden es ab **Seite 16**.

*Il s'agit du menu IN ROOM pour les noctambules.
De **02.00 à 07.00 h.** vous trouverez une
sélection réduite de plats.
Les boissons sont toujours disponibles.
Vous le trouverez à partir de la **page 16**.*



In Room Dining



Informieren Sie uns bitte, sollten Sie irgendwelche Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben. Wenn Sie weitere Informationen zu Allergenen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

En cas de restriction, d'allergie ou d'intolérance à certains types d'aliments, veuillez nous en aviser directement. Des informations complémentaires sur les produits allergènes sont à votre disposition, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe.

Bei allen im Zimmer servierten Bestellungen wird ein Aufpreis von 8 € fällig.

Toute commande de Service en chambre entraîne un supplément de 8 €.

Die MwSt. ist bei allen Preisen inbegriffen.

Tous les prix incluent la TVA.

Exklusiver Flaschen-Service

Service exclusif à la bouteille

Spirituosen Spiritueux

Tequila Patrón El Cielo 70 cl.	550 €
Tequila Patrón silver / reposado 70 cl.	240 €
Tequila Patrón añejo 70 cl.	280 €
Tequila Don Julio 70 70 cl.	280 €
Tequila Don Julio 1942 70 cl.	700 €
Tequila Clase Azul Reposado 70 cl.	550 €
Tequila Don Julio Reposado 70 cl.	260 €
Tequila Casa Dragones Silver 70 cl.	380 €
Tequila Casamigos Silver 70 cl.	260 €
Grey Goose Altius 70 cl.	550 €
Grey Goose vodka 70 cl.	240 €
Belvedere vodka 70 cl.	240 €
Ciroc vodka 70 cl.	260 €
Bombay Sapphire Premier Cru 70 cl.	200 €
Hendrick's gin 70 cl.	240 €
Bacardi 8 70 cl.	220 €
Ron Santa Teresa 1796 70 cl.	260 €
Whiskey Johnnie Walker black label 70 cl.	200 €
Macallan 12 70 cl.	280 €
Dewar's 12 70 cl.	260 €

Im Preis des Flaschen-Services sind 10 Erfrischungsgetränke Ihrer Wahl inbegriffen. Wenn Sie eine andere Marke suchen, wenden Sie sich bitte an unseren Zimmerservice unter der Nummer 4333.

Le service comprend 10 boissons non alcoolisées de votre choix. Pour toute autre marque, veuillez contacter notre équipe de Service en chambre en composant le numéro de téléphone 4333.

Sangria

Krug *Cruche* 1,2 L

Traditionell Sangria Traditionnel sangria	48 €
Frisches Obst der Saison / limonade / rotwein / brandy / Cointreau <i>Fruits frais de saison / limonade / vin rouge / brandy / Cointreau</i>	
Sekt-Sangria "Cava" sangria	48 €
Natürliche Fruchtsäfte / frisches Obst der Saison / sekt / brandy / Cointreau <i>Jus de fruits naturels / fruits frais de saison / cava / brandy / Cointreau</i>	

Biere Bières

Estrella Damm	7 €
Heineken	7 €
Alhambra Reserva 1925	8 €
Corona	8 €
Kirin Ichiban	8 €
Daura glutenfrei / sans gluten	8 €

Cocktails

NEGRONI

Bombay Sapphire / Martini Reserva Speciale Rubino / Campari

Bombay Sapphire / Martini Reserva Speciale Rubino / Campari

16 €

HUGO SPRITZ

Saint Germain / sekt / soda

Saint Germain / cava / soda

16 €

BLOODY MARY

Vodka Grey Goose / tomatensaft / zitronensaft / selleriesaltz / pfeffer / tabasco / perrins-sauce

Grey Goose vodka / jus de tomate / jus de citron / sel de céleri / poivre / tabasco / sauce perrins

19 €

PASSION FRUIT MOJITO

Bacardi carta blanca / passionsfrucht / frische limette / minze / zucker / soda

Bacardi carta blanca / fruit de la passion / citron vert frais / menthe / sucre / soda

19 €

SPICY TOMMY'S MARGARITA

Patrón Silver Tequila mit Jalapeños verfeinert / agave / limette

Tequila Patrón Silver infusée avec des jalapeños / agave / citron vert

19 €

RASPBERRY LONDON MULE

Bombay Bramble / frische limette / ginger beer

Bombay Bramble / citron vert frais / ginger beer

19 €

MEZCAL PALOMA

Ojo de Dios Mezcal / frische limette / refresco de pomelo

"Ojo de Dios" mezcal / citron vert frais / grapefruit soft drink

19 €

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka / kaffeelikör / espresso

Grey Goose vodka / liqueur de café / espresso

19 €

Weine im Glas Vins au verre

Glas Verre

WEISSWEIN *VIN BLANC*

MENADE V.T. Castilla y León Verdejo	10 €
GITTON PERE ET FILS CLOS JOANNE D'ORION A.O.C. Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	15 €
DOMAINE THIBERT A.O.C. Mâcon Fuissé Chardonnay	19 €

ROSÉ *VIN ROSÉ*

GERARD BERTRAN GRIS BLANC I.G.P. Pays d'Oc Grenache	10 €
---	------

ROTWEIN *VIN ROUGE*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA D.O.C. Rioja Tempranillo	10 €
DOMAINE CYROT-BUTHIAU A.O.C. Bourgogne Pinot Noir	20 €

CHAMPAGNER *CHAMPAGNE*

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL A.O.C. Bourgogne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	26 €
--	------

SEKT

MESTRES COQUET 2018 D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada	12 €
--	------

Weinkarte Carte des vins

SEKT *VIN PÉTILLANT*

Flasche Bouteille

CHAMPAGNER *CHAMPAGNE*

PHILIPPE GONET SIGNATURE BLANC DE BLANCS Chardonnay	120 €
PERRIER JOUET GRAND BRUT Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	185 €
LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	144 €
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150 €
RUINART BLANC DE BLANCS Chardonnay	250 €
JAQUESSON 746 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	250 €
KRUG GRANDE CUVÉE 171ÈME EDITION Chardonnay, Pinot Noir	515 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE Chardonnay, Pinot Noir	550 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL Chardonnay, Pinot Noir	730 €
FRANCK BONVILLE BRUT ROSÉ GRAND CRU Chardonnay, Pinot Noir	150 €
BOLLINGER ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	180 €
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	496 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ Pinot Noir	1.200 €

SEKT

MESTRES VISOL BRUT NATURE GRAN RESERVA Macabeo, Xarel-lo, Parellada	70 €
KRIPTA GRAN RESERVA Macabeo, Xarel-lo, Parellada	150 €
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ROSÉ Pinot Noir	70 €

Weinkarte Carte des vins

WEISSWEIN *VIN BLANC*

Flasche *Bouteille*

SPANIEN *ESPAGNOLS*

MENADE	50 €
V.T. Castilla y León Verdejo	
FORJAS DEL SALNÉS. LEIRANA	60 €
D.O. Rias Baixas Albariño	
A COROA. 200 CESTOS	75 €
D.O. Valdeorras Godello	
BODEGAS TORRES. FRANSOLA	78 €
D.O. Penedés Sauvignon Blanc	
OSSIAN	85 €
V.T. Castilla y León Verdejo	
REMELLURI	150 €
D.O. Rioja Viura, Malvasía, Garnacha	
BELONDRADE & LURTON	140 €
V.T. Castillo y León Verdejo	

INTERNATIONAL *ÉTRANGERS*

MONTEVERRO	58 €
Toscana (Italia) Vermentino	
GITTON PERE & FILS	70 €
A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) Sauvignon Blanc	
LAMBLIN VILLAGE	75 €
A.O.C. Chablis (Francia) Chardonnay	
MAXIMIN GRUNHAUS GRUNHAUSER TROKEN	75 €
V.P.D. Mosel-Saar-Runwer (Alemania) Riesling	
SAINT CLAIR WAIRAU RESERVE	90 €
Marlborough (New Zealand) Sauvignon Blanc	
JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE BLANC	110 €
Bourgogne (Francia) Chardonnay	
LA DOUCETTE. BARON DE L	170 €
A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) Sauvignon Blanc	
JOSEPH FAIVELEY	180 €
A.O.C. Puligny Montrachet (Francia) Chardonnay	

Weinkarte Carte des vins

ROSÉ *VIN ROSÉ*

Botella *Bottle*

SPANIEN *ESPAGNOLS*

FX SIERRA CANTABRIA 60 €
D.O. Rioja | Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo

INTERNATIONAL *ÉTRANGERS*

GERARD BELTRAN GRIS BLANC 55 €
Languedoc (Francia) | Garnacha, Pinot Gris

DOMAINE OTT CHATEAU DE SELLE 90 €
Côtes de Provence (Francia) | Garnacha

GARRUS CHATEAU D'ESCLANS 250 €
A.O.C. Côtes de Provence (Francia) | Garnacha Tinta, Vermentino, Syrah

ROTWEIN *VIN ROUGE*

Botella *Bottle*

SPANIEN *ESPAGNOLS*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA 60 €
D.O. Rioja | Tempranillo

ARZUAGA RESERVA 2020 75 €
D.O. Ribera del Duero | Tempranillo

MAS DOIX SALANQUES 85 €
D.O. Priorat | Granacha, Cariñena, Syrah

VALDAYA 90 €
D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino

SIERRA CANTABRIA SEÑORÍO DE SAN VICENTE 120 €
D.O. Rioja | Tempranillo

VEGA SICILIA VALBUENA 5° AÑO 360 €
D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino

INTERNATIONAL *ÉTRANGERS*

CATENA ZAPATA, PARAJE ALTAMIRA 60 €
Mendoza (Argentina) | Malbec

DOMAINE CYROT BUTHIAU 110 €
Bourgogne (Francia) | Pinot Noir

DOMINUS OTHELLO 120 €
Napa Valley (USA) | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

DOMAINE DE VILLENEUVE LES VIEILLES VIGNES 120 €
A.O.C. Châteauneuf du pape (Francia) | Mouvedre, Syrah, Cinsault, Clairette

JOSEPH DROUHIN 160 €
A.O.C. Volnay (Francia) | Pinot Noir

PAUILLAC DE LATOUR 250 €
A.O.C. Pauillac (Francia) | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Frisch gepresste Säfte & Smoothies

Jus pressés naturels & Smoothies

WAKE UP CALL

Krauskohl / Gurke / Apfel / Spinat / Zitrone / Koriander / Ingwer

Chou frisé / concombre / pomme / épinards / citron / coriandre / gingembre

BREAKFAST DETOX

Spinat / Sellerie / Apfel / Grüne Minze / Zitrone

Epinards / céleri / pomme / menthe fraîche / citron

MR.B

Rote Beete / Apfel / Orange / Ingwer

Betterave / pomme / orange / gingembre

MORNING KISS

Orange / Apfel / Karotte / Ingwer

Orange / pomme / carotte / gingembre

RED LIPS

Erdbeeren / rote Früchte / Banane / Orange

Fraises / fruits rouges / banane / orange

BERRY POWERFUL

Fruchtfleisch von Bio-Açaí-Beeren / Blaubeeren / Erdbeeren / Kakao / Banane / Sojamilch

Pulpe de baies d'açaí biologiques / myrtilles / fraises / cacao / banane / lait de soja

13 €

KLASSISCHE SÄFTE CLASSIC JUICES

ORANGE ORANGE

KAROTTE CAROTTE

APFEL POMME

ANANAS ANANAS

WASSERMELONE PASTÈQUE

GRAPEFRUIT PAMPLEMOUSSE

10 €

Frühstück Petit-déjeuner

Frühstück inbegriffen bis 11:30 Uhr *Petit-déjeuner inclus jusqu'à 11h30.*

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Frischer Saft und Heißgetränk Ihrer Wahl. Auswahl an Brot und Gebäck, Obstsalat, Toast, Butter, Marmelade und Joghurt nach Wahl.

Votre sélection de jus naturels et de boissons chaudes. Assortiment de pains et viennoiseries, salade de fruits, toasts, beurre, confitures et yaourts au choix.

28 €

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS

Wie das kontinentale Frühstück plus 2 Eier, die nach Ihrem Geschmack zubereitet werden: Spiegeleier oder Rühreier, begleitet von Speck, Würstchen, Pilzen und Bohnen mit Tomaten.

Tout ce qui est inclus dans le petit-déjeuner continental plus 2 œufs préparés selon vos goûts : œufs au plat ou brouillés, accompagnés de bacon, saucisse, champignons et haricots à la tomate.

32 €

GESUNDES FRÜHSTÜCK

PETIT DÉJEUNER "HEALTHY"

Frischer Saft und Heißgetränk Ihrer Wahl. Unser Toast mit Avocado, Erdbeeren, Rucola und Balsamico. Rührei-Caprese mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum. Schale mit Açai und Haferflocken.

