



Appetizers | Vorspeisen | Entrées

Marinated Olives with herbs & garlic | **Marinierte Oliven mit Kräutern & Knoblauch** | Olives marinées aux herbes et à l'ail
Cold sliced roastbeef | **Kaltes Roastbeef** | Roastbeef froid
Tomatoes & Mozzarella | **Tomate-Mozzarella** | Tomate et mozzarella
Chicken breast in tuna sauce | **Hähnchenbrust in Thunfischsauce** | Blanc de poulet sauce au thon
Grilled vegetables | **Gegrilltes Gemüse** | Légumes grillés
Mache salad with croutons | **Feldsalat mit Croutons** | Salade de Mâche, croutons



Salad Bar | Salat Buffet | Salades

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

Soups | Suppen | Soupes

Vegetarian soup of the day | **Vegetarische Tagessuppe** | Soupe du jour végétarienne
Tomato Creme Soup | **Tomatencremesuppe** | Soupe de tomates crémée

Planted Chicken Teriyaki

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 Frühlingsrollen mit Thai-Chili Sauce** | Rouleaux de printemps végétarien, sauce thaï 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 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 | **Truthahnsteaks** | Steak de dinde
BBQ Spareribs | **BBQ Spareribs** | Spareribs BBQ
Steaks from the grill | **Steaks vom Grill** | Steak du grill
Corn on the cob | **Maiskolben** | Épi de maïs

Chimichurri sauce, African Chakalaka sauce, Steak sauce | **Chimichurri Sauce, Afrikanische Chakalaka Sauce, Steak Sauce** | Chimichurri sauce, sauce africaine Chakalaka, sauce à Steak

Indian Specialties | Indische Spezialitäten | Spécialité d'Inde

Mac & Cheese | **Mac & Cheese** | macaroni au fromage
Braised red cabbage with apples | **Apfelrotkohl** | Chou rouge aux pommes
Spaetzle | **Spätzle** | spaetzle
Perch Pike with creamy savoy cabbage | **Zanderfilet auf Rahmwirsing** | Filet de sandre sur choux frisé à la crème
Venison stew | **Wildgulasch** | Ragout de gibier
Indian rice | **Indischer Reis** | riz à l'Indienne

Mongolian Grill | Mongolen Grill | Barbecue Mongol

Create your own dish with a selection of meats, shrimp, 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 Pâtisseries 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

€ 39,50

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

€ 14,50