



LOR DISAB

STARTER

Prawn Tempura, Avocado puree, Tamarind and taro leaves jelly

Garnelen-Tempura, Avocado-Püree, Tamarinde und Taroblätter-Gelee

[CRU, GLU, EGG]

335 Rs

OR

Smoked Marlin cigar, Tropical vegetables, Home-made dressing with eggs

ODER

Geräucherte Marlin-Zigarre, tropisches Gemüse, hausgemachtes Dressing mit Ei

[FSH, MTD, EGG]

275 Rs

OR

Fresh tomato tartar, Goat cheese, Croutons, Sundried tomatoes, French dressing

ODER

Frisches Tomatentartar, Ziegenkäse, Croutons, sonnengetrocknete Tomaten, French-Dressing

[VEG, MLK, GLU, MTD]

255 Rs

OR

Red Tuna trilogy: Seared and served with aubergine caviar, Tempura-style with wasabi flavoured mayonnaise, Tartar style with tomatoes, lemon and capers

ODER

Rote Thunfisch-Trilogie: Gebraten und serviert mit Auberginen-Kaviar, Tempura-Art mit Mayonnaise mit Wasabi-Geschmack, Tartar-Art mit Tomaten, Zitrone und Kapern

[FSH, GLU, EGG]

275 Rs

OR

Seasonal vegetable meli-melo, Crispy Parmesan basket, Raspberry coulis

ODER

Saisonales Gemüse-Meli-Melo, knuspriger Parmesankorb, Himbeer-Coulis

[VEG, MLK]

255 Rs

OR

Baby carrot confit, Orange segments, Avocado jelly, Organic greens with Truffle oil

ODER

Babykarottenconfit, Orangenfilets, Avocado-Gelee, Biogemüse mit Trüffelöl

[VEG]

255 Rs

OR

Quinoa salad with chickpeas, dried seeds and cucumber, Citrus dressing

ODER

Quinoasalat mit Kichererbsen, getrockneten Samen und Gurke, Zitrus-Dressing

[VEG, NUT, MTD]

290 Rs

SOUP

Coconut cauliflower cream,
Saffron emulsion

Kokos-Blumenkohl-Cremesuppe,
Safran-Emulsion

[VEG, MLK]

240 Rs

OR

Clam Vichyssoise

ODER

Muschel-Vichyssoise

[MLS, MLK, ALC, CEL]

320 Rs

OR

Curried squash, lentils, and
coconut soup

ODER

Currykürbis, Linsen und
Kokosnusssuppe

[VEG]

240 Rs

HAUPTGERICHTE

Olive and Parmesan crusted
Pork medallion, Vegetable
tagliatelle, Apple and lavender
sauce

Schweinemedallion mit Oliven-
und Parmesankruste, Gemüse
Tagliatelle, Apfel- und
Lavendelsauce

[PRK, MLK, GLU]

440 Rs

OR

Pan-seared baby Chicken
breast and crispy stuffed
thigh, Sautéed green leaves,
Mushroom confit, Truffle jus

ODER

Gebratene Hähnchenbrust und
knusprig gefüllte Keule,
gedünstete Salatblätter, Pilzconfit,
Trüffeljus

[MLK]

520 Rs

OR

Brown butter Dorado fillet,
Sweet potato and pumpkin
gratin, Sea urchin sauce

ODER

Doradofilet mit brauner Butter,
Süßkartoffel-Kürbis-Gratin,
Seeigelsauce

[FSH, MLK, MLS]

450 Rs

OR
Beef tenderloin, Pickled bell pepper, Roquefort cheese sauce

ODER
Rinderfilet, eingelegte Paprika, Roquefort-Käse-Sauce
[BEF, MLK]
620 Rs

OR
Grilled vegetable lasagna, Tomato compote, Crispy Arancini, Arugula coulis

ODER
Gegrillte Gemüselasagne, Tomatenkompott, knusprige Arancini, Rucola-Coulis
[VEG, GLU, MLK]
400 Rs

OR
Grilled palm heart medallion accompanied with pumpkin tortellini, Morel-sage sauce

ODER
Gegrilltes Palmherzmedaillon mit Kürbis-Tortellini, Morchel-Salbei-Sauce
[VEG, GLU, MLK]
520 Rs

OR
Mushroom and cabbage spring roll with sweet & sour vegetables and crispy angel hair

ODER
Pilz-Kohl-Frühlingsrolle mit süß-saurem Gemüse und knusprigem Engelshaar
[VEG, GLU, SOY]
400 Rs

ODER
Whole Grilled Lobster (500g)
With roasted seasonal vegetables, potato wedges, and lemon butter sauce

Ganzer gegrillter Hummer (500g)
Mit geröstetem Saisongemüse, Kartoffelecken und Zitronenbutter
[MLK, CRU, ALC]
(Zuschlag ab 1850 Rs)

ODER
Seafood Platter (Prawns, Calamari, Mussels, Fish, Octopus, Crab)
With vegetable lasagna, fresh green leaves, pumpkin puree, and mussel butter sauce

Meeresfrüchteplatte (Garnelen, Calamari, Muscheln, Fisch, Tintenfisch, Krabben)
mit Gemüselasagne, Salat, Kürbispüree und Muschelbuttersauce
[CRU, MLK, GLU, MLS, ALC]
(Zuschlag ab 2250 Rs)

ODER
Mixed Meat Skewers (Lamb rack / Australian beef tenderloin / Pork chop)
With sweet potato gratin, asparagus, beetroot confit and cheese sauce

Gemischte Fleischspieße (Lammrücken / Australisches Rinderfilet / Schweinekotelett)
mit Süßkartoffelgratin, Spargel, Rote-Beete-Confit und Käsesauce
[PRK, MLK, BEF, ALC]
(Zuschlag von Rs 2450)

DESSERTS – 320 Rs

William pear flavoured Panna cotta, Soft five-spice biscuits, Roasted pear

Panna cotta mit Williamsbirnengeschmack, weiche Fünf-Gewürze-Kekse, Geröstete Birne
[ALC, MLK, GLU, BEF]

OR
Hockey-sphere, Crispy popcorn and Chocolate sauce

ODER
Hockey-Sphäre, knuspriges Popcorn und Schokoladensauce
[MLK, EGG]

OR
Coffee and chocolate Delice, Aniseed cream, Mango coulis

ODER
Kaffee- und Schokoladendelice, Aniscreme, Mangocoulis
[MLK]

OR
Vanilla Creme Brulee

ODER
Vanille Creme Brûlée
[MLK, EGG]

Alle Preise verstehen sich inklusive der 15% gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die diskretionäre Servicegebühr von 10% ist nicht inbegriffen.“

Sollten Sie Nahrungsmittelallergien haben, teilen Sie dies bitte dem
Restaurantleiter mit.

SOYA / SOJA	[SOY]
CELERY / SELLERIE	[CEL]
NUTS / NÜSSE	[NUT]
PEANUTS / ERDNUSS	[PNT]
MUSTARD / SENF	[MTD]
LUPINS / LUPINE	[LUP]
SULPHATES / SULPHATE	[SUL]
SESAME / SESAM	[SSE]
GLUTEN / GLUTEN	[GLU]
MILK / MILCH	[MLK]
EGG / EI	[EGG]
CRUSTACEAN / SCHALENTIER	[CRU]
FISH / FISCH	[FSH]
MOLLUSK / MOLLUSKE	[MLS]
ALCOHOL / ALKOHOL	[ALC]
VEGETARIAN / VEGETARISCH	[VEG]
PORK / SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
BEEF / RINDFLEISCH	[BEF]