Votre sélection de jus naturels et de boissons chaudes. Toast à l'avocat, fraises, roquette et vinaigre balsamique. Œufs brouillés caprese, tomates cerises, mozzarella et basilic. Bol d'açai et flocons d'avoine.

32 €

Gesunde Frühstücksschalen

Bols petit-déjeuner “healthy”

- 



SCHALE MIT AÇAÏ UND HAFERFLOCKEN *BOL D'AÇAÏ ET FLOCONS D'AVOINE*
 Haferflocken mit Hafermilch, Açaï, Banane, Brombeeren, Erdbeeren, Samen und Kokosnussraspeln.
Flocons d'avoine, lait d'avoine, açaï, banane, mûres, fraises, graines et copeaux de noix de coco.

14 €
- 

SCHÜSSEL MIT JOGHURT UND MÜSLI *BOL YAOURT ET GRANOLA*
 Mit griechischem Joghurt, hausgemachtem Granola, Nüssen, Gojibeeren, Datteln und Pollenkernen.
Yaourt grec, granola maison, fruits secs, baies de goji, dattes et graines de pollen.

14 €
- 

SOMMER-SMOOTHIE-BOWL *SMOOTHIE BOWL D'ÉTÉ*
 Nussmilch, Avocado, Spinat, Kiwi, Erdbeeren, Banane und Haferflocken.
Lait de noix, avocat, épinards, kiwi, fraises, banane et flocons d'avoine.

14 €
- 

TROPISCHE SMOOTHIE-BOWL *SMOOTHIE BOWL TROPICAL*
 Mandelmilch, Himbeeren, Mango, Banane und Bio-Müsli.
Lait d'amande, framboises, mangue, banane et muesli bio.

16 €
- 


PORRIDGE
 Haferflocken mit Milch, gebackenes Apfelmus mit Zimt, Agave und Chiasamen.
Flocons d'avoine, lait, compote de pommes au four à la cannelle, sirop d'agave et graines de chia.

12 €

Bio-Eier Eufs bio

EIER BENEDICT *ŒUFS BÉNÉDICTE*

Pochierte Eier auf englischem Muffin mit Schinken und Sauce Hollandaise.
Œufs pochés sur muffin anglais, jambon blanc et sauce hollandaise.

18 €

EIER ROYAL *ŒUFS À LA ROYALE*

Pochierte Eier auf englischem Muffin mit Räucherlachs, Rucola und Sauce Hollandaise.
Œufs pochés sur muffin anglais, saumon fumé, roquette et sauce hollandaise.

20 €

EIER RANCHEROS *ŒUFS FAÇON RANCH*

Spiegeleier auf mexikanischem Pfannkuchen, Bohnen, Avocado, Koriander und pikanter Tomatensauce.
Œufs au plat sur tortilla mexicaine, haricots, avocat, coriandre et sauce tomate épicée.

20 €

OMELETT NACH GESCHMACK *TORTILLA À LA CARTE*

Tortilla mit Eiern, geriebener Tomate und Semmelbröseln.
Omelette aux œufs, chapelure et tomate râpée.

Schinken *Jambon*

Pilze *Mushrooms*

Zwiebel *Oignon*

Speck *Bacon*

Tomate *Tomate*


Käse *Fromage*

Pfeffer *Poivre*

Thunfisch *Thon*

16 €

Tapas

-  **SPANISCHES KARTOFFEL-ZWIEBEL-OMELETT**
TORTILLA ESPAGNOLE AUX POMMES DE TERRE ET AUX OIGNONS
Hergestellt mit Eiern aus Freilandhaltung.
Préparée avec des œufs de poules élevées en plein air. 18 €
-
-  **IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA**
Serviert mit getoastetem Brot mit Tomate und Öl.
Servi avec du pain grillé à la tomate et à l'huile. 38 €
-
- CREMIGE KROKETTEN VOM FREILANDHUHN CROQUETTES DE POULET FERMIER AU MIEL**
4 Stück mit traditionell gebratenem Huhn.
4 pièces élaborées à base de poulet rôti de manière traditionnelle. 14 €
-
-   **PATATAS BRAVAS PATATES BRAVAS**
Mit pikanter Sauce und leichter Alioli.
Avec sauce piquante et aioli léger. 18 €
-
-   **MEDITERRANE GARNELEN IN KNOBLAUCHSAUCE CREVETTES MÉDITERRANÉENNES À L'AIL**
Sautiert in Olivenöl, Knoblauch und Chili.
Sautées dans l'huile d'olive, ail et piment. 30 €
-
-  **RIPPCHEN VOM SCHWARZEN IBÉRICO-SCHWEIN CÔTES DE PORC NOIR**
Saftige Rippchen, gegart bei niedriger Temperatur mit Barbecue-Sauce.
Travers de porc juteux cuits à basse température, sauce barbecue. 18 €
-
-  **MARINIERTE HÄHNCHENFLÜGEL AILES DE POULET MARINÉES**
Gegrillt und mit japanischer Barbecue-Sauce serviert.
Grillées et servies avec une sauce barbecue japonaise. 18 €
-
-  **GALIZISCHE VENUSMUSCHEL PALOURDE DE GALICE**
Mit Sake-Sauce und schwarzem Knoblauch.
Avec sauce au saké et ail noir. 26 €

