



COLD APPETIZERS

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES

Burrata with crispy bagel,
cherry tomatoes and basil oil € 19.00

Burrata mit knusprigem Bagel,
bunten Kirschtomaten und Basilikumöl

*Burrata avec bagel croustillant,
tomates cerises colorées et huile au basilic*

Green herb salad
with avocado, flaxseed and
Cretan thyme-honey vinaigrette dressing 18.00

Grüner Kräutersalat mit Avocado, Leinsamen
und kretischem Thymian-Honig Vinaigrette Dressing

*Salade d'herbes vertes avec avocat,
graines de lin et vinaigrette au miel de thym de Crète*

Guacamole salad
with avocado, pickled onion,
coriander, cherry tomato, lime and tortilla 18.00

Guacamole-Salat mit Avocado, eingelegten Zwiebeln,
Koriander, Kirschtomaten, Limette und Tortilla

*Salade de guacamole à l'avocate, oignon vinaigré,
coriandre, tomate cerise, lime et tortilla*

Salmon tiradito
with chia seeds, leek, celery,
cappuccino leaves and ponzu sauce 28.00

Lachs-Tiradito mit Chiasamen, Lauch, Sellerie,
Cappuccinoblättern und Ponzusauce

*Tiradito de saumon aux graines de chia, poireau,
céleri, feuilles de cappuccino et sauce ponzu*

Trilogy of Sea Bass, Salmon, Tuna Sashimi
with Crispy Salad, Wakame
and Peanut Butter Sauce 32.00

Trilogie aus Wolfsbarsch, Lachs, Thunfisch Sashimi
mit knackigem Salat, Wakame und Erdnussbuttersauce

*Trilogie de sashimis de bar de saumon, de Sashimi au thon
avec une salade croquante, wakamé et sauce au beurre de cacahuète*



HOT APPETIZERS

WARME VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES

Tataki of smoked tuna,
smoked beetroot pickle
and leaves, Tataki sauce

€ 32.00

Tataki von Thunfisch, Rote-Bete-Gurke
und Blätter, Tataki-Sauce

Tataki de Thon, cornichon et feuilles de betterave fumées, sauce Tataki

Spring rolls with vegetables,
Kimchi cabbage
and sweet chilli sauce

22.00

Frühlingsgemüserollen mit Kimchi-Kohl und süßer Chili-Sauce

Rouleaux de printemps aux légumes, Kimchi de chou

Steamed Samosa
with vegetables and beef, Hoisin sauce

22.00

Gedämpftes Samosa mit Gemüse und Rindfleisch, Hoisinsauce

Samosa à la vapeur avec des légumes et du bœuf, sauce Hoisin

Crispy Tempura Shrimps
with spicy fried vegetables, spicy sauce,
Japanese mayonnaise

28.00

Knusprige Tempura-Garnelen mit pikant gebratenem Gemüse,
pikanter Sauce, japanischer Mayonnaise

*Crevettes tempura croustillantes avec légumes légumes des frits épicés,
sauce épicée, mayonnaise japonaise*

PASTA | RISOTTO

PASTA - RISOTTO

PÂTES – RISOTTO

Ramen Noodles with shrimps,
mushrooms, corn, peppers
and Kabayaki sauce € 28.00

Ramennudeln mit Garnelen, Steinpilzen, Mais
Paprika und Kabayaki-Sauce

*Nouilles Ramen aux crevettes,
champignons, maïs, poivrons et sauce Kabayaki*

Vegan fried rice with vegetables,
soya light tomato sauce,
truffle oil and parmesan crust 19.00

Veganer gebratener Reis mit Gemüse,
Soja-Light-Tomatensauce, Trüffelöl und Parmesankruste

*Riz frit végétalien avec des légumes, sauce tomate à base de soja,
huile de truffe et croûte de parmesan*

