

CATALINA

LOBBY MENÜ

SPEISEN

GAZPACHO	16
Kühle Sommersuppe aus frischer Tomate, Gurke und süßer Wassermelone, serviert mit knusprigen Croutons.	
LACHSSALAT	18
Frischer Feldsalat mit zartem Lachs, knackigem Fenchel und fruchtigem Granatapfel, abgerundet mit einem milden Joghurt-Dressing.	
KALBSSCHNITZEL	22
Zartes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, serviert mit Johannisbeerkonfitüre und Pommes.	
CLUB SANDWICH	22
Zartes Hähnchenbrustfilet, Aioli-Sauce, Romana-Salat, Cheddar-Käse, Tomaten und ein Spiegelei. Serviert mit knusprigen Pommes.	
HAMBURGER	24
200g saftiger Angus-Burger, belegt mit Tomaten, knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Romana-Salat, Gurken und Burger-Sauce. Serviert mit knusprigen Pommes.	
HAUSGEMACHTE RAVIOLI	24
Fein gefüllte Ravioli mit Ricotta und Pilzen, serviert in einer cremigen Sauce aus 30 Monate gereiftem Parmesan.	
RINDERTATAR	22
Zartes Rindertatar, serviert mit Carasau Brot, würziger Senfsauce und mariniertem Eigelb.	
KÄSEPLATTE MIT SENFSAUCE	18
Eine sorgfältige Auswahl an Käsesorten, begleitet von Feigensenf.	
GRISSINI MIT PARMA SCHINKEN UND GEREIFTEM PARMESAN	
Knusprige Grissini, kombiniert mit feinstem Parma-Schinken, 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, Salami und einer exquisiten Auswahl an Feinkostkonserven.	

DESSERTS

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

CATALINA

LOBBY MENU

MEALS

GAZPACHO	16
A chilled summer soup made from fresh tomato, cucumber, and sweet watermelon, served with crispy croutons.	
SALMON SALAD	18
Fresh lamb's lettuce with tender salmon, crisp fennel, and juicy pomegranate, finished with a light yogurt dressing.	
VEAL SCHNITZEL	22
Tender veal schnitzel, pan-fried to golden perfection, served with black currant jam and fries.	
CLUB SANDWICH	22
Tender chicken breast, aioli sauce, Romaine lettuce, cheddar cheese, tomato, and a fried egg. Served with crispy fries.	
HAMBURGER	24
200g juicy Angus burger topped with tomato, crispy bacon, cheddar cheese, onion, Romaine lettuce, cucumber, and burger sauce. Served with crispy fries.	
HOMEMADE RAVIOLI	24
Delicately filled ravioli with ricotta and mushrooms, served in a creamy sauce made from 30-month aged Parmesan	
BEEF TARTARE	22
Delicate beef tartare served with carasau bread, tangy mustard sauce, and marinated egg yolk.	
CHEESE PLATTER WITH MUSTARD	18
A carefully curated selection of cheeses, served with a variety of figs mustard.	
GRISSINI WITH PARMA HAM AND PARMIGIANO REGGIANO	24
Crunchy grissini paired with premium Parma ham, 30 month aged Parmigiano Reggiano, salami, and an exquisite selection of gourmet preserves.	

DESSERTS

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

CATALINA

GETRÄNKE

MAYU WASSER	12
VÖSLAUER 0,25L	4
VÖSLAUER 0,75L	9
ESPRESSO	3
CAFÉ CREMA	4
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	6
EILLES PREMIUM LOSER TEE	6
HEIßE SCHOKOLADE	5
PEPSI / ZERO 0,2l	5
THOMAS HENRY BITTERLEMON / GINGER ALE / TONIC WATER 0,2L	6
VERSCHIEDENE SÄFTE 0,2L	5

OFFENE WEINE

WEIßWEIN & ROSEWEIN	0,15L 0,75L
Dreissigacker Grauburgunder DE	12 55
Terlan Chardonnay IT	12 55
Cordillera Sauvignon Blanc CH	12 55
Hampton Water	13 60
ROTWEIN	0,15L 0,75L
Malpastor Crianza Torres SP	14 65
Stark Condè Syrah SA	14 65
Antinori Rosso IT	14 65