Vorspeisen Entrées

- CEASAR'S SALAD SALADE CÉSAR**
Mit gegrilltem Freilandhuhn, Avocado und Semmelbröseln.
Laitue romaine, poulet grillé élevé en plein air, avocat et croûtons. 28 €
-
-   **CREMIGER HUMMUS MIT FLADENBROT HOUMOUS CRÉMEUX ET PAIN PITA**
Traditionelles Kichererbsenpüree, gewürzt mit Pinienkernen und Sesamgremolata.
Traditionnelle purée de pois chiches, pignons de pin et sésame. 20 €
-
-   **POKE BOWL MIT ROTEM THUN POKE BOWL AU THON ROUGE**
Mit Reis, rotem Thunfisch von Balfegó, Avocado, Gurke, Edamame und Norialgen.
Riz, thon rouge Balfegó, avocat, concombre, edamame et algues nori. 26 €
-
-  **VITELLO TONNATO VOM KALB CARPACCIO DE VEAU VITELLO TONNATO**
Zarte, dünne Scheiben vom Kalbsbraten mit einer milden Sardellen-Kapern-Mayonnaise, serviert mit Rucola.
Tranches de rôti de veau tendres et fines, mayonnaise douce aux anchois, câpres et roquette. 24 €
-
-  **KÖNIGSKRABBen-SALAT SALADE DE CRABE ROYAL D'ALASKA**
Mit erfrischendem Mango-Timbale, Papaya, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette.
Avec timbale de mangue rafraîchissante, papaye, tomates cerises et vinaigrette balsamique. 46 €

Snacks

CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH

Mit gegrilltem Hähnchen, geräuchertem Truthahn, Speck, Avocado, Salat, Tomate und Mayonnaise.

Poulet grillé, dinde fumée, bacon, avocat, laitue, tomates et mayonnaise.

24 €

100% BLACK ANGUS BURGER

HAMBURGER 100% BLACK ANGUS

Gegrillt mit Cheddar-Käse, Salat und Spezielsauce.

Grillé et garni de cheddar, laitue et sauce spéciale.

32 €

QUESADILLA MIT HUHN AUS FREILANDHALTUNG QUESADILLA AU POULET FERMIER

Mit Paprika, Zwiebeln und geschmolzenem Käse.

Poivrons, oignons et fromage fondu.

22 €

HEALTHY TOAST TOAST HEALTHY

Roggenbrot mit Avocado, sonnentrockneter Tomate, Büffel-Stracciatella und Rucola.

Pain de seigle, avocat, tomates séchées au soleil, stracciatella di bufala et roquette.

26 €

SANDWICH MIT KÖNIGSLACHS UND KAVIAR SANDWICH AU SAUMON ROYAL ET CAVIAR

Mit geräuchertem pazifischen Königslachs, Störkaviar und Sauerrahm.

Saumon royal fumé du Pacifique, caviar d'esturgeon et crème acidulée.

44 €

Pizza

PIZZA DE SPECK PIZZA AU SPECK

Mit italienischem Schinkenspeck, Stracciatella, Rucola, Tomatensauce und nativem Olivenöl extra.

Speck italien, Stracciatella, roquette, sauce tomate et l'huile d'olive extra-vierge.

24 €

ORTOLANA PIZZA PIZZA ORTOLANA

Mit roter Paprika, Aubergine, Zucchini, Portobello-Pilzen, rotem Pesto, Salbei, Mozzarella und Tomatensauce.

Poivrons rouges, aubergines, courgettes, champignons Portobello, pesto rosso, sauge, mozzarella et sauce tomate.

