

ランチ / ディナー

野菜&サラダ

春雨とレモン&生姜のサラダ
クルミとファラフェルの豆サラダ
豆腐のグreekサラダ
ハマス
ミックスサラダ
トマト
赤玉ねぎのマリネ
ナッツ類
ワカメとキャベツサラダ
韓国産レンズ豆と人参のサラダ

冷製料理

スモークサーモンのサラダ
サーモンのマスタード添え
湖水魚のマリネ
エビ
トーストスカーゲン
バルト産ニシンのブラックカラントマリネ
バルト海産ニシン ディルレモン酢漬け
ニシンのマスタード漬け
ニシンの酢漬け
サラダ
バルト海産スプラットの薫製
サワークリームと赤玉ねぎ
キャビア (V)
ムール貝のポン酢添え
季節のシーフードサラダ
茹でじゃがいも
ハーブ入りアイオリ
生ハムメロン
照り焼きチキンの串焼き
シーザーサラダ
モッツアレラチーズとトマトサラダ
牛肉サラダ、野菜のマリネと西洋わさびソース
野菜のパッタイ (V)
ナン
きゅうりとチリのサラダ (V)

温かいお料理

クラブケーキ
シェフのフィッシュ
シェフのポーク
シェフのチキン
ミートボールとリンゴンベリー
ローストビーフ
ビーフシチュー
ローストポテト (V)
季節の野菜 (V)
バスマティライス
豆のコロッケ (V)
野菜の揚げ春巻き (V)
赤ワインソース
ベアルネーズソース

デザート

ベリーのパブロフ
クラウドベリーチーズケーキ
ストロベリー&ルバーブのケーキ
チョコレートムース
生チョコレートケーキとカシューナッツ (V)
ベリーのスムージー (V)
チェリーのコンポート (V)
ライム&ミント添えのパイナップル
すいか
ブリーチーズ
ブルーチーズ
スモークチーズ
フォルテチーズ
ジャム
クラッカー
フルーツゼリー
アイスクリーム

当レストランでは、食物アレルギーを持ち込まないよう、細心の注意を払っておりますが、超微量の混入までの確約はできかねます。

グルテンやその他のアレルギーの混入の可能性がございますことを、予めご了承ください。

(V) = ヴィーガン

メニューは変更の可能性がございます。



DELIGHT BUFFET

Lunch / Dinner

GREEN MARKET

Clas noodle salad with lemon and ginger vinaigrette
Bean salad with falafels and walnuts
Greek salad with tofu
Hummus
Salad mix
Tomatoes
Marinated red onions
Nuts
Wakame and cabbage salad
Korean lentil and carrot salad

COLD TABLE

Smoked salmon salad - shuttle
Gravlax and mustard sauce
Pickled lake fish
Shrimps
Toast skagen
Baltic herring in blackcurrant marinade
Dill and lemon pickled Baltic herring
Herring in mustard sauce
Matjes herring
Salad
Smoked Baltic sprats
Sour cream and red onion
Black Caviart (V)
Green mussels with ponzu sauce
Seasonal seafood salad
Boiled potatoes
Herb aioli
Serrano ham and melon
Teriyaki chicken skewers
Caesar salad
Mozzarella and tomato salad
Beef salad with marinated vegetables and horseradish sauce
Vegetarian Pad Thai (V)
Naan bread
Cucumber and chilli salad (V)

WARM DISHES

Crab cakes
Chef's Fish
Chef's Pork
Chef's Chicken
Meatballs and lingonberries
Roast beef
Beef stew
Roasted seasonal potatoes (V)
Seasonal vegetables (V)
Basmati rice
Pea cutlets (V)
Fried vegetable spring rolls (V)
Red wine sauce
Béarnaise sauce

DESSERTS

Berry Pavlova
Cloudberry cheesecake
Strawberry and rhubarb cake
Chocolate mousse
Chocolate raw cake with cashews (V)
Berry smoothie (V)
Cherry compote (V)
Pineapple with lime and mint
Watermelon
Brie
Aura cheese
Smoked cheese
Forte cheese
Jams
Crackers
Fruit jellies
Ice cream selection

Our kitchen and handling methods are designed to ensure the food safety. Despite careful separation of ingredients to avoid any traces of allergens, we cannot guarantee 100% allergen-free environment – our products may contain traces of gluten or other allergens. (v)-vegan. The selection may vary.