



Davor / Starters

Carpaccio vom Rind A,C,D,F,G,J,L
Grana Padano | eingelegte Schalotten | Aioli | Rucola |
Trüffel-Zitronen Vinaigrette

*Beef Carpaccio, Grana Padano, Pickled Shallots
Garlic Aioli, Arugula, Truffle-Lemon Vinaigrette*

10,90

Senses Caesar Salat A,C,D,F,G,J,L
Speck | Baby Romana | Parmesan | Caesