

Seasons offers a relaxed yet refined style setting,
in which to enjoy an a la carte menu using the
finest produce, sourced daily from sustainable
producers and local markets

Menu choices are defined by the availability of
the freshest ingredients

STARTERS

VG	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl Gaspacho de tomates aux légumes d'été, baies et huile d'olive	16€
VG GF	Superfood Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame Superfood-Salat mit Quinoa, Kohl, Grünkohl, Kürbiskernen, Avocado und Edamame Salade de superaliments avec quinoa, chou, chou frisé, graines de citrouille, avocat et edamame	17€
VG	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapenopfeffer und Carasau-Brot Salade de tomates avec mangue, avocat, piments Jalapeno et pain Carasau	17€
V	Burrata with summer stone fruits, shiso and lime Burrata mit sommerlichen Steinfrüchten, Shiso und Limette Burrata aux fruits d'été à noyau, shiso et citron vert	21€
VG	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas Guacamole mit Pistazien, Jalapenopfeffer und knusprigen Tortillas Guacamole aux pistaches, piments jalapenos et tortillas croustillantes	18€
GF	Tuna Tartar in ginger marinade, avocado and spicy radish Thunfischtatar in Ingwermarinade, Avocado und würzigem Rettich Tartare de thon mariné au gingembre, avocat et radis épicé	21€
	Crispy Shrimp Satay with mango chutney Knuspriger Garnelen-Satay mit Mango-Chutney Saté de crevettes croustillantes au chutney de mangue	24€
	Spiced Chicken Samosas with coriander sauce Gewürzte Hähnchen-Samosas mit Koriandersauce Samoussas au poulet épicé avec sauce à la coriander	17€
V	Black Truffle Pizza with fontina cheese Schwarze Trüffelpizza mit Fontina-Käse Pizza à la truffe noire et fromage fontina	24€

MAIN COURSES

V GF	Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Spearmint-Tzatziki Chou-fleur frit avec piment, sésame et tzatziki à la menthe verte	29€
V	Corn Risotto with verbena and pickled shiitake mushrooms Maisrisotto mit Eisenkraut und eingelegten Shiitake-Pilzen Risotto de maïs à la verveine et champignons shiitake marinés	30€
	Casarecce with prawns, clams, mussels and tomato-cashew pesto Casarecce mit Garnelen, Muscheln, Miesmuscheln und Tomaten-Cashew-Pesto Casarecce aux crevettes, palourdes, moules et pesto tomate-noix de cajou	32€
	Spiced crusted Sea Bass with sweet and sour broth and vegetables Gewürzter Wolfsbarsch in Kruste mit süß-saurer Brühe und Gemüse Bar en croûte d'épices avec bouillon aigre-doux et légumes	32€
GF	Roasted Cod with courgette, Aleppo pepper, shiitake mushrooms and sweet garlic broth with lemon Gebratener Kabeljau mit Zucchini, Aleppo-Pfeffer, Shiitake-Pilzen und süßer Knoblauchbrühe mit Zitrone Cabillaud rôti aux courgettes, piment d'Alep, shiitakes et bouillon d'ail doux au citron	34€
GF	Sesame crusted Salmon with heirloom tomatoes, miso-yuzu broth and ginger rice with chili Lachs in Sesamkruste mit Urtomaten, Miso-Yuzu-Brühe und Ingwerreis mit Chili Saumon en croûte de sésame et tomates anciennes, bouillon miso-yuzu et riz au gingembre avec piment	32€
	Parmesan crusted Chicken with baby artichokes and basil-lemon sauce Hähnchen in Parmesankruste mit Baby-Artischocken und Basilikum-Zitronen-Sauce Poulet en croûte de parmesan avec petits artichauts et sauce basilic-citron	31€
	Pan roasted Pork Fillet with kimchi, crispy panko and potato-corn puree Gebratenes Schweinefilet mit Kimchi, knusprigem Panko und Kartoffel-Mais-Püree Filet de porc poêlé avec kimchi, panko croustillant et purée de pomme de terre-maïs	32€
	Pepper crusted Beef Tenderloin with carrot and miso-mustard sauce Rinderfilet in Pfefferkruste mit Karotte und Miso-Senf-Sauce Filet de bœuf en croûte de poivre, sauce carottes et miso-moutarde	32€

DESSERTS

V	Cheesecake with crème fraiche and forest fruits Käsekuchen mit Crème Fraiche und Waldfrüchten Cheesecake à la crème fraîche et aux fruits des bois	14€
V	Sundae with salted caramel ice cream, milk chocolate crème, peanuts and popcorn Eisbecher mit gesalzenem Karamelleis, Milkschokoladencreme, Erdnüssen und Popcorn Sundae avec glace au caramel salé, crème au chocolat au lait, cacahuètes et popcorn	14€
V	Crepe Cake Brûlée with hazelnut praline, mango and passion seeds Crêpe Cake Brûlée mit Haselnussnougat, Mango und Passionsamen Crêpe brûlée au praliné noisette, mangue et graines de la passion	14€
VG	Fruit Salad with almonds, wheat and mint Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
V	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG	Sorbet Selection, mango and lime Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€

VEGAN MENU

STARTERS

	Tomato Gazpacho with summer vegetables, berries and olive oil	16€
	Tomaten-Gazpacho mit Sommergemüse, Beeren und Olivenöl Gaspacho de tomates aux légumes d'été, baies et huile d'olive	
GF	Superfood Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame	17€
	Superfood-Salat mit Quinoa, Kohl, Grünkohl, Kürbiskernen, Avocado und Edamame Salade de superaliments avec quinoa, chou, chou frisé, graines de citrouille, avocat et edamame	
	Tomato Salad with mango, avocado, Jalapeno peppers and Carasau bread	17€
	Tomatensalat mit Mango, Avocado, Jalapenopfeffer und Carasau-Brot Salade de tomates avec mangue, avocat, piments Jalapeno et pain Carasau	
	Guacamole with pistachio, jalapeno peppers and crunchy tortillas	18€
	Guacamole mit Pistazien, Jalapenopfeffer und knusprigen Tortillas Guacamole aux pistaches, piments jalapenos et tortillas croustillantes	

MAIN COURSES

GF	Fried Cauliflower with chili, sesame and spearmint tzatziki	29€
	Gebratener Blumenkohl mit Chili, Sesam und Spearmint-Tzatziki Chou-fleur frit avec piment, sésame et tzatziki à la menthe verte	
	Casarecce with seasonal vegetables and tomato-cashew pesto	32€
	Casarecce mit Saisongemüse und Tomaten-Cashew-Pesto Casarecce aux légumes de saison et pesto tomate-noix de cajou	
	Corn Risotto with verbena and pickled shiitake mushrooms	30€
	Maisrisotto mit Eisenkraut und eingelegten Shiitake-Pilzen Risotto de maïs à la verveine et champignons shiitake marinés	

VEGAN MENU

DESSERTS

	Chocolate Tart with coconut cream and caramelized strawberry sauce	14€
	Schokoladentarte mit Kokoscreme und karamellisierter Erdbeersauce Tarte au chocolat avec crème de coco et sauce aux fraises caramélisées	
	Fruit Salad with almonds, wheat and mint	14€
	Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
GF	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergengehalt unserer Speisen informieren

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.