

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

FRÜHLINGSSALAT, APFEL, GARTENGURKEN, ERDBEEREN, CASHEWKERNE, FRUCHTIGES BALSAMICODRESSING

Spring salad, apple, cucumber, strawberry, cashew nuts, fruity balsamic dressing

GEGRILLTER PULPO & GARNELE, WASSERMELONE, RUCOLA, DATTEL TOMATE, BELPER KNOLLE

Grilled pulpo & prawn, watermelon, rocket, date tomato, Belper cheese

SPARGELSCHAUMSUPPE, SPARGELRAGOUT, CROUTONS, KRÄUTERÖL

Asparagus cream soup, asparagus ragout, croutons, herb oil

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL, NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE | DAZU KLOSTERSCHINKEN ODER GETRÜFFELTEM RÜHREI

German white asparagus, potatoes, sauce Hollandaise | In addition with cooked ham or truffled scrambled eggs

THUNFISCH, SPARGELRISOTTO, BÄRLAUCHSCHAU

Tuna, asparagus risotto, wild garlic foam

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE, KARTOFFELGRATIN, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, KARDAMOM JUS

Rose pan-fried lamb rump, potato gratin, grilled green asparagus, cardamom jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT BANANENSORBET

Fruit selection with banana sorbet

VANILLE PANNA COTTA, ERDBEEREN, PASSIONSFRUCHT SORBET

Vanilla panna cotta, strawberries, passion fruit sorbet

WEIßE SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE, KOKOSNUSSEIS

White chocolate, crème brûlée, coconut 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

Roasted tomato soup, croutons, grana padano

€
15,00

RINDER CARPACCIO, RUCOLA, PARMESAN, PINIENKERNE, OLIVENÖL, ACETO BALSAMICO

Beef Carpaccio, Arugula, parmesan, pines, olive oil, balsamic

20,00

CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO

Caesar salad, bacon, organic egg, anchovies, croutons, grana padano

22,00

MIT HÄHNCHENBRUST

With chicken breast

27,00



HAUPTGANG main course

HYATT CLUB SANDWICH, HÄHNCHENBRUST, SPIEGELEI, SPECK, TOMATE

Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato

€
21,00

200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN

200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions

22,00

CHICKEN BURGER, AVOCADO, ZWIEBELN, TOMATE, BASILIKUMPESTO, RUCOLA

Chicken burger, avocado, onions, tomatoes, basil pesto, rocket

22,00

KARTOFFELGNOCCHI, TRÜFFELSAHNE, JUNGER SPINAT, PARMESAN

Potato Gnocchi, truffle cream, young spinach, parmesan

28,00

VEGANES FREGOLA RISOTTO, ROTE BETE, FRÜHLINGSZWIEBEL, RUCOLA SALAT

Vegan Fregola risotto, beetroot, spring onions, rocket salad

26,00

*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

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*