

CATALINA

LOBBY MENÜ

SPEISEN

BORLOTTI BOHNEN SUPPE	18
Hausgemachte Maltagliati-Nudeln, verfeinert mit Speck und einem Hauch Chili-Öl. Ein wärmendes Gericht mit einer würzigen Note.	
HAMBURGER	24
200g saftiger Angus-Burger, belegt mit Tomaten, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Romana-Salat, Gurken und Burger-Sauce. Serviert mit knusprigen Pommes.	
WALDSALAT	18
Ein aromatischer Salat mit marinierte Portobello-Pilzen, Beeren, Fenchel, Himbeerdressing und knusprigem Lauch.	
CLUB SANDWICH MIT FRIES	26
Zartes Hähnchenbrustfilet, Aioli-Sauce, Romana-Salat, Cheddar-Käse, Tomaten und ein Spiegelei. Serviert mit knusprigen Pommes.	
GRISSINI MIT PARMA SCHINKEN UND 30 MONATE GEREIFTEM PARMIGIANO REGGIANO	24
Knusprige Grissini, kombiniert mit feinstem Parma-Schinken, gereiftem Parmigiano Reggiano, Salami und einer exquisiten Auswahl an Feinkostkonserven.	
RAVIOLI	28
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Gemüsegratin, garniert mit Garnelen-Tatar und einer cremigen Bisque-Sauce.	
RINDERTATAR	22
Zartes Rindertatar, serviert mit Brioche, würziger Senfsauce und mariniertem Eigelb.	
KÄSEPLATTE MIT SENFSAUCE	18
Eine sorgfältige Auswahl an Käsesorten, begleitet von Feigensenf.	

DESSERTS

TRÜFFELPRALINEN	2
Feinste handgemachte Pralinen mit intensiver Schokoladennote.	
FRISCHE TAGESKUCHEN	10
Von unserem Pastry Chef kreierte, täglich wechselnde Kuchenvariationen.	
EISCREME	6
Erfrischende, hausgemachte Eissorten, perfekt zum Abschluss.	

CATALINA LOBBY MENU

MEALS

BORLOTTI BEAN SOUP Homemade Maltagliati pasta, enriched with bacon and a touch of chili oil. A warming dish with a spicy twist.	18
HAMBURGER 200g juicy Angus burger topped with tomato, crispy bacon, cheddar cheese, onion, Romaine lettuce, cucumber, and burger sauce. Served with crispy fries.	24
FOREST SALAD A flavorful salad featuring marinade Portobello mushrooms, berries, fennel, raspberry dressing, and crispy leek.	18
CLUB SANDWICH WITH FRIES Tender chicken breast, aioli sauce, Romaine lettuce, cheddar cheese, tomato, and a fried egg. Served with crispy fries.	26
GRISSINI WITH PARMA HAM AND 30-MONTH AGED PARMIGIANO REGGIANO Crunchy grissini paired with premium Parma ham, aged Parmigiano Reggiano, salami, and an exquisite selection of gourmet preserves.	24
RAVIOLI Homemade ravioli filled with vegetable gratin, garnished with shrimp tartare and creamy bisque sauce.	28
BEEF TARTARE Delicate beef tartare served with brioche, tangy mustard sauce, and marinated egg yolk.	22
CHEESE PLATTER WITH MUSTARD A carefully curated selection of cheeses, served with a variety of figs mustard.	18

DESSERTS

TRUFFLE PRALINES Finest handmade pralines with an intense chocolate flavor.	2
FRESH CAKE OF THE DAY Created daily by our pastry chef, offering a variety of delectable cakes.	10
ICE CREAM Refreshing, homemade ice cream—perfect to end your meal.	6