

## BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 39,00 / 2 courses per person € 39,00 3 GÄNGE PRO PERSON € 44,00 / 3 courses per person € 44,00

JUNGER BLATTSALAT UND RADICCHIO, APFEL, GARTEN GURKEN, CASHEWKERNE, ROTE BETE DRESSING V(10)(11)(23)(25)(26)(30)

*Seasonal leaf salad and radicchio, apple, cucumber, cashew nuts, beetroot dressing*

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, FENCHEL-ORANGENSALAT, WALNUSS, SAFRANSCHAUM (10)(11)(9)(23)(25)(27)

*Fried scallop, fennel-orange salad, walnut, saffron foam*

KÜRBIS-KOKOS-INGWERSUPPE, KÜRBISKERNÖL (10)(9)(22)

*Pumpkin-coconut-ginger soup, pumpkin seed oil*

---

SPAGHETTI MIT WALDPILZSAUCE, JUNGER SPINAT, PARMESAN CHIPS (10)(9)(20)

*Spaghetti with wild mushroom sauce, young spinach, parmesan chips*

GEBRATENES LACHSFILET, GNOCCHI, RAHMWIRSING, RIESLINGSCHAUM (10)(9)(20)(27)

*Fried salmon fillet, gnocchi, creamy savoy cabbage, Riesling foam*

LAMMHÜFTE VOM GRILL, KARTOFFELGRATIN, SPECKBOHNEN, PORTWEIN-PFEFFERSAUCE (10)(9)(20)

*Grilled lamb rump, potato gratin, bacon beans, port wine pepper sauce*

---

FRÜCHTEAUSWAHL MIT PASSIONSFRUCHTSORBET F(10)(15)(9)(20)

*Fruit selection with passion fruit sorbet*

APFEL-NOUGATSCHNITTE, VANILLEEIS F(10)(15)(9)(20)(30)(31)

*Apple-nougat slice, vanilla ice cream*

KOKOSNUSS CRÈME BRÛLÉE, SCHOKOLADEN EIS F(10)(15)(9)(20)(30)(31)

*Coconut 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 <sup>(D)(H)(I)(S)(Z)(O)(Z)(Z)</sup>	15,00
<i>Roasted tomato soup, croutons, grana padano</i>	
RINDER CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE, OLIVENÖL, ACETO BALSAMICO <sup>(R)(D)(H)(I)(S)(Z)(O)</sup>	20,00
<i>Beef Carpaccio, Arugula, parmesan, pines, olive oil, balsamic</i>	
CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO <sup>(S)(H)(I)(S)(Z)(O)(Z)(Z)(Z)(Z)</sup>	22,00
<i>Caesar salad, bacon, organic egg, anchovies, croutons, grana padano</i>	
MIT HÄHNCHENBRUST	27,00
<i>With chicken breast</i>	



### HAUPTGANG main course

	€
HYATT CLUB SANDWICH, HÄHNCHENBRUST, SPIEGELEI, SPECK, TOMATE <sup>(S)(H)(I)(S)(Z)(O)(Z)(Z)(Z)</sup>	21,00
<i>Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato</i>	
200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN <sup>(R)(S)(H)(I)(S)(Z)(O)(Z)(Z)</sup>	22,00
<i>200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions</i>	
CRISPY CHICKEN BURGER, AVOCADO, ZWIEBELN, TOMATE, CHILI MAYONNAISE, EISBERGSALAT <sup>(D)(H)(S)(Z)(O)</sup>	22,00
<i>Crispy chicken burger, avocado, onions, tomatoes, chili mayonnaise, lettuce</i>	
KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN <sup>(D)(H)(S)(Z)(O)</sup>	28,00
<i>Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan</i>	
VEGANES KOKOS CURRY, SÜRKARTOFFEL, SAISONALES GEMÜSE, KRÄUTER, REIS <sup>(V)(D)(Z)(S)</sup>	26,00
<i>Vegan coconut curry, sweet potato, seasonal vegetables, herbs, rice</i>	

*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*

24

### THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM

*Japanese tuna steak - approx. 180 grams*

38

### MAISPOULARDENBRUST

*Corn-fed chicken breast*

29

### ARGENTINISCHES ROASTBEEF

*Argentine roastbeef*

32

### KALBSKOTELETTE

*Veal chop*

38

### BEILAGEN / SIDE DISHES

#### SAISONALER SALAT

*Seasonal salad*

7

#### FRYING DIP POMMES

*Frying dip fries*

7

#### WOKGEMÜSE

*Wok vegetables*

7

#### KARTOFFELGRATIN

*Potato gratin*

7

### 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*