

BANKETT-ANGEBOT *BANQUET SELECTION* **2027**

FRÜHSTÜCK
BREAKFAST
2

ZUM MEETING
FOR MEETING
3-4

KLEINIGKEITEN
SMALL BITES
5-7

FLYING MENÜ
FLYING MENU
8-10

TEA TIME
TEA TIME
11

ALLERGENE
ALLERGENS
12

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

DER BESONDERE MORGEN / A SPECIAL MORNING

Wurstausswahl / Schinkenspezialitäten ^{DGI}
 Emmentaler / altem Gouda / gereifter Brie ^B
 Geräucherter Wildlachs / Honig-Senfsauce / Meerrettich ^{BCGI}
 Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne ^{AB} 
 Marinierte Früchte der Saison 
 Salat von Fetakäse / Gurke / Tomaten / roten Zwiebeln / Kapern ^{BD} 
 Staud's Marmeladen / Honig / Nussnougat Creme / Landrahmbutter ^B 
 Joseph Brotkorb / Croissants ^{AB} 
 Rührei / Kräuter ^{BCD} 

Filterkaffee / Tee / 1 Glas Orangensaft / Mineralwasser

Selection of Sausage / Ham Specialities
Emmental / Mature Gouda / Aged Brie
Smoked Wild Salmon / Honey & Mustard Sauce / Horseradish
Bircher Muesli / Grated Apple and Pear
Marinated Seasonal Fruits
Feta Cheese Salad / Cucumber / Tomatoes / Red Onion / Capers
Staud's Jams / Honey / Hazelnut Chocolate Spread / Farmhouse Butter
Joseph Bread Basket / Croissants
Scrambled Eggs / Herbs

Filter Coffee / Tea / 1 Glass of Orange Juice / Mineral Water

pro Person / per person **35,00**

ERWEITERN SIE IHR FRÜHSTÜCK / ENHANCE YOUR BREAKFAST

Fruchtspieß / Melone / Ananas / Kiwi / Erdbeere / Traube	3,80
<i>Fruit Skewer / Melon / Pineapple / Kiwi / Strawberry / Grape</i>	
Gemüsesticks / Karotte / Paprika / Kohlrabi / Fenchel / Kräuterquark ^{BI} 	4,80
<i>Vegetable Sticks / Carrot / Pepper / Kohlrabi / Fennel / Herb Quark</i>	
Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / Alter Balsamico ^{BDGI}	6,80
<i>Buffalo Mozzarella / Tomatoes / Basil / Aged Balsamic Vinegar</i>	
Rote Bete Hummus / Avocado / Petersilie / Tahina / Mini Pita ^{ADFGI} 	4,60
<i>Beetroot Hummus / Avocado / Parsley / Tahini / Mini Pita</i>	
Gerösteter Brioche / Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise ^{ABCDI} 	9,50
<i>Toasted Brioche / Spinach / Poached Egg / Hollandaise Sauce</i>	
Shakshuka / Wachtelei / Tomatenragout / Chili / Paprika / Zwiebeln ^{CI} 	11,50
<i>Shakshuka / Quail Egg / Ragout of Tomatoes / Chilli / Peppers / Onions</i>	
Pan Cake / Ahornsirup / Blaubeerkompott ^{ABC} 	1 Stück / 1 piece 6,50
<i>Pancake / Maple Syrup / Blueberry Compote</i>	
French Toast / Zimt / marinierte Beeren ^{ABC} 	1 Stück / 1 piece 7,60
<i>French Toast / Cinnamon / Marinated Berries</i>	
½ Flugmango 	9,50
<i>½ Mango</i>	

ZUM MEETING FOR MEETING

BITTE WÄHLEN SIE PRO KATEGORIE MINDESTENS 3 STÜCK.
PLEASE CHOOSE A MINIMUM OF 3 PIECES PER CATEGORY.

CLUBSTULLE VOM JOSEPH SAATENBROT

OPEN SANDWICH WITH JOSEPH SEED BREAD

_____ Saftschinken / Gouda / Tomate / Gurke / Rucola ^{ABD} <i>Juicy Ham / Gouda / Tomato / Cucumber / Rocket</i>	9,50
_____ Speck / Ei / Romanasalat / Tomate / Mayonnaise ^{ACD} <i>Bacon / Egg / Romaine Lettuce / Tomato / Mayonnaise</i>	9,50
_____ Garnelen-Tatar / Granny-Smith-Apfel / Cocktailsauce ^{ABCDGIJK} <i>Prawn Tartare / Granny Smith Apple / Cocktail Sauce</i>	9,50
_____ Räucherlachs / Radieschen / Frischkäse / Gartenkresse ^{ABJ} <i>Smoked Salmon / Radish / Cream Cheese / Garden Cress</i>	9,50
_____ Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse / Rote Bete / Cashew Kerne ^{ABI} 	9,50
_____ Hummus / Granatapfel / Aubergine / Minze / Ras el-Hanout ^{AFGI} 	9,50
_____ <i>Hummus / Pomegranate / Aubergine / Mint / Ras el Hanout</i>	

KNUSPRIGES ROSENBRÖTCHEN / CRISPY ROLL

_____ Pastrami / Spitzkohl / Spreewaldgurke / eingelegte Senfsaat ^{ADGI} <i>Pastrami / Pointed Cabbage / Spreewald Gherkin / Pickled Mustard Seeds</i>	8,50
_____ Fenchelsalami / Parmesan / Rucola Salat / Tomatenmarmelade ^{ABDI} <i>Fennel Salami / Parmesan / Rocket Salad / Tomato Jam</i>	8,50
_____ Club Sandwich Style / Maispoullarden-Salat / Ei / Speck ^{ABCDGI} <i>Club Sandwich Style / Corn-Fed Chicken Salad / Egg / Bacon</i>	8,50
_____ Hausgebeizter Atlantiklachs / Miso-Sesam-Spinat Ingwer-Wasabi-Creme ^{ABCDEFGIJ}	8,50
_____ <i>House-Cured Atlantic Salmon / Miso & Sesame Spinach Ginger & Wasabi Cream</i>	
_____ Bio-Rührei / dreierlei Käse / Gartenkresse / Frisée ^{ABC} 	8,50
_____ <i>Organic Scrambled Eggs / Three Kinds of Cheese / Garden Cress / Frisée</i>	
_____ Ziegenfrischkäse / Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch ^{ABDFH} 	8,50
_____ <i>Goat's Cream Cheese / Beetroot / Fig Mustard / Nut Crunch</i>	
_____ Emmentaler / Paprika / gesalzene Butter / rote Zwiebel ^{ABDI} 	8,50
_____ <i>Emmental / Pepper / Salted Butter / Red Onion</i>	

KROSSES CROISSANT BUN / CRISPY CROISSANT BUN

_____ Trüffelschinken / gehobelter Bergkäse / Räuchersellerie Creme ^{ABDI} <i>Truffle Ham / Shaved Mountain Cheese / Smoked Celeriac Cream</i>	9,80
_____ Thunfischtatar / Avocado / Mango / geröstete Mandeln ^{AFIJ} <i>Tuna Tartare / Avocado / Mango / Roasted Almonds</i>	9,80
_____ Räucherforellencreme / Tatar vom Milchkalb / Kapern ^{ABDIJ} <i>Smoked Trout Cream / Milk-Fed Veal Tartare / Capers</i>	9,80
_____ Linsencreme / gerösteter Blumenkohl / Taggiasca Oliven ^{AGI} 	9,80
_____ <i>Lentil Cream / Roasted Cauliflower / Taggiasca Olives</i>	

ZUM MEETING FOR MEETING

HAUSGEMACHTE DEFTIGE MUFFINS / *HOMEMADE SAVOURY MUFFINS*

Zitronen Crème Fraîche ^B

Lemon Crème Fraîche

_____	Kartoffel / Frühlingszwiebel / Speck / Bergkäse ^{ABC}	4,60
	<i>Potato / Spring Onion / Bacon / Mountain Cheese</i>	
_____	Zucchini / Lachs / Dill / ^{ABCJ}	4,60
	<i>Courgette / Salmon / Dill</i>	
_____	Karotte / Kürbiskern / Kreuzkümmel ^{ABC} 	4,60
	<i>Carrot / Pumpkin Seeds / Cumin</i>	
_____	Spinat / Feta / Rosinen / Walnuss ^{ABC} 	4,60
	<i>Spinach / Feta / Raisins / Walnut</i>	

UNSERE SÜßE AUSWAHL / *OUR SWEETS*

_____	Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren ^{ABC} 	9,50
	<i>Joseph Lemon Cake / Whipped Cream / Marinated Berries</i>	
_____	Joseph Schokoladenkuchen / Mango ^A 	9,50
	<i>Joseph Chocolate Cake / Mango</i>	
_____	Crème Brûlée Tartelette ^{ABCDEH} 	7,80
	<i>Crème Brûlée Tartlet</i>	
_____	Mini Croissant ^{ABC} 	2 Stück / 2 pieces 3,80
	<i>Mini Croissant</i>	
_____	Fruchtplunder ^{ABCEH} 	2 Stück / 2 pieces 4,20
	<i>Fruit Danish Pastry</i>	
_____	Schokoladenbrownie ^{ABC} 	6,80
	<i>Chocolate Brownie</i>	
_____	Pralinen ^{BEH} 	pro Stück / per piece 2,50
	<i>Pralines</i>	
_____	Frischer Obstsalat 	7,50
	<i>Fresh Fruit Salad</i>	
_____	Obstplatte mit geschnittenem Obst 	für 10 Personen / serves 10 70,00
	<i>Fruit Platter with Sliced Fruit</i>	

BENTO BOX / *BENTO BOX*

Japanische Tradition in fünf ausgewählten Kreationen – zusammengestellt nach Empfehlung des Küchenchefs.

Japanese tradition presented in five carefully selected creations, curated by the Chef.

Auf Anfrage auch vegetarisch erhältlich.

Also available vegetarian on request.

_____	5 Gänge Menü	pro Person / per person 24,00
	<i>5 Course Menu</i>	

KLEINGKEITEN SMALL BITES

APERITIF / APERITIF

_____	Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import	
_____	Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand ^{BDH}	18,00
	<i>Trout Caviar / Potato Chips with Sylter Sea Salt / Sour Cream</i>	
_____	Kerber No.2 Austern / Schalotten-Vinaigrette ^{CDK}	3 Stück / 3 pieces 14,60
	<i>Kerber No.2 Oysters / Shallot Vinaigrette</i>	
_____	Kerber No.2 Austern / Rockefeller Art / Kräuter	
	Brösel ^{ABCDK}	3 Stück / 3 pieces 14,60
	<i>Kerber No.2 Oysters / Rockefeller Style / Herbs / Breadcrumbs</i>	

CROSTINI AUS JOSEPH FOCACCIA / CROSTINI OF JOSEPH FOCACCIA

_____	Tatar vom Rinderfilet / Röstzwiebelpüree / Schnittlauch ^{AM}	5,50
	<i>Beef Fillet Tartare / Fried Onion Purée / Chives</i>	
_____	Räucherlachs / Limonen-Crème Fraîche / eingelegte Gurke	
	Lachsforellenkaviar ^{ABDGJ}	5,50
	<i>Smoked Salmon / Lime Crème Fraîche / Pickled Cucumber</i>	
	<i>Salmon Trout Caviar</i>	
_____	Eismeer Garnele / Erbsencreme / Erdnuss-Wasabi Crunch ^{ABHIK}	5,50
	<i>Arctic Prawn / Pea Cream / Peanut & Wasabi Crunch</i>	
_____	Zandercreme / Trüffel / Limette ^{ABIJ}	5,50
	<i>Pike Perch Cream / Truffle / Lime</i>	
_____	Frischkäse / Feige / geröstete Pinienkerne ^{AB} 	5,50
	<i>Cream Cheese / Fig / Roasted Pine Nuts</i>	
_____	Kichererbsen Creme / Aubergine / gerösteter Sesam ^{AFGI} 	5,50
	<i>Chickpea Cream / Aubergine / Roasted Sesame</i>	

KNUSPRIG UND GEBACKEN / CRISPY AND FRIED

_____	Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ^{ACDGI}	7,20
	<i>Veal Wiener Schnitzel / Potato & Cucumber Salad / Lingonberries</i>	
_____	Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ^{ACGI}	7,20
	<i>Styrian Fried Chicken / Potato & Cucumber Salad / Lingonberries</i>	
_____	Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf ^{ACDGI}	7,20
	<i>Braised Pork Knuckle Praline / Pea Puree / Tarragon Mustard</i>	
_____	Datteln im Speckmantel ^D	3 Stück / 3 pieces 7,20
	<i>Bacon-Wrapped Dates</i>	
_____	Strudelteig / asiatisch marinierte Ente / Spitzkohlsalat / Hoisin ^{ABCDEFHI}	7,20
	<i>Strudel Pastry / Asian Marinated Duck / Pointed Cabbage Salad / Hoisin</i>	
_____	Fritto misto / Meeresfische & Gemüse in Hartweizengrieß ausgebacken fermentierter Knoblauch ^{ACEGIJK}	12,00
	<i>Fritto Misto / Sea Fish / Vegetables in Durum Semolina / Fermented Garlic</i>	
_____	Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat ^{ACEFHIK}	7,20
	<i>Panko-Coated Prawn / Spicy Glassnoodle Salad</i>	
_____	Avocado / Mango Salsa / Hummus / Petersiliensalat ^{FGI} 	7,20
	<i>Avocado / Mango Salsa / Hummus / Parsley Salad</i>	

KLEINGKEITEN SMALL BITES

KROKETTEN / CROQUETTE

_____ Kabeljau / Béchamel / Fenchelsalat ^{ABCGIJ}	12,50
<i>Cod Fish / Béchamel / Fennel Salad</i>	
_____ Kartoffel / Trüffel-Selleriecreme ^{ABCGI} 	12,50
<i>Potato / Truffle Celeriac Cream</i>	
_____ Parmesan / Büffel Mozzarella / Tomaten ^{ABCGI} 	12,50
<i>Parmesan / Buffalo Mozzarella / Tomato</i>	

SNACKS / SNACKS

_____ Club Currywurst ^{DI}	9,50
<i>Club Currywurst</i>	
_____ Club Hot Dog / Garnele / Blumenkohl / Limonen Perlen / Trüffel ^{ABIJK}	12,00
<i>Club Hot Dog / Prawn / Cauliflower / Lime Pearls / Truffle</i>	
_____ Club Mini Döner / Pulled Pork / ‚mit Alles‘ ^{ABGI}	5,20
<i>Club Mini Doener / Pulled Pork / ‚mit Alles‘</i>	
_____ Club Mini Pita / gezupfte Hoisin Ente / Lauch / Pilzcreme ^{ABDEFGHI}	9,50
<i>Club Mini Pita / Pulled Hoisin Duck / Leek / Mushroom Cream</i>	
_____ Croque Monsieur / Trüffelschinken / Béchamel / Emmentaler ^{BCDGI}	15,00
<i>Croque Monsieur / Truffle Ham / Truffle Béchamel / Emmentaler</i>	
_____ Schlemmerschnitte / Brioche / Tatar vom Weiderind / Crème fraîche	16,00
<i>Gourmet Slice / Brioche / Grass-Fed Beef Tartare / Crème Fraîche</i>	
_____ 10g Ossetra Kaviar ^{ABCGIJ} / 10g Ossetra Kaviar zzgl. / plus	41,00
_____ Cocktail ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose ^{BCDGIJK}	38,00
<i>Cocktail of ½ Atlantic Lobster / Pear / Cucumber / Marie Rose Sauce</i>	
_____ Fish & Chips / Erbsencreme / Pommes Allumettes / Salz-Zitrone Malzessig ^{ABCDIJ}	14,00
<i>Fish & Chips / Pea Cream / Pommes Allumettes / Salty Lemon Malt Vinegar</i>	
_____ Wilder Brokkoli im Bierteig gebacken / Trüffelcreme ^{ABCDGI} 	3,80
<i>Wild Broccoli in Beer Batter / Truffle Cream</i>	

