

# the deck

TERRACE RESTAURANT

## M E N U

### Appetisers

**€25.00 FRESH OYSTERS**

Four fresh oysters with Japanese yuzu-ginger dressing, served with lime sorbet, chives, spring onion, and pickled chili

*Vier frische Austern mit Japanischer Yuzu und Ingwer-Dressing mit Limettensorbet, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und eingelegte Chili serviert*

4/8/13/14

**€19.00 BEEF CARPACCIO**

Thinly cut aromatic beef fillet, garnished with tomato comfit, Parmesan cheese, baby salad leaves, basil vinaigrette and black summer truffle

*Fein geschnittenes Rinderfilet garniert mit Tomatenconfit, Parmesan, Blattsalat, Basilikum-Vinaigrette und schwarze Sommertrüffeln*

2/4/7/9/13/14

**€22.00 TANGY SCALLOPS**

Pan-seared fresh scallops marinated with lime and orange served on a dashi celeriac cream, garnished with red pepper sauce, micro herbs, and aromatic oil

*Gebratene frische Jakobsmuscheln mit Limette und Orange mariniert und auf eine Dashi-Selleriecreme serviert. Garniert mit roter Pfeffersoße, Mikrokräutern und aromatischem Öl*

2/7/8/10/14

**€15.00 BEETROOT AND GOAT CHEESE v**

Roasted baby heirloom beets and vanilla infused goat cheese, drizzled with pumpkin seeds pesto. Garnished with micro salad, crispy kolokasi, and mango gel

*Geröstete junge Rüben und mit Vanille angereicherter Ziegenkäse. Mit Kürbiskern-Pesto beträufelt und mit Mikrosalat, knusprigem Tarot und Mango Gelée garniert*

7/10/13/14

**€16.00 SEA BASS TARTAR**

Macédoine of fresh sea bass marinated with lime juice and chives. Served with tomato compressed with olive oil, pickled fennel, green apple julienne, micro salad, red chili-yuzu dressing

*Würfelchen von frischen Wolfsbarsch in Limettensaft und Schnittlauch mariniert. Garniert mit Tomaten in Basilikum-Öl, eingelegte Fenchel, Julienne aus grünem Apfel, Mikrosalat, roter Chili-Yuzu-Dressing serviert*

2/5/13/14

**€15.00 FLAME-GRILLED ASPARAGUS VG**

Flame-grilled asparagus and baby carrots cooked in apple juice with thyme on a bed of crispy fennel, drizzled with carrot-ginger dressing and basil oil

*Flammengegrillte Spargeln und junge Mohrrüben gekocht in Apfelsaft mit Thymian angereichert und auf einem Bett von knusprigem Fenchel. Mit einem Dressing von Mohrrüben, Ingwer und Basilikum Öl beträufelt*

9/13/14

**€15.00 JAPANESE OYSTER MUSHROOMS VG**

Caramelized oyster mushrooms marinated with Japanese sauce. Served with edamame purée and garnished with rice puffs, seaweed powder, and micro herbs

*Karamellisierte Austernpilze mit japanischer Soße mariniert. Mit Edamame-Püree und garniert mit Reisbällchen, Algenpulver und Mikrokräutern serviert*

2/13/14

# Soups

€10.00 **CARROT-LENTIL SOUP** **V**

Smooth soup infused with rosemary and served with sour cream, toasted seeds, and lentils  
*Mohrrübensuppe mit Rosmarin angereichert und mit Saure Sahne, geröstete Samen und Linsen serviert*  
1/7/10/14

€10.00 **CREAM OF WILD MUSHROOMS** **VG**

Served with crispy wild mushrooms, fried leek, and aromatic oil  
*Pilzcremesuppe mit knusprigen wilden Pilzen, gebratenem Lauch und aromatisches Öl garniert*  
1/14

# Salads

€19.00 **PRAWNS & MANGO SALAD**

Tangy prawn salad with fresh mango, organic orange, baby marrow thin slices, sesame seeds and spring onion, drizzled with lemon-yuzu dressing  
*Garnelensalat mit frischem Mango, organische Apfelsinen, dünne Zucchini-scheiben, Sesamkörner und Frühlingszwiebeln. Mit einem Zitronen-Yuzu-Dressing beträufelt*  
2/3/13/14

