THE LOUNGE

CHAMPAGNE BY THE GLASS[12]

Perrier Jouet Brut

Louis Roederer Brut

2011 Louis Roederer Brut Rosé

BOTTLE SELECTION – NON VINTAGE[12]

Perrier Jouet Brut

Louis Roederer Brut

Pol Roger Brut

Bollinger Special Cuvée Brut

Krug Grand Cuvée

ROSÉ & VINTAGE[12]

2011 Louis Roederer Brut Rosé

Bollinger Rosé

Perrier Jouet Belle Epoque

2006 Louis Roederer Cristal Brut

2006 Dom Pérignon

2003 Dom Pérignon Rosé

OPENING TIMES Daily from 8 a.m. until 11 p.m.

WHITES BY THE GLASS[12] 0.1l

2015 Eigenart — Max Müller

Pikante Säure, Aromen von Birnen/ Piquant acidity, flavour of pear

2015 Kaliber 9 Weißburgunder — Simone Adams

Mineralisch, erfrischende Stachelbeere/ Minerally, fresh gooseberry

2015 Sauvigon Blanc — Franz Sommer

Fruchtig, Lindenblüten und Mandeln/ Fruity, flavour of
lime tree blossom and almond

2014 Riesling — Bibo & Runge

Saftig süss, reife Aromen von Zitrone und Quitte/
Juicy, ripe flavour of lemon and golden apple

REDS BY THE GLASS[12] 0.1l

2015 Kaliber 12 Spätburgunder — Simone Adams

Kräuterbouquet, Zedernduft, Johannisbeergelee/
Herbal bouquet, cedar, blackcurrant

2014 Pinot Noir Select — Wieninger

Würzig, charaktervoll und dicht/ Aromatic, dense complexion

2003 Chateau Fontenil — Fronsac

Kräftiger Bordeaux, Cassis und Eichenholz/
Hearty Bordeaux, hints of black currant and oak wood

2012 Amarone — Tommasi

Solide Struktur, Waldbeeren und dunkle Schokolade/
Pleasant texture, wild berries, dark chocolate

2013 Gevrey Chambertin — Joseph Drouhin

intensiven Aromen, Schwarze Johannisbeere, Moschus und Lakritze
intense flavours, blackcurrant, musk and licorice

HOT DRINKS

Wir sind stolz darauf alle unsere Kaffeespezialitäten von der lokalen Rösterei „Dinzler" am Irschenberg zu beziehen, die sich ganz dem Motto „Kaffee ist unser Leben" verschrieben hat. Höchster Qualitätsanspruch und fairer, nachhaltiger Anbau bilden die Säulen der Unternehmensphilosophie.

We are proud to purchase all our coffee specialities from the local roast house „Dinzler", located at Irschenberg. Their corporate philosophy of highest quality, fair trade and sustainabilty is based on an intense belief in „Coffee is our life".

Espresso

Espresso doppio

Cappuccino(7)

Americano

Hot Chocolate(7)
Enjoy finest French Valrhona chocolate

MINERAL WATERS & SODAS

Evian 0.33l

Evian 1.0l

San Pellegrino 0.25l

San Pellegrino 0.75l

Adelholzener 0.75l

Coca Cola, Coca Cola Light, Zero 0.2l(a)(b)(c)(d)

Freshly squeezed fruit juices 0.3l

BEERS (1)

Hofbräu Pils vom Fass	0.3l
Hacker Pschorr Hell	0.3l
Paulaner Hell alkoholfrei- non alcoholic lager type beer	0.3l

BLACK TEA

Assam Breakfast

Kräftiger Schwarztee aus Nordost – Indien, malzig und vollmundig
Strong black tea from North East India, malty and full bodied

Darjeeling 1st Flush Supreme

Lieblich und zartblumig von den Südhängen des Himalaya

Charming and flowery from the southern slopes of the Himalaya

Organic Bohea Lapsang

Reichhaltiger, zart rauchiger Schwarztee , aus Fujian, China
Rich and smokey from the Fujian region in China

SCENTED& FLAVOURED BLACK TEA

Earl Grey

Ceylon Tee mit Bergamotte aromatisiert

Aromatised with Bergamote

Chai

Würziger Tee mit Sternanis und Kardamom

Spicey Chai with star anise and cardamom

Vanilla Black

Angenehm süßlich, Vanille Blüten und Rosinen
Sweet with hints of vanilla blossom and raisins

GREEN TEA

Organic Jade Sword

Erfrischender grüner Tee aus Guizhou, China
Refreshing and soothing from Guizhou, China