18 €

PIZZA BLANCA TARTUFATA PIZZA BLANCA TARTUFATA

Mit Trüffel-Frischkäse, Portobello-Pilzen, Fontina-Käse, italienischer Wurst und Mozzarella-Käse.

Crème fromagère truffée, champignons Portobello, fontina, charcuterie italienne et mozzarella.

28 €

MARGHERITA PIZZA MARGARITA

Mit Mozzarella-Käse und Tomatensauce.

Mozzarella et sauce tomate.

16 €

ZUTATEN **INGRÉDIENTS** Aufschlag für jede weitere Zutat *Supplément par ingrédient* _____ 2 €

Schinken *Jambon*Pilze *Champignons*Speck *Bacon*Peperoni *Peperoni*Ei *Œuf*Zwiebel *Oignon*Aubergine *Aubergine*Roter Pfeffer *Poivron rouge*Thunfisch *Thon*Gegrilltes Hähnchen *Poulet grillé*Barbecue-Sauce *Sauce barbecue*

Hauptspeisen Plats principaux

SCHWARZE SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN

SPAGHETTI NOIRS AUX FRUITS DE MER

Gebratene Tintenfischspaghetti mit Fisch und Meeresfrüchten.

Spaghetti à l'encre de seiche sautés avec du poisson et des fruits de mer.

32 €

WOK MIT GEMÜSE UND HEURA

WOK DE LÉGUMES ET PROTÉINES VÉGÉTALES HEURA

Gebraten mit Nudeln, Sesam und Sojasauce.

Sauté avec des nouilles, graines de sésame et sauce soja.

28 €

RAMEN MIT SCHWEINEFLEISCH UND GEBRATENEM LAUCH

RAMEN AU PORC ET AUX POIREAUX RÔTIS

Fleisch- und Gemüsebrühe mit Miso, Ei und Soba-Nudeln.

Bouillon de viande et de légumes avec du miso, œuf et nouilles soba.

24 €

GEGRILLTES SUPREME-LACHSFILET

FILET DE SAUMON GRILLÉ

Mit sautiertem Gemüse der Saison und asiatischer Sauce.

Légumes de saison sautés et sauce asiatique.

28 €

GEGRILLTES HUHN AUS FREILANDHALTUNG MIT MADRAS CURRYSAUCE

POULET FERMIER GRILLÉ ET SA SAUCE AU CURRY MADRAS

Kokosmilch, Zuckerschoten und gedämpfter Jasminreis.

Lait de coco, pois mange-tout et riz au jasmin cuit à la vapeur.

26 €

LENDENSTEAK VON GALICISCHER RUBIA


ENTRECÔTE DE RUBIA GALICIENNE

Mit Kartoffelpüree und Schaum von Sauce Hollandaise.

Purée de pommes de terre et espuma de sauce hollandaise.

38 €

BEILAGEN ACCOMPAGNEMENTS

   Gedämpfter Reis *Riz cuit à la vapeur*

  Kartoffelpüree mit Trüffel *Purée de pommes de terre à la truffe*

 Gebratener Kürbis mit Walnussöl *Courge rôtie à l'huile de noix*

10 €

Desserts

 **SCHOKOLADENKUCHEN MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE VON VALHRONA**

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR VALHRONA

Schokolade mit 70% Kakaoanteil und Aprikosenkompott.

Chocolat 70 % de cacao et compote d'abricots.

16 €

 **FRISCHKÄSE FLAN MIT HIMBEEREN CHEESECAKE À LA FRAMBOISE**

Joghurtbiskuit, rotes Beerengelee und frische Minzblätter.

Génoise au yaourt, coulis de fruits rouges et feuilles de menthe fraîche.

14 €

  **CRÈME BRÛLÉE**

Mit Beeren und weißer Schokolade.

Fruits des bois et chocolat blanc.

14 €

   **OBSTSALAT SALADE DE FRUITS**

Mit frischem Obst der Saison.

Avec des fruits frais de saison.

