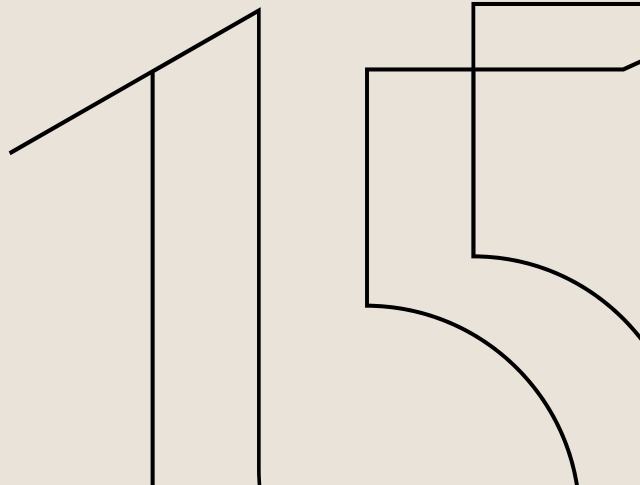


SKY SOIRÉE | 01.06.2024

*Speise- &
Getränkarte*



SEAFOOD BAR

Fines de Claires Austern – natur –
Zitrone | Mignonette | Chesterbrot

Fines de Claires Austern – 3erlei mariniert –
Ponzu | Gurke, Apfel & Dill | Bloody Mary

Pochierte Shrimps
Cocktailsoße

LIVE COOKING STATIONS

Caesar Salad – im Grana Padano-Laib mariniert –
Anchovi-Dressing | Croûtons

Prime Rib 54°
Bearnaise | Kalbsglace
Kartoffel-Knoblauch-Püree

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

Miso-glasierter Kabeljau
Ponzu-Beurre blanc | Erbsenpüree

Beef Brisket
Wurzelgemüse | Maisgrießschnitten

Mac and Cheese
Trüffel | Röstzwiebelcrunch

Gegrillter Spargel
Spicy Vinaigrette

SUPPE

Tomatensuppe
Ofengemüse | Kräutercroûtons

SALATBUFFET

Saisonale Blatt- und Pflücksalate
Korrespondierende Dressings
Croûtons, Kerne & Nüsse
Sprossen & Kresse
Kirschtomaten, Gurken, Radieschen

Cole Slaw
Ananas | Stangensellerie

Spargelsalat
Himbeeressig-Vinaigrette

Bunte Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella
Basilikumpesto | Pinienkerne

Griechischer Salat
Olivenölvinaigrette | Oregano | Schafskäse

Bulgursalat
Ras el-Hanout | Trockenfrüchte

DESSERTBUFFET

Süße Kunstwerke
aus unserer 15 High Pâtisserie

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
sprechen Sie uns gerne an.*

SOFTDRINKS

Black Forest Gourmet Still
Peterstaler Gourmet Medium
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite
Verschiedene Fruchtsäfte und Schorlen

BIER

Beck's Pils & Radler

WEINE

ATLANTIC Edition
143,63 m ü.NN, Hans Winter

Grauburgunder
Rosé Spätburgunder
Spätburgunder

ZUSÄTZLICH AB 21:00 UHR

LONGDRINKS

15 High Gin & Tonic
Cuba Libre
Campari & Orange
Vodka & Lemon

COCKTAILS

Aperol Spritz
Lillet White Peach
Sea Breeze
Negroni
Whiskey Sour
Gimlet
Moscow Mule
Cosmopolitan

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema
Martini Vibrante/Floreale & Tonic
Hausgemachte Limonade