



Appetizers | Vorspeisen | Entrées

Tomato & Mozzarella | **Tomaten & Mozzarella** | Salade de tomates & mozzarella
Smoked salmon, horseradish, capers & onions | **Geräucherter Lachs, Meerrettich, Kapern & Zwiebeln** | Saumon fumé, raifort, câpres et oignons
Marinated Olives with herbs & garlic | **Marinierte Oliven mit Kräutern & Knoblauch** | Olives marinées aux herbes et à l'ail
Roastbeef, tartare sauce | **Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen Sauce** | Roastbeef rosé, sauce rémoulade
Tuna salad | **Thunfischsalat** | Salade de thon
Asparagus salad | **Spargelsalat** | Salade d'asperges

Salad Bar | Salat Buffet | Salades

Selection of assorted lettuce and vegetable salads with assorted dressings
Auswahl verschiedener Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Sélection de salades verte et de crudités avec des vinaigrettes variées

Soups | Suppen | Soupes

Asparagus soup with croûtons | **Spargelsuppe mit Croûtons** | Crème d'asperges avec croûtons
Vegetarian soup of the day | **Vegetarische Tagessuppe** | Soupe du jour végétarienne

Asian Wok | Asia Wok | Wok d'Asie

Daily changing selection of traditional Chinese dishes | **Täglich wechselnde Auswahl von traditionellen chinesischen Gerichten** | Sélection de plats traditionnels chinois du jour
Vegetarian Spring rolls with Thai-chili sauce | **Vegetarische Frühlingssrollen mit Thai-Chili Sauce** | Rouleaux de printemps végétarien, sauce thai aux piments
Steamed Dim-Sum with sesame oil and soy sauce | **Gedämpfte Dim-Sum mit Sesamöl und Soja Sauce** | Dim-Sum cuit à la vapeur avec huile de sésame et sauce soja

Carving Station | Tranchierstation | à la coupe

From the African Corner | Aus der afrikanischen Ecke | Du côté de l'Afrique

Turkey Steaks | **Truthahn Steaks** | Steak de dinde
BBQ Spareribs | **BBQ Spareribs** | Spareribs BBQ
Steaks from the grill | **Steaks vom Grill** | Steak du grill
Merquez | **Merquez** | Merguez
Bobotie | **Bobotie** | Bobotie
Corn on the cob | **Maiskolben** | Épi de maïs

Chimichurri Sauce | Afrikanische Chakalaka | Sauce, Steak Sauce

Indian Specialties | Indische Spezialitäten | Spécialité d'Inde

Fish in tomato-curry sauce | **Fisch in Tomaten-Curry** | Curry aux poissons
Indian rice | **Indischer Reis** | Riz indien
Green beans | **Grüne Bohnen** | Haricots verts
Roasted potatoes | **Röstkartoffeln** | Pommes de terre poêlées
Lamb curry with chick peas and coconut milk | **Lammcurry mit Kichererbsen und Kokosmilch** | Curry d'agneau au pois-chiche et lait de coco

Mongolian Grill | Mongolengrill | Barbecue Mongol

Create your own dish with a selection of meats, shrimps, fish and fresh market vegetables
Kreieren Sie Ihren eigenen Teller mit einer Auswahl von verschiedenen Fleischsorten, Garnelen, Fisch und frischem Gemüse
Créer votre propre plat avec une sélection de viandes, crevettes, poisson et légumes frais du marché

Sauces for your finished dish | **Saucen für Ihr fertiges Gericht** | Sauce pour vos plats finis

Garlic, chili (spicy), curry-mango, sweet-sour, sweet soy sauce
Knoblauch, Chili (scharf), Curry -Mango, Sweet-Sour, Süße Soja-Sauce
Ail, piment (fort), curry-mangue, aigre-douce, Sauce soja douce

Children's Buffet | Kinder Buffet | Buffet Enfants

Desserts | Nachtisch | Desserts

Indulge in our homemade pastries, fruit salad and ice creams prepared for you by our pastry chefs including Crème Brûlée, chocolate mousse, seasonal ice creams & sorbets
Lassen Sie sich verwöhnen mit unserer hausgemachten Auswahl an Patisserie mit verschiedenen Köstlichkeiten, die von unseren eigenen Patissiers täglich zubereitet werden.
Saisonale Eiscremes & Sorbets sowie frischer Obstsalat, Crème Brûlée und Schokoladen Mousse sind ein absolutes „Muss“.
Faites-vous plaisir avec nos pâtisseries faites maison, la salade de fruits, les glaces et sorbets ainsi que la crème brûlée et la mousse au chocolat.

Price per Adult | Preis pro Erwachsenen | Prix adultes

€ 34,50

Price per Children (6 – 14 years) | Preis pro Kind (6 – 14 Jahre) | Prix enfants (6 – 14 ans)

€ 14,50