18 €

  **SORBETS UND HAUSGEMACHTE EISKREATIONEN SORBETS ET GLACES ARTISANAUX**

Einzelne Eiscremebecher *Assortiment de glaces*

· 70 %-ige Schokolade *Chocolat à 70 %*

· Erdbeere *Fraise*

· Bourbon-Vanille *Vanille Bourbon*

   Einzelne Sorbetbecher *Assortiment de sorbets*

· Zitrone *Citron*

· Himbeere *Framboise*

· Granny Smith-Apfel *Pomme Granny Smith*

8 €



In Room Dining · Late Night

02 am - 07 am



Tapas und Vorspeisen Tapas et entrées

-  **IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA**
 Serviert mit getoastetem Brot mit Tomate und Öl.
Servi avec du pain grillé à la tomate et à l'huile. 38 €
-
- CREMIGE KROKETTEN VOM FREILANDHUHN CROQUETTES DE POULET FERMIER AU MIEL**
 4 Stück mit traditionell gebratenem Huhn.
4 pièces élaborées à base de poulet rôti de manière traditionnelle. 14 €
-
-   **CREMIGER HUMMUS MIT FLADENBROT HOUMOUS CRÉMEUX ET PAIN PITA**
 Traditionelles Kichererbsenpüree, gewürzt mit Pinienkernen und Sesamgremolata.
Traditionnelle purée de pois chiches, pignons de pin et sésame. 20 €
-
-  **MARINIERTE HÄHNCHENFLÜGEL AILES DE POULET MARINÉES**
 Gegrillt und mit japanischer Barbecue-Sauce serviert.
Grillées et servies avec une sauce barbecue japonaise. 18 €
-
- CEASAR'S SALAD SALADE CÉSAR**
 Mit gegrilltem Freilandhuhn, Avocado und Semmelbröseln.
Laitue romaine, poulet grillé élevé en plein air, avocat et croûtons. 28 €
-

Hauptspeisen Plats principaux

-  **SCHWARZE SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN**
SPAGHETTI NOIRS AUX FRUITS DE MER
 Gebratene Tintenfischspaghetti mit Fisch und Meeresfrüchten.
Spaghetti à l'encre de seiche sautés avec du poisson et des fruits de mer. 32 €
-
-    **WOK MIT GEMÜSE UND HEURA**
WOK DE LÉGUMES ET PROTÉINES VÉGÉTALES HEURA
 Gebraten mit Nudeln, Sesam und Sojasauce.
Sauté avec des nouilles, graines de sésame et sauce soja. 28 €
-
-  **GEGRILLTES SUPREME-LACHSFILET**
FILET DE SAUMON GRILLÉ
 Mit sautiertem Gemüse der Saison und asiatischer Sauce.
Légumes de saison sautés et sauce asiatique. 28 €
-
-  **GEGRILLTES HUHN AUS FREILANDHALTUNG MIT MADRAS CURRYSAUCE**
POULET FERMIER GRILLÉ ET SA SAUCE AU CURRY MADRAS
 Kokosmilch, Zuckerschoten und gedämpfter Jasminreis.
Lait de coco, pois mange-tout et riz au jasmin cuit à la vapeur. 26 €
-

Snacks & Pizzas

CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH

Mit gegrilltem Hähnchen, geräuchertem Truthahn, Speck, Avocado, Salat, Tomate und Mayonnaise.

Poulet grillé, dinde fumée, bacon, avocat, laitue, tomates et mayonnaise.

24 €

100% BLACK ANGUS BURGER

HAMBURGER 100% BLACK ANGUS

Gegrillt mit Cheddar-Käse, Salat und Spezielsauce.

Grillé et garni de cheddar, laitue et sauce spéciale.

32 €

MARGHERITA PIZZA MARGARITA

Mit Mozzarella-Käse und Tomatensauce.

Mozzarella et sauce tomate.

16 €

ZUTATEN *INGRÉDIENTS* Aufschlag für jede weitere Zutat *Supplément par ingrédient* _____ 2 €

Schinken *Jambon*

Ei *Œuf*

Thunfisch *Thon*

Pilze *Champignons*

Zwiebel *Oignon*

Gegrilltes Hähnchen *Poulet grillé*

Speck *Bacon*

Aubergine *Aubergine*

Barbecue-Sauce *Sauce barbecue*

Peperoni *Pepperoni*

Roter Pfeffer *Poivron rouge*

Desserts

SCHOKOLADENKUCHEN MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE VON VALHRONA

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR VALHRONA

Schokolade mit 70% Kakaoanteil und Aprikosenkompott.

Chocolat 70 % de cacao et compote d'abricots.

16 €

OBSTSATL SALADE DE FRUITS

Mit frischem Obst der Saison.

Avec des fruits frais de saison.

18 €