MAIS TORTILLA / CORN TORTILLA

Pico de Gallo Zwiebel / Tomate / Koriander / Limette ^D	
<i>Pico de Gallo Onion / Tomato / Coriander / Lime</i>	
_____ Spicy Pulled Pork / Ananas / Sesam ^{DFI}	8,80
<i>Spicy Pulled Pork / Pineapple / Sesame</i>	
_____ Tatar vom Yellow Fin Thunfisch / Mango / Jalapeños ^J	8,80
<i>Tartare of Yellow Fin Tuna / Mango / Jalapeños</i>	
_____ Avocado / schwarze Bohnencreme / Cheddar ^{BDI} 	8,80
<i>Avocado / Black Bean Cream / Cheddar</i>	
3 verschiedene Tortillas / 3 different Tortillas	21,00

KLEINGKEITEN SMALL BITES

SOMMERROLLE / SUMMER ROLL

Gemüse / Koriander / Erdnussdip / Goma Dressing ^{ADEFGHI}

Vegetables / Coriander / Peanut Dip / Goma Dressing

_____ Asiatisch eingelegtem Schweinebauch ^{AEFI} 5,40

Asian Marinated Pork Belly

_____ Scheiben von der Maispouardenbrust ^B 5,40

Slices of Corn-Fed Chicken

_____ Roh mariniertem Wildlachs ^J 5,40

Raw Marinated Wild Salmon

_____ Gehackter Garnele ^K 5,40

Minced Prawn

_____ Gebratenem Tofu ^E  5,40

Fried Tofu

_____ Gemüse  5,40

Vegetables

UNSERE SALZIGE AUSWAHL / OUR SAVOURY SELECTION

_____ Parmaschinken 11,00

Parma Ham

_____ Oliven / Nüsse / Käse ^{BDH} 9,50

Olives / Nuts / Cheese

_____ Käsestangen / Grissini ^{ABH} 8,00

Cheese Straws / Grissini

_____ Nüsse / Salzstangen ^{ABH}  4,00

Nuts / Pretzel Sticks

FLYING MENÜ FLYING MENU

5 Gänge Menü - zusammengestellt von unserem Küchenchef, wahlweise mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch

5 Course Menu - created by our Head Chef, available with meat, fish or vegetarian

_____ Fleisch
Meat

_____ Fisch
Fish

_____ Vegetarisch 
Vegetarian

pro Person / *per person* **69,00**

VORSPEISEN / *STARTERS*

_____ Vitello Tonnato / geschmolzene Tomaten / frittierte Kapern ^{BDGIJ}	12,00
<i>Vitello Tonnato / Melted Tomatoes / Fried Capers</i>	
_____ Kalbskopfterrine / Gemüse vinaigrette / Meerrettich ^{DGI}	12,00
<i>Veal Head Terrine / Vegetable Vinaigrette / Horseradish</i>	
_____ Tatar vom Milchkalb / Parmesan Espuma / Buchweizen Crunch ^{BI}	9,80
<i>Milk-Fed Veal Tartare / Parmesan Espuma / Buckwheat Crunch</i>	
_____ Birne / Bohnen / knuspriger Pancetta / geröstete Kartoffeln / Oregano ^{DI}	8,00
<i>Pear / Beans / Crispy Pancetta / Roasted Potatoes / Oregano</i>	
_____ Roh marinierte Scheiben vom Wildlachs Gurken Kimchi ^{ADEFIJ}	12,00
<i>Raw Marinated Slices of Wild Salmon / Cucumber Kimchi</i>	
_____ Buttermilch Panna Cotta / Lachstatar / Gurke / Dill Öl ^{BIJ}	9,50
<i>Buttermilk Panna Cotta / Salmon Tartare / Cucumber / Dill Oil</i>	
_____ Ceviche / Loup de Mer / Ananas / Rore Zwiebel / Chili / Radieschen ^{DIJ}	12,00
<i>Ceviche / Sea Bass / Pineapple / Red Onion / Chilli / Radish</i>	
_____ Sashimi / Yellow fin Tunfisch / Kohlrabi-Apfelsalat / Sesamlack ^{ADEFIJ}	12,00
<i>Sashimi / Yellowfin Tuna / Kohlrabi & Apple Salad / Sesame Glaze</i>	
_____ Pulpo Salat / Staudensellerie / Strauchtomate ^{IJK}	11,00
<i>Octopus Salad / Celery / Vine Tomato</i>	
_____ Grünes Gemüse / pochiertes Wachtelei / Estragon Creme ^{BCDGI}	10,50
<i>Green Vegetables / Poached Quail Egg / Tarragon Cream</i>	
_____ Glasnudelsalat / geräucherter Tofu / Koriander / Sesam ^{AEFHI}	8,20
<i>Glass Noodle Salad / Smoked Tofu / Coriander / Sesame</i>	
_____ Mesclun Salat / Quinoa / Edamame / geröstete Nüsse und Kerne ^{EFHI}	7,80
<i>Mesclun Salad / Quinoa / Edamame / Roasted Nuts and Seeds</i>	
_____ Süßkartoffelpüree / geröstete Pistazien / Fetakäse ^{BI}	7,50
<i>Sweet Potato Purée / Roasted Pistachios / Feta Cheese</i>	

FLYING MENÜ FLYING MENU

SUPPEN IN DER ESPRESSOTASSE / SOUPS SERVED IN ESPRESSO CUP

_____	Essenz vom Ochsenschwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry ^{ABCDI} <i>Oxtail Essence / Puff Pastry Stick / Aged Sherry</i>	16,00
_____	Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille ^{BCDGIJK} <i>Small Bouillabaisse / Sea Fish / Rouille Sauce</i>	18,00
_____	Schaumsuppe vom Atlantikhummer ^{BIJK} <i>Atlantic Lobster Foam Soup</i>	12,00
_____	Getrübete Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch ^{ABDGI} <i>Truffled Potato Foam Soup / Croûton / Chives</i>	11,00
_____	Getrübete Sellerieschaumsuppe <i>Truffled Celeriac Foam Soup</i>	11,00
_____	Karotten-Ingwer-Velouté ^{BI} <i>Carrot & Ginger Velouté</i>	9,00
_____	Schaumsuppe Hokkaido Kürbis ^{BDJI} <i>Hokkaido Pumpkin Velouté</i>	9,00
_____	Misosuppe / Tofu / Nori Alge ^{AEFI} <i>Miso Soup / Tofu / Nori Seaweed</i>	7,50

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

_____	Scheiben vom Rumpsteak / Rostbraten Style / Spätzle zweierlei Zwiebel ^{ABCDI} <i>Sliced Rump Steak / Rostbraten Style / Spätzle / Two Kinds of Onion</i>	16,00
_____	Geschmorte Kalbsbäckchen / dreierlei Pfefferjus / Kartoffelschaum Ingwer Karotten ^{DI} <i>Braised Veal Cheeks / Three Kinds of Pepper Jus / Potato Foam / Ginger Carrots</i>	15,00
_____	Brust von der Maispoularde / Kürbispüree / Schwarzwurzel Nussbutter ^{ABDEFGHI} <i>Corn-Fed Chicken Breast / Pumpkin Purée / Salsify / Brown Butter</i>	14,00
_____	Atlantiklachs / Kartoffel-Misocreme / Brokkoli / Süßkartoffelpüree ^{BDIJ} <i>Atlantic Salmon / Potato & Miso Cream / Broccoli / Sweet Potato Purée</i>	15,00
_____	Sautiertes Filet vom Loup de Mer / Apfel-Rotweinjus Schwarzer Trüffel / Junger Brokkoli ^{BDIJ} <i>Sautéed Sea Bass Fillet / Apple & Red Wine Jus / Black Truffle / Baby Broccoli</i>	15,00
_____	Hechtklößchen / Hummerschaum / Zimtspinat ^{BCIJK} <i>Pike Dumplings / Lobster Foam / Cinnamon Spinach</i>	15,00