€19.00 **MANOURI SALAD** **V**

Grilled Manouri cheese served on a mixed leaves salad with pomegranate and comfit cherry tomatoes, drizzled with honey-mustard Aceto vinaigrette  
*Gegrillte Manouri Käse auf einem Bett von gemischtem Salat mit Granatapfelkerne und Kirschtomaten-Konfit. Mit einem Honig-Senf-Aceto Dressing beträufelt*  
7/9/13/14

€19.00 **WOOD SMOKED DUCK SALAD**

Thinly slices of smoked duck with mixed greens, green apple, pickled fennel in malt vinegar, sunflower seeds, kumquat, and topped with a tarragon-sweet potato dressing  
*Dünne Scheiben geräucherte Ente mit gemischtem Gemüse, grünem Apfel, eingelegtem Fenchel in Malzessig, Sonnenblumenkernen, Kumquat und mit einem Estragon-Süßkartoffel-Dressing beträufelt*  
9/10/13/14

€19.00 **BURRATA SALAD** **V**

Italian Burrata cheese with cherry tomatoes marinated with pesto-olive oil, garnished with toasted pine kernels, creamy avocado, and balsamic glaze  
*Italienische Burrata-Käse mit Kirschtomaten in Pesto-Olivenöl mariniert, mit geröstetem Pinienkernen, cremiger Avocado und Balsamico Glace garniert*  
7/10/14

# Risotto & Pasta

## €30.00 ORZOTTO WITH KING PRAWNS

Orzotto with Atlantic black tiger king prawns and crab leg tossed in virgin olive oil with red chilli pepper and finished with shrimp bisque, lime zest and fresh herbs

*Orzotto-Pasta mit Atlantischer schwarze Königtigergarnelen und Krabbenbein in Jungfernlöl mit rotem Chilipeffer sautiert und mit Garnelen-Bisque, Limettenraspeln und frischen Kräutern verfeinert*  
1/2/3/7/14

## €28.00 ASPARAGUS RISOTTO **V**

Risotto with fresh asparagus tossed in virgin olive oil, finished with chimichurri, lemon zest, fresh Pecorino, and butter. Garnished with micro herbs, Mascarpone, and aromatic virgin olive oil  
*Spargelrisotto in hochwertigem Olivenöl geschwenkt und mit Chimichurri, Zitronenschale, frischem Pecorino und Butter abgerundet. Mit Mikrokräutern, Mascarpone und aromatischem nativem Olivenöl garniert* 1/2/7/14

**\*Vegan risotto with cashews cream is available **VG****

*Vegane Alternative: Risotto mit Cashewsahne*  
1/2/10

## €30.00 PAPPARDELLE WITH BEEF RAGOUT

Freshly cooked pappardelle pasta, tossed with slow cooked beef ragout accompanied by Burrata, aromatic oil and Parmesan

*Frisch gekochte Pappardelle-Pasta mit einem langsam gegarten Rindfleischragout geschwenkt und mit Burrata, aromatischem Öl und Parmesan verfeinert*  
1/2/4/7/14

**\*Gluten-free pasta available**

*Glutenfreies Pasta vorhanden*

## €28.00 ORGANIC CARROT-FENNEL RAVIOLI **VG**

Homemade ravioli of turmeric dough filled with carrot, fennel, ginger, tofu, and garlic. Tossed in virgin olive oil and finished with lime zest and cashew cream. Garnished with shaved asparagus, comfit tomatoes, crispy rice puffs, and herbed virgin olive oil

*Hausgemachte Ravioli aus Kurkuma-Teig und mit Mohrrübe, Fenchel, Ingwer, Tofu und Knoblauch gefüllt. In Jungfernlöwenöl sautiert und mit Limette und Cashewsahne verfeinert. Mit Spargelstückchen, Tomaten-Konfit, knusprige Reisbällchen und Jungfernlöwenöl garniert*  
1/2/9/10/13/14

**\*Vegan risotto with cashews cream is available**

*Vegane Alternative: Risotto mit Cashewsahne*  
1/9/10/13/14

# Fish & Seafood

**€35.00 NORTH ATLANTIC COD**

Steamed fresh cod fillet with orange zest, on a bed of charred eggplant. Served with Romesco sauce, vegetables, and aromatic olive oil

*Gebackenes frisches Filet von Kabeljau mit Apfelsinenraspeln auf einem Bett von verbrannter Aubergine. Mit Romesco-Soße, Gemüse und mit aromatischem Olivenöl serviert*

1/5/10/14

**€42.00 OCEAN WILD SEA BASS**

Pan-seared fresh wild sea bass fillet, served with celeriac puree and roasted vegetables. Served with lemon-basil sauce and aromatic virgin olive oil

