**Frühstück | Breakfast**

Cathay Pacific Frühstück| *Cathay Pacific Breakfast 13*

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants und Plundergebäck, Marmelade und Honig, Butter,

Wurst- und Käseauswahl, Räucherlachs und Meerrettich, Obstsalat, Joghurt, Bircher Müsli

*Bread, breadrolls, croissant, pastry, jam and honey, butter, variation of cold cuts,*

*smoked salmon and horseradish, fruit salad, yogurt, bircher muesli*

Kaffeespezialität, Tee oder heiße Schokolade/ Frisch gepresster Orangensaft

*Coffee specialties, tea or hot chocolate/ freshly squeezed orange juice*

Eierspeise zur Wahl: Zwei weich oder hart gekochte Eier/ Rühreier/ Spiegeleier/

zwei pochierte Eier/ Omelette  
Beilagen zur Eierspeise: Schinken/ Frühstücksspeck/ Würstchen/ Käse/ Champignons/ Zwiebeln/

Paprika/ Tomaten/ Kräuter/ Chili

*Choice of eggs: Two soft or hard boiled eggs/ poached eggs/ scrambled eggs/ fried eggs/ omelette  
Optional with: Ham/ bacon/ sausages/ cheese/ mushroom/ onion/ bellpepper/ tomato/ herbs/ chili*

**Please note that we charge a room service fee of €5 per order.**

**Vorspeisen | Starters**

Caesar Salat, Anchovis, Parmesan, knuspriger Speck 14

*Caesar salad, anchovies, parmesan cheese, crispy bacon*

Gonsenheimer Blattsalat, Balsamico-Dressing, Möhre, Kerne, Cherrytomaten, Croûton *vegan*  14

*Balsamic dressing, carrot, seeds, cherry tomatoes, crouton vegan*

**Wahlweise mit | *Optional with***

Gegrillte Kikok Maispoulardenbrust | *Grilled* Kikok *corn-fed chicken breast* 25

4 gebratene Black Tiger Garnelen | *4 roasted Black Tiger shrimp*s 28

Geschmorter Kürbis | *Braised pumpkin*  22

**Hauptspeisen | Main courses**

Flammkuchen, Hokkaido Kürbis, Kerne süß-salzig, Gorgonzola, Rucolaauch vegan möglich 17

*Tarte flambée, Hokkaido pumpkin, seeds sweet and salty, gorgonzola, arugula* also possible as vegan

Hyatt Burger, Irish Beef, Brioche Bun, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurken, Zwiebel 19

*Hyatt burger, Irish beef, brioche bun, cheddar cheese, bacon, tomato, pickles, onion*

Beilagen/*Side dishes*je | *each* 5

Pommes Frites / Kleiner Caesar Salat / Kleiner Blattsalat

*french fries / small Caesar salad / small leaf salad*

Gnocchi, Kürbis aus dem Holzofen, Waldpilze, Junger Spinat, Salbeischaum, Pecorino vegetarisch 25

*Gnocchi, pumpkin out of the oven, forest mushrooms, baby spinach, sage foam, pecorino cheese* vegetarian

**Empfehlung unseres Küchenchefs & Fang des Tages | Daily special & Catch of the day** Wechselnde Tages- oder Fischempfehlung | D*aily specials or fish recommendation*  28

**Please note that we charge a room service fee of €5 per order.**

**Aus unserem Holzofen | *From our wood stove***

**Filet**, argentinisches Weiderind, 200g 49

*Beef filet, Argentinean free range cattle, 200g*

**Sirloin Steak**, Deutsche Färse, im Fettmantel gereift, 150g *oder* 300g 39/55

*Sirloin steak, German* *heifer, matured in beef fat, 150g or 300g*

**Entrecôte**, Hereford Rind, 100% Gras gefüttert, 400g 49

*Entrecôte, hereford beef, 100% grass fed, 400g*

**Upgrade für Ihr Steak | *Upgrade your steak***

3 gebratene Black Tiger Garnelen | *3 roasted Black Tiger shrimps* 10.5

Dazu Rotweinjus, Bellpepper-Gewürzsalz, Schalotten-Confit, Knoblauch-Pfeffer-Butter

*With red wine jus, Bellpepper seasoning salt, shallot confit, garlic-pepper butter*

Hyatt Burger, Irish Beef, Brioche Bun, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurken, Zwiebel 19

*Hyatt burger, Irish beef, brioche bun, cheddar cheese, bacon, tomato, pickles, onion*

**Beilagen | *Side Dishes*** je | *each* 6

Pommes Frites | Nussbutter-Kartoffelstampf

*French fries | Mashed potatoes*

Süßkartoffel-Pommes + Rauchsalz | Safranrisotto | Saisonales Gemüse je | *each* 7

*Sweet potatoes fries + smoked salt | saffron risotto | seasonal vegetables*

Blattspinat + Pinienkerne | Rosenkohl + Cranberry je | *each* 8

*Spinach + pine nuts* | Brussels sprouts + cranberry

**Desserts**

Täglich wechselnde Kuchen & Torten 5

*Daily cake selection*

Marinierte Früchte der Saison, Sorbet 12

*Seasonal marinated fruits, sorbet*

Variation vom Bio Käse, Obstchutney, Früchtebrot 16

*Variation of organic cheese, fruit chutney, fruit bread*

Täglich wechselnde Dessertempfehlungen Tagespreis

*Daily dessert recommendation*

**Please note that we charge a room service fee of €5 per order.**