

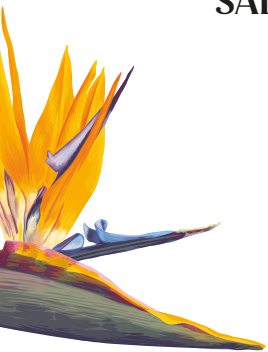


"Unsere mediterrane grüne Küche ist sorgfältig zusammengestellt, um zu nähren und zu erfreuen. Wir verwenden nur die frischesten Zutaten, um gesunde, geschmackvolle Gerichte zu kreieren, die Ihnen ein zufriedenes und energiegeladenes Gefühl geben."

EXECUTIVE CHEF - ZAFER TOK

KOSTPROBEN

KALTE VORSPEISEN SALATE



SUPPEN & WARME VORSPEISEN

Gebratene Padron-Paprika mit Aioli-Mayonnaise (V)

Gemischtes Gemüse mit Olivenkrümel und Romesco-Dip



Rote-Bete-Tiramisu (V)



Mit Rote-Bete-Scheiben, Mascarpone-Käse, Rote-Bete-Creme, Rote-Bete-Kakao und Öl.

Tiger-Garnelen

Mit Lachs-Kaviar, Avocado-Tartar, schwarzem



Knoblauch-Püree und frischem Kräuter-Zitronen-Soße..

Quinoa-Lachs-Tartar

Mit Mikrokräuter und grünem aromatischem Öl.

Quinoa ist reich an Ballaststoffen, Eisen, Kupfer, Thiamin, Vitamin B6 und



Protein. Es ist auch eine gute Quelle für Mangan, Magnesium, Folsäure und Phosphor.

Brauner Eisbergsalat (V)

Mit Schnittlauch, Sesam-Reispapier, karamellisierten



Zwiebeln, Apfel und Sellerie-Balsamico-Dressing.

Grüne Wildblätter (V)

Mit gemischten wilden Kräutern,



Kapernbeeren, Parmesan und Honig-Dijon-Senf-Dressing.

Heirloom-Tomaten-Salat (V)

Mit frischen Kräutern, Ezine-Käse, roten Zwiebeln,



Walnüssen und Olivenöl-Dressing mit ganzen Pfefferkörnern.

Geräucherte Paprikasuppe



Mit Mandelmilch und Orangenöl.

Nantucket Scallop Chowder



Mit Muschelvelouté und geräucherten Gouda-CROUTONS.

Cremige Olive-gefüllte Ravioli (V)



Gefüllt mit Oliven und Ricotta-Käse, serviert mit Olivenblattöl und Quitten-Chutney.

Auberginen Mille-Feuille (V)



Mit Feta-Käse-Creme, Mikrokräuter, frischem Kräuterextrakt und Tomaten-Chutney.

HAUPTGERICHTE



DESSERTS

VEGAN MENÜ

KINDER MENÜ

Sirloin Steak

Serviert mit Pavé-Kartoffeln und Gravy-Soße.

König James I. liebte das Rinderfilet, das ihm serviert wurde, so sehr, dass er ihm den Titel "Sir Loin" verlieh, wovon der Name Sirloin Steak stammt.



Wachtel-Confit

Serviert mit Pflaumenpüree, sautierten Edamame und knusprigen Kartoffeln.



Wolfsbarsch mit Beurre-Blanc-Soße

Kräuterkrusten-Wolfsbarsch, serviert mit süßem Püree und Zitronenbutter-Soße.

Chef Clémence Lefeuve (geb. Clémence Prau) soll Beurre Blanc Anfang des 20. Jahrhunderts versehentlich erfunden haben.



Lammrückenfilet

Serviert mit im Ofen gebackene Auberginen, Pilzen und gewürztem Olivenöl.

Lammrücken, eines der besten Fleischstücke, das von milchgefütterten Lämmern aus den Taurusbergen der Mittelmeerregion stammt, ist ein geschmackvolles und zartes Stück Fleisch, das einen unvergesslichen Geschmack auf dem Gaumen hinterlässt.



Galaktobourekó

Mit Karamell-Eiscreme und Zimt-Kirsch-Soße.

Es ist eine einzigartige Delikatesse, die durch das Platzieren von speziell zubereitetem Pudding zwischen Schichten von Filoteig, das Bestreuen mit schwarzem Pfeffer und das Backen im Ofen entsteht.



Orangenaromatisiertes Frittierte Milch-Halva

Mit gerösteten Haselnüssen.

Als eines der eleganten und köstlichen Beispiele der osmanischen Küche hat dieses tief verwurzelte Dessert bis in die heutige Zeit überlebt. Dieses traditionelle Dessert war nicht nur in der osmanischen Ära geschätzt, sondern ist auch heute noch ein wesentlicher Bestandteil vieler Desserttische.



Im Ofen Gebackenes Frisches Ananas-Dessert (V)

Mit Balsamico-Karamellsoße, Crumble und Vanilleeis.



Reispapier-Rollen

Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



HAUPTGERICHT

Blumenkohl-Steak

Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.



WARMES ZWISCHENGERICHT

Spaghetti mit Gemüse

Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.



DESSERT

Kürbis-Cup

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



Gegrillte Frikadellen



Spaghetti Bolognese



Pommes Frites

Gegrilltes Hähnchen



Spaghetti Napoli



Gluten



Ei



Milch
Laktose



Senf



Fisch



Sulfid



Erdnuss



Nüsse



Sellerie



Sesam



Soja



Vegan



Karotte



Scharfer Pfeffer