*Angebratener Wolfsbarschfilet mit Selleriepüree und gerösteten Gemüse serviert. Mit Zitronen-Basilikumsoße und aromatischem Jungfernlivenöl verfeinert*

4/5/7/9/13/14

**€35.00 BLACK TIGER PRAWNS**

Black Tiger prawns sautéed in virgin olive oil, finished with sake and toasted peanut-tomato sauce. Served with edamame purée and vegetables

*Schwarze Tigergarnelen in Jungfernlöl sautiert und mit Sake und eine Soße von gerösteten Erdnüssen und Tomaten verfeinert. Mit einem Edamame-Püree und Gemüse serviert*

3/11/13/14

**€35.00 MISO GLAZED SALMON**

Salmon fillet marinated with honey and miso, served on a saffron risotto with chives and orange zest, accompanied by tomato-avocado salsa

*Lachsfilet mit Honig und Miso mariniert und auf einem Bett von Safranrisotto mit Schnittlauch und Orangeraspeln serviert. Begleitet von einer Tomaten-Avocado-Salsa*

2/5/7/13/14

**€7.00 SIDE DISH / BEILAGEN**

OR/ODER

New potatoes with herbed pesto / *Babykartoffeln mit Kräuter-Pesto* 10/14 **V**

Country potatoes with lemon zest and fresh herbs **VG**  
*Landkartoffeln mit Zitronenraspeln und frischen Kräutern*

OR/ODER

Vegetable fried rice / *Gebratener Gemüseries* **VG**

OR/ODER

Roasted vegetables / *Geröstetes Gemüse* **VG**

# Meat & Poultry

## €28.00 MEDITERRANEAN CHICKEN

Sautéed corn-fed chicken thigh with cherry tomatoes and Dijon mustard. Finished with chives, parsley, spinach and oregano, garnished with crumbled Feta  
*Sautierte Maishähnchenschenkel mit Kirschtomaten und Dijonsenf. Mit Schnittlauch, Petersilie, Spinat und Oregano verfeinert und mit zerbröckeltem Feta garniert*  
1/7/9/14

## €40.00 HERBED LAMB LOIN

Sautéed lamb loin topped with aromatic herbs. Served with roasted eggplant, goat cheese, pomegranate, caramelized onion and lamb jus infused with thyme  
*Lammlende mit frische aromatische Kräuter. Mit verbrannter Aubergine, Ziegenkäse, Granatapfel, karamellierte Zwiebeln und Thymian-infundierter Lammjus serviert*  
1/2/7/9/13/14

## €35.00 DELICIOUS AND JUICY PORK

Iberico pork loin sautéed with fresh herbs served on a bed of parsnip purée. Accompanied by fried taro chips, aromatic oil and veal jus with Commandaria wine  
*Iberische Schweinelende mit frischen Kräutern und auf einem Bett von Pastinakenpüree. Begleitet von geröstetem Gemüse, aromatisches Öl und Jus aus Commandaria Wein*  
1/7/14

## €42.00 BEEF FILLET WITH MUSHROOM MEDLEY

Australian Black Angus tenderloin with a medley of mushrooms and red wine sauce flavoured with thyme. Served with carrot purée and roasted vegetables  
*Schwarzes Angus Filet mit einem Ragout aus Pilzen und einer Rotweinsauce mit Thymian verfeinert. Mit Karottenpüree und geröstetem Gemüse serviert*  
1/2/7/13/14

**ASK FOR YOUR CLASSIC CHOICE:** Mustard or pepper sauce

**BITTE FRAGEN SIE NACH IHRER KLASSISCHEN WAHL:** Senfsoße oder Pfeffersoße

1/2/7/9/14

## €42.00 FRENCH STYLE VEAL (350 gr)

Veal sautéed in clarified butter with fresh herbs. Served with Madeira wine sauce, parsnip cream and roasted vegetables  
*In Butterschmalz gebratenes Kalbfleisch mit frischen Kräutern. Serviert mit Madeiraweinsoße, Pastinakencreme und geröstetem Gemüse*  
7/13/14

## €62.00 RANGE VALLEY WAGYU (200 gr)

Range Valley Australian Wagyu 5+ Sirloin steak on the chargrill and aromatised with rosemary oil. Served with vegetables, chimichurri, and caramelized lemon  
*Range Valley Australischer Wagyu 5 Lendensteak auf dem Holzkohलगrill, aromatisiert mit Rosmarinöl. Mit Gemüse, Chimichurri und karamellierter Zitrone serviert*  
7/14

## €40.00 BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF

Grilled Irish Black Angus rib-eye steak served with celeriac purée, confit vegetables, caramelized onion, Hollandaise sauce, and paprika oil  
*Gegrilltes irländisches Schwarzes Angus Rib-Eye-Steak. Mit Selleriepüree, Gemüseconfit, eingelegte Zwiebeln, Hollandaise Soße und Paprika-Öl serviert*  
1/4/7/9/13/14

## €60.00 PRIME BLACK ANGUS

USDA Black Angus rib-eye on the grill served with grilled broccoli, asparagus, sea salt, chimichurri, and Hollandaise sauce  
*USDA Black Angus Rib-Eye-Steak auf dem Grill mit gegrillten Brokkoli, Spargeln, Meersalz, Chimichurri und Hollandaisesoße serviert*  
1/4/7/14

## €35.00 VEGAN PLANT-BASED BEEF

Sautéed with fresh aromatics and served on a bed of coco-parnsnip purée. Accompanied with charred aubergine, roasted vegetables, and Umami sauce  
*Veganes Rindfleisch auf pflanzlicher Basis mit frischen Aromen angebraten und auf einem Bett aus Kokos-Pastinaken-Püree serviert. Dazu verbrannte Auberginen, geröstetes Gemüse und Umami-Soße*  
2/13/14

## €7.00 SIDE DISH / BEILAGEN

OR/ORDER

New potatoes with herbed pesto / *Babykartoffeln mit Kräuter-Pesto* 10/14 

Country potatoes with lemon zest and fresh herbs   
*Landkartoffeln mit Zitronenraspeln und frischen Kräutern*

OR/ORDER

Vegetable fried rice / *Gebratener Gemüsereis* 

OR/ORDER

Roasted vegetables / *Geröstetes Gemüse* 

# Desserts

- €11.00 CHOCOLATE TART**   
Filled with strawberry jam and chocolate ganache. Topped with vanilla panna cotta and served with strawberry sauce  
*Schokoladentorte mit Erdbeermarmelade und Schokoladenganache.  
Mit Vanille-PannaCotta garniert und mit Erdbeersoße serviert*  
2/4/7/13/14
- €11.00 MILLEFEUILLE**   
Crispy layer of phyllo baklava filled with layer of vanilla cream dusted with icing, and served with red fruit sauce and toffee ice cream  
*Knusprige Filo-Baklava mit Lagern von Vanillecreme und mit Puderzucker bestäubt. Mit Waldbeerensoße und Toffee-Eiscreme serviert.*  
2/4/7/13/14
- €11.00 APPLE CRUMBLE TEMPTATION**   
Green apples cooked in red wine, topped with pine kernel and olive oil crumble, served with coconut sorbet  
*In Rotwein gekochte grüne Äpfel, garniert mit Pinienkernen und Olivenölstreuseln, serviert mit Kokossorbet.*  
2/10/14
- €11.00 LEMON AND PINEAPPLE**   
With Italian meringue, pineapple marmalade and lemon cream. Served with crispy pineapple, honey-olive oil sauce and lime sorbet  
*Mit italienischem Merinque, Ananasmarmelade und Zitronencreme.  
Serviert mit knuspriger Ananas, Honig-Olivenöl-Soße und Limettensorbet.*  
4/13/14
- €11.00 TIRAMISU**   
Our own version of this classic Italian dessert. White ladyfingers dipped in coffee syrup, layered with Tiramisu mousse, served with chocolate crumbled and milk chocolate ice cream  
*Unsere Variante von dem klassischen Tiramisu. Weisse Löffelbiskuits in Kaffeesirup getaucht und mit Lagern von Tiramisu-Mousse. Serviert mit Schokoladenstreuseln und Milkschokoladen-Eiscreme*  
2/4/7/13/14
- €4.00 PER SCOOP HOME-MADE GELATO *Hausgemachter Eiscreme***   
Dark Chocolate / *Dunkle Schokolade* 7/13/14,  
Vanilla Madagascar / *Madagaskar-Vanille* 7/13/14,  
Red Velvet / *Red Velvet* 2/4/7/14,  
Greek Yoghurt with Forest Fruits / *Griechischer Joghurt mit Waldbeeren* 7/14,  
Chios Mastic / *Mastix von der Insel Chios* 2/7/14