Organic Gunpowder Supreme

Frisch mineralisch, leicht süsslich
Fresh minerally, yet sweetish

HERBAL INFUSION

Rooibos
Südafrikanischer Kräutertee mit cremiger Vanillenote
South African infusion with creamy hints of vanilla

Whole Peppermint Leaf
Aus ganzen Pfefferminzblättern, erfrischend und wohltuend
Whole mint leaves, refreshing and soothing

Rose Buds
Süßlich elegant mit Rosenblüten
Sweetish, elegant

Blackcurrant & Hibiscus
Erfrischender Genuss aus Hibiscus und schwarzer Johannisbeere
Bracing indulgence, fruity

Lemongrass & Ginger
Aromatisches Zitronengras verfeinert mit Ingwer, belebend und würzig
Vitalising, spicy

RARE & LIMITED TEAS

White Silver Needle
Voller Geschmack, Honigsüß mit Aromen von Wassermelone
Refined taste, honeyed and watermelon

Vintage Raw Puerh Mini Cakes
Samtig nach Mandeln mit zarter Kräuternote
Velvet almonds, gentle herbal notes

Japanese Sencha
Komplexe Aromen, trockenes Gras und blumig
Complex aromes, dry grass and floral

Oolong Iron Buddha – Monkey picked
It is told that buddhist monks trained monkeys to pick the freshest
tea leaves from unreachable tea trees
Unverkennbar im Aroma, frisches Seegras, floral
Distinctive aroma, fresh seeweed and floral

Wild Wuyi Gold

Eine absolute Rarität aus über 100 Jahre alten Teebäumen handverlesen.
Reichhaltige Aromatik und Komplexität,die seines Gleichen sucht.

An absolute rarity hand picked from the oldest tea trees on earth.
Richest aromes and incredibly complex taste

José's Gesundheitstee

Frischer Ingwer, frische Minze, Honig
Ingwer wirkt entzündungshemmend, Minze
beruhigend, Honig hat antibakterielle Eigenschaften.

Fresh ginger, fresh mint and organically farmed honey
Anti inflammatory and calming with antibacterial qualities

JOSÈ`S LEGACY

Begleitet von besten Bitterschokoladen, exquisiten Espressobohnen
der lokalen Rösterei Dinzler sowie feinstem stillen Mineralwasser.

Accompanied by bitter chocolates, exquisite espresso beans
from the local roast house Dinzler and natural flat mineral water.

Havana Club Máximo Extra Anejo

Remy Martin Louis XIII

Hennessy Paradis Imperial

Hennessy Richard

Vieil Armagnac Veuve Goudoulin 1933

Strathisla 1953 Speyside

LIGHT DELICACIES

Consommé vom Rind mit Ochsenschwanz Praline[9]
Consommé of beef with braised oxtail

Karotten- Kokossuppe , Karottenchartreuse[1]
Passionsfruchtgel, Champignonerde
Carrot- coconut soup, carrot chartreuse
passionfruit gel, mushroom soil

Röschen vom geräucherten Schottischen Wildlachs[1][10]
mit Kartoffelrösti und Dill-Senf-Sauce
Smoked salmon with potato patties and dill-mustard sauce

Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croutons[1][3][7]
Classic Caesar Salad with parmesan

mit gebratener Maispoulardenbrust
grilled poulard

mit Riesengarnelen[2]
king prawns

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Paprika[7]
Gurke und roten Zwiebeln
Greek salad with Feta cheese, olives, cucumber, red onions

MEDITERRANEAN DELICACIES

Tomate & Mozzarella mit Basilikum Pesto und Ruccola Salat[7][8]
Tomato and mozzarella with basil and rocket salad

Ziegenkäse auf Rösti mit konfierten Tomaten und Schwarzem Knoblauch[1][7]
Goat cheese, potato patties, tomato confit, black garlic

Gebratene Riesengarnelen, Mango- Chili- Chutney [2]
Grilled tiger prawns, mango- chili chutney

Penne oder Spaghetti

mit Olivetti- Tomatensauce und frischen Kräutern[1][7][9]
Olivetti tomato sauce with fresh herbs

mit Kalbs- Bolognese[1][9]
Veal Bolognese

Gebratene Gnocchi, Rucola, Kirschtomaten, Taleggio Käse[1][7]
Fried gnocchi with rocket, cherry tomato and Taleggio cheese

SANDWICHES& PANINI

Alle Sandwiches & Panini servieren wir mit einem kleinen Salatbouquet und Pommes Frites oder Kartoffelwedges
All Sandwiches & Panini are served with French fries or potatoe wedges and salad bouquet