FLYING MENÜ FLYING MENU

KÄSE / CHEESE

_____	Brie de Normandie / Trüffelvinaigrette / Vanillekartoffeln ^{BD} <i>Brie de Normandie / Truffle Vinaigrette / Vanilla Potatoes</i>	9,50
_____	Bleu de Auvergne / Birnen Chutney ^{BD} <i>Bleu de Auvergne / Pear Chutney</i>	9,50
_____	Livarot / Schnittlauch Schalotten Vinaigrette ^{BD} <i>Livarot / Chive & Shallot Vinaigrette</i>	9,50
_____	Käseauswahl von unserem Maître Affineur Volker Waltmann Früchtebrot / Trauben ^H <i>Selection of Cheese from Our Maître Affineur Volker Waltmann</i> <i>Fruit Bread / Grapes</i>	9,50

DESSERT / DESSERT

_____	Opera Schnitte / Kaffee Espuma ^{ABCDH} 	9,50
_____	<i>Opera Slice / Coffee Espuma</i>	
_____	Delice Karamell / Passionsfrucht ^{ABCDH} 	8,60
_____	<i>Delice Caramel / Passion Fruit</i>	
_____	New York Cheese Cake / marinierte Beeren ^{ABCDH} 	7,20
_____	<i>New York Cheesecake / Marinated Berries</i>	
_____	Tropeziennes / Butter Brioche / Vanille Mousse ^{ABCDH} 	6,90
_____	<i>Tropeziennes / Butter Brioche / Vanilla Mousse</i>	

CLUB TEA TIME

CLUB TEA TIME

ÉTAGÈRE AB 2 PERSONEN

ÉTAGÈRE FOR 2 PEOPLE OR MORE

Croustade ABDFGHJ

Eigelb Creme / Lachsforellen Kaviar

Croustade

Egg Yolk Cream / Salmon Trout Caviar

Pani Puri ABDEFH

gefüllt mit Entenleber Creme / Feige

Pani Puri

Duck Liver Cream / Fig

Gebackenes Tomatentartelette ABCDFGHI

Pinienkerne / Basilikum

Baked Tomato Tartlet

Pine Nuts / Basil

Table Water Biscuits ABDEFGHIK

Garnele / Curry-Karottencreme

Table Water Biscuits

Prawn / Curried Carrot Cream

Scones ABH

Clotted Cream ^B / Lemon Curd ^{CD} / kaltgerührte Preiselbeere 

Scones

Clotted Cream / Lemon Curd / Cold-Stirred Lingonberries

Sandwiches

Rindertatar / gepickelte Rotweinschalotten / Limonen Crème Fraîche ABDFGHIJ

Beef Tartare / Pickled Red Wine Shallots / Lime Crème Fraîche

Maispouardenbrust / Caesar Style / Gartenkresse ABCDFGI

Corn-Fed Chicken Breast / Caesar Style / Garden Cress

Lachs / Meerrettich-Frischkäse / eingelegte Gartengurke / Dill ABDFGHJ

Salmon / Horseradish Cream Cheese / Pickled Garden Cucumber / Dill

Baba au Rhum ABCDEFH

Sablé ABCDEFH

weißer Schokolade / Mango / Honig

Operaschnitte ABCDEFH

Mellow Cake Praline ABCDEFH

Baba au Rhum

Sablé

White Chocolate / Mango / Honey

Opera Slice

Mellow Cake Praline

pro Person / per person **59,00**

ALLERGENE ALLERGENS



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren von in unserer Küche verwendeten Stoffen enthalten.
Bitte informieren Sie unser Team vorab über bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten.
Auf Nachfrage bieten wir gerne alternative Gerichte für Allergiker und Vegetarier an.

Whilst we take every precaution when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens present in our kitchen.

Please inform our team in advance of any known allergies or intolerances.

Upon Request, we are happy to provide alternative dishes for guests with allergies or for vegetarians.

- A | Glutenhaltiges Getreide / *Cereals containing Gluten*
- B | Milch / *Milk*
- C | Eier / *Eggs*
- D | Schwefeldioxid und Sulfite / *Sulphur Dioxide and Sulphites*
- E | Sojabohnen / *Soybeans*
- F | Sesamsamen / *Sesame Seeds*
- G | Senf / *Mustard*
- H | Erdnüsse / *Peanuts*
- I | Sellerie / *Celery*
- J | Fisch / *Fish*
- K | Weichtiere / *Molluscs*