

## FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

### *Cathay Pacific Frühstück | Cathay Pacific Breakfast*

18

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants und Plundergebäck, Marmelade und Honig, Butter, Wurst- und Käseauswahl, Räucherlachs und Meerrettich, Obstsalat, Joghurt, Bircher Müsli  
*Bread, bread rolls, 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 ARE CHARGING A ROOM SERVICE FEE OF €5 PER ORDER.**

## VORSPEISEN | STARTERS

Caesar Salat, Anchovis, Parmesan, knuspriger Speck <i>Caesar salad, anchovies, parmesan cheese, crispy bacon</i>	14
Gonsenheimer Feldsalat, Honig-Senf Dressing, Kerne, Gewürztomaten, Croûton <sup>vegetarisch</sup> <i>Lamb's lettuce, honey-mustard dressing, seeds, spiced tomatoes, crouton</i> <sup>vegetarian</sup>	14
<b>WAHLWEISE MIT   OPTIONAL WITH</b>	
Gegrillte Kikok Maispouardenbrust   <i>Grilled German corn-fed chicken breast</i>	28
4 gebratene Black Tiger Garnelen   <i>4 roasted Black Tiger shrimps</i>	28

## HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

Flammkuchen, Hokkaido Kürbis, Kerne süß-salzig, Gorgonzola, Rucola <sup>auch vegan möglich</sup> <i>Tarte flambée, Hokkaido pumpkin, seeds sweet and salty, gorgonzola, arugula</i> <sup>also possible as vegan</sup>	17
Hyatt Burger, Irish Beef, Brioche Bun, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurken, Zwiebel <i>Hyatt burger, Irish beef, brioche bun, cheddar cheese, bacon, tomato, pickles, onion</i>	19
Beilagen/Side dishes Pommes Frites / Kleiner Caesar Salat <i>french fries / small Caesar salad</i>	je   each 5
Gnocchi, Kürbis aus dem Holzofen, Waldpilze, Junger Spinat, Salbeischaum, Pecorino <sup>vegetarisch</sup> <i>Gnocchi, pumpkin out of the oven, forest mushrooms, baby spinach, sage foam, pecorino cheese</i> <sup>vegetarian</sup>	25
<b>EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS &amp; FANG DES TAGES   CHEFS SPECIAL &amp; CATCH OF THE DAY</b> Täglich wechselnde Empfehlungen   <i>Daily recommendation</i>	28

**PLEASE NOTE THAT WE ARE CHARGING 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 Färsche, 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 changing cake selection*

Marinierte Früchte der Saison, Sorbet 12  
*Seasonal marinated fruits, sorbet*

Variation vom Bio Käse, Obstchutney, Fruchtbrot 16  
*Variation of organic cheese, fruit chutney, fruit bread*

Täglich wechselnde Dessertempfehlungen Tagespreis  
*Daily changing dessert recommendation*

**PLEASE NOTE THAT WE ARE CHARGING A ROOM SERVICE FEE OF €5 PER ORDER.**