Tomate- Mozzarella[(1)(7)(8)]
Tomato- mozzarella

„Der Klassiker"[(1)(3)(7)]
Schinken, Käse, Tomaten und Gurken
Ham, cheese, tomato, cucumber

Mandarin Oriental Club Sandwich[(1)(3)]
Eisbergsalat, Hühnchen, Speck, Ei, Tomate und Gurke
Lettuce, chicken, bacon, egg, tomato, cucumber

PANINI

Mariniertes Anti-Pasti Gemüse und Parmesan[(1)(7)(11)]
Marinated Antipasti vegetables, parmesan cheese

Tomate Mozzarella[(1)(7)(11)]
Tomato-mozzarella

ASIAN DELICACIES

Tom Yam Goong[(1)(2)(4)(6)(7)(9)]
mit Riesengarnelen, Limonenblätter, Strohpilzen, Zitronengras, Koriander
with prawns, lime leafs, straw mushroom, lemongrass and coriander

Chinesische Gemüsefrühlingsrollen mit Pflaumensauce[(1)(5)(9)]
Spring rolls with vegetables, plum dip

Ebi Fry Garnelen im Knusperteig mit Sweet-Chilisauce[(1)(6)]
Fried prawns with sweet chili dip

Thai Rindfleischsalat[(8)]
mit Zitronengras, Erdnüssen, Koriander und Eisbergsalat
Thai beef salad with lemongrass, coriander and iceberg- salad

Grünes Thaicurry mit Riesengarnelen oder Maispoulardenbrust
Babyauberginen, Kokosnussmilch und Basmatireis[(1)(4)(6)(7)(9)]
Green Thai curry with chicken or prawns and Basmati rice

Phad Gra-prao[(1)(4)(6)(7)(9)]
Scharf angebratenes Rinderfiletgeschnetzeltes,
Thai-Basilikum, Austern-Sojasauce und Basmatireis
Sautéd filet of beef, thai basil, oyster-soy sauce and basmati rice

CLASSIC DELICACIES

Knusprige Chicken Wings[(1)(6)(9)(10)]
mit zweierlei Saucen und Salatbouquet
Crispy chicken wings with various dips and salad

Knuspriger Chicken Burger[(1)(7)]
mit Tomaten, Gurken, Pommes Frites und gemischtem Salat
Crispy Chicken Burger
with tomatoes, cucumber, French fries and salad

Mandarin Oriental Wagyu Beef oder Cheeseburger[(1)(10)]
mit Tomaten, Gurken, Pommes Frites und gemischtem Salat
Mandarin Oriental Wagyu Beef or Cheeseburger
with tomatoes, cucumber, French fries and salad

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat[(1)(3)]
Veal Wiener Schnitzel with parsley flavoured potatoes and salad

Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree, Fenchel-Radieschen-Salat[(4)(9)(10)]
Senfkörner- Schnittlauchsauce
Grilled filet of pike perch,
celery puree fennel- radish- salad, mustard- chives jus

Gebratenes Schottisches Wildlachsfilet mit Weißweinsauce[(4)(12)]
Spinatcoulis, Babyspinat und Kartoffelkrapfen
Grilled Scottish filet of salmon with white wine sauce, leaf spinach
and potato beignet

Gebratene Maispoulardenbrust mit sautiertem Spinat[(1)]
confierten Tomaten und Pfeffersauce
Grilled breast of corn poulard with sautéd spinach, pickled tomatoes
and pepper jus

Gebratenes Rinderfilet mit Ratatouille- Chartreuse[(1)]
Kartoffelmoussline und Pfeffersauce
Filet of beef with Ratatouille-Chartreuse , potato moussline, pepper jus

"Schlemmerschnitte"[(1)(3)]
Knuspriges Bergbauernbrot mit Rindertartar und Oscietra Kaviar
Crusty farmhouse bread with beef tatar and Oscietra Caviar
mit/with 10g/ 20g

50 g Oscietra Kaviar[(4)]
mit Blinis und klassischen Garnituren
Oscietra Caviar 50g, served the classic way

SWEET DELICACIES & CHEESE

Crème Brûlée von der Tahitivanille[(3)(7)]
mit marinierten Beeren und Vanille Eis
Crème Brûlée with Tahitian Vanilla icecream, marinated berries

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanille Sauce[(1)(3)(7)(8)]
Bavarian apple strudel with vanilla sauce

Kuchenauswahl/ cake selection
Geniessen Sie feinste Tartlets vom Chef Pâtissier

Schokotartlett mit Waldfrüchten/ chocolate tartlet with wild berries[(8)]

Erlesene Rohmilchkäseauswahl[(1)(7)]
mit hausgemachten Chutneys
Selection of delicate cheeses with homemade chutney