Noodles with chicken,
vegetables and Teriyaki sauce 26.00

Nudeln mit Huhn, Gemüse und Teriyaki-Sauce

Nouilles avec poulet, légumes et sauce Teriyaki



MAIN DISHES

HAUPTGANG

PLATS PRINCIPAUX

Crispy Peking duck € 37.00
with fresh vegetable sticks,
parsnip cream and steamed pancakes
served with Hoisin honey sauce

Knusprige Pekingente mit frischen Gemüsesticks, Pastinakencreme
und gedämpften Pfannkuchen, serviert mit Hoisin-Honigsauce

*Canard Pékin croustillant avec bâtonnets de légumes frais,
crème de persil et crêpes à la vapeur servies avec Hoisin sauce au miel*

Poke Bowl with salmon glazed 38.00
with teriyaki sauce, asparagus pickles,
crispy sushi rice and vegetables

Poke Bowl mit Lachs, glasiert mit Teriyaki-Sauce,
Spargeln, knusprigem Sushi-Reis und Gemüse

*Poke Bowl au saumon glacé avec sauce teriyaki,
cornichons d'asperges, du riz sushi croustillant et des légumes*

Ribeye with sour mashed potatoes 52.00
and grilled vegetable brunoise
accompanied by Szechuan Pepper sauce
or Café de Paris.
Green side salad included

Ribeyesteak mit saurem Kartoffelpüree und
gegrilltem Brunoise Gemüse begleitet
von Szechuan-Pfeffer-Sauce oder Café de Paris.
Grüner Beilagensalat inklusive

*Ribeye avec purée de pommes de terre acidulée
et brunoise de légumes grillés ccompagnée
d'une sauce au Poivre de Sichuan ou d'un Café de Paris.
Salade verte incluse*

Sauteed Sea Bass fillet
with glazed vegetables
quinoa and ponzu sauce

39.00

Sautiertes Seebarschfilet mit glasiertem Gemüse, Quinoa und Ponzusauce
Filet de loup de mer sauté avec légumes glacés et sauce ponzu

Peruana lamb fillet with Dijon mustard,
pumpkin and mint cream,
served with tsili and porto wine sauce

€ 44.00

Peruana Lammfilet mit Dijon-Senf,
Kürbiscreme mit Minze,
serviert mit Chili- Portwein-Sauce
*Filet de lampe Peruana avec moutarde de Dijon,
crème de potiron et de la menthe,
servie avec une sauce au chili et au Porto*

Catch of the day (Per 100 gr.)

10.00

Fang des Tages (pro 100 gr.)
Poisson du jour (par 100 g)

King Prawn* (Per 100 gr.)

15.00

Riesengarnelen* (per 100 gr.)
Gambas grillées (par 100 g)*

Grilled Lobster* (Per 100 gr.)

12.00

Gegrillte Languste*(Per 100 gr.)
Langouste grillé (par 100 g)*



DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Minotaure Snickers € 14.00
with Aegina pistachio sesame bar

Minotaure Snickers mit Egina-Pistazien Sesamriegel
Minotaure Snickers avec barre de sésame à la pistache d'Égine

Poached pear in Moscato d'Asti 16.00
served with mascarpone cream
and spicy biscuit

Pochierte Birne in Moscato d'Asti, serviert
mit Mascarponekrem und würzigem Keks
*Poire pochée au Moscato d'Asti servie
avec crème de mascarpone et biscuit épicé*

Baba with sirup and pistachio crumble, 16.00
served with mastic ice cream

Sirupartige Baba mit Pistazien und Mastix-Kernen
Baba au sirup et crumble pistache servi avec de la glace au mastic

Variety of seasonal fruits 14.00

Auswahl an saisonalen Früchten
Variété de fruits de saison

Variety of fine cheeses 16.00
served with breadsticks, dried fruits,
nuts and truffle honey

Auswahl an feinen Käsesorten serviert mit Grissini,
Trockenfrüchten, Nüssen und Trüffelhonig
*Assortiment de fromages fins,
servis avec gressins, fruits secs, noix et miel de truffe*

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil. * Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish
Prices include 13% VAT and Taxes. | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten | TVA 13% et Taxes sont inclus dans
les prix. | Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 13%

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο) 2024

