

*Enjoy the view
and your companion*



VORSPEISEN

Entrées

Starters

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeño-Mayonnaise	24
Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno	
<i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	
Auswahl an Gillardeau-Austern, begleitet von den passenden Garnituren, 3 Stk.	30
Sélection d'huîtres Gillardeau, accompagnée de ses garnitures, 3 pcs	
<i>Selection of Gillardeau oysters, served with traditional accompaniments, 3 pcs</i>	
Zusätzliche Auster pro Stück	8.5
Huître supplémentaire à la pièce	
<i>Additional oyster each</i>	
Wolfsbarsch-Ceviche	29
Ceviche de loup de mer	
<i>Sea bass ceviche</i>	
Rindfleisch-Tataki, Daikon-Salat und Teriyaki-Sauce	28
Tataki de bœuf, salade de daikon et sauce teriyaki	
<i>Beef tataki, daikon salad and teriyaki sauce</i>	
HUUSgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Brioche, Mango-Chutney und rosa Pfeffer	32
Terrine de foie gras de canard et brioche artisanale fait maison, chutney de mangue et poivre rose	
<i>HUUS made duck foie gras terrine and brioche with mango chutney and pink pepper</i>	
Wildschwein-Ravioli in Gemüse-Kraftbrühe parfümiert mit Wachholder	29
Raviolis de sanglier dans un consommé de légumes parfumé au genièvre	
<i>Wild boar ravioli in a vegetable consommé scented with juniper</i>	

VEGI & VEGAN

Plats végétariens & végétariens Vegan & vegetarian dishes

Poke Bowl mit Wildreis, Cherrytomaten, Mango, Avocado, Edamame und Wakame-Algen

vegan 28

Poke bowl au riz sauvage, tomates cerises, mangue, avocat, edamame et algues wakame

Poke bowl with wild rice, cherry tomatoes, mango, avocado, edamame and wakame seaweed

Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème Feta und pochiertem Ei

vegetarisch 25

Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge, feta et œuf poché

Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg

Zwiebelsuppe mit Greyerzer in einer Brotschale

vegetarisch 27

Soupe à l'oignon et Gruyère dans un bol en pain

Onion and Gruyère cheese soup in a bread bowl

Vegane Wantan in gerösteter Gemüse-Bouillon mit Sesam-/Sojaöl

vegan 30

Wantan végétariens en bouillon de légumes grillés à l'huile de sésame et de soja

Vegan wontons in roasted vegetable broth with sesame and soy oil

Tofu paniert mit Algensalat und Hibiskus-Mayonnaise

vegetarisch 29

Tofu pané avec salade d'algues et mayonnaise à l'hibiscus

Breaded tofu with seaweed salad and hibiscus mayonnaise

Baba Ganoush mit Naan Brot

vegan 24

Baba Ganoush et pain Naan

Baba Ganoush et Naan bread

Jagd-Teller ohne Fleisch

vegetarisch 32

Assiette de chasse sans la viande

Hunting plate without the meat

HAUPTGERICHTE

Plats principaux Main courses

Lachs-Mi-Cuit mit Sesam, gebratenen Zuckerschoten und Yuzu-Miso Mi-cuit de saumon, sésame, pois gourmands sautés et miso au yuzu <i>Mi-cuit salmon with sesame, sautéed snow peas, and yuzu miso</i>	48
Seeteufel in Panko-Panade mit Limette, Tomaten-Avocado-Salat und Koriander-Mayonnaise Lotte panée à la panko au citron vert, salade de tomates et d'avocats et mayonnaise à la coriandre <i>Monkfish in lemon-flavoured panko crust, tomato and avocado salad and coriander mayonnaise</i>	48
Bei Nieder-Temperatur gegarter Schweinebauch mit Pfirsichen an Thymian sowie gebratenen Kartoffeln Poitrine de porc cuite à basse température pêches au thym et pommes de terre rôties <i>Slow-cooked pork belly with thyme peaches and roasted potatoes</i>	50
Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art, mit Rucola, Cherry-Tomaten und Pommes Frites Escalope de veau à la milanaise, salade de roquette, tomates cerises et pommes frites <i>Veal Milanese with rocket salad in balsamic vinegar, cherry tomatoes and french fries</i>	63
Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse Rib-Eye avec gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	57
Hirsch-Entrecôte, Kürbis-Purée mit Amaretto und Mini-Navettes Entrecôte de cerf, purée de potiron à l'Amaretto et mini-navettes <i>Deer entrecôte, pumpkin purée with Amaretto and mini navettes</i>	58
Rehrücken mit seinen traditionellen Garnituren Selle de chevreuil et ses garnitures <i>Saddle of venison and its garnish</i>	70

DESSERT

Desserts

Dessert

HUUS Tiramisù	20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	20
Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	
Kokosnuss Cheese Fake mit Mango	16
Cheese fake à la noix de coco et à la mangue <i>Coconut and mango cheese fake</i>	
Vermicelles mit Vanille-Eis und Meringue	18
Vermicelle, glace à la vanille et meringue <i>Vermicelle with vanilla ice cream and meringue</i>	
Himbeer-Bavarois mit Zitronen-Dacquoise	16
Bavarois aux framboises avec dacquoise parfumée au citron <i>Raspberry bavaois with lemon-scented dacquoise</i>	
Gebrannte Crème mit Vanille	16
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	
Auswahl einheimischer Käse	25
Sélection de fromages de la région <i>Selection of local cheeses</i>	

DESSERT

Desserts

Dessert

Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu (pro Stück) Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (par pièce) <i>Mochi: mango, green tea, vanilla, yuzu (per piece)</i>	5
Milk Shake Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, lotus <i>Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies</i>	15
Auswahl an hausgemachtem Eis (pro Kugel) Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit Sélection de glaces (à la boule) Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, cookies <i>Selection of homemade ice creams (per scoop)</i> <i>Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies</i>	5
Auswahl an hausgemachtem Sorbet (pro Kugel) Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Grünapfel, Kirsche Sélection de sorbets (à la boule) Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, pomme verte, cerise <i>Selection of homemade sorbets (per scoop)</i> <i>Strawberry, lemon, mango, passion fruit, green apple, cherry</i>	5
Eiskaffee Café glacé <i>Iced coffee</i>	16

Für Auskünfte zu Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter
Votre serveur peut vous renseigner sur les allergènes
For information on allergens, please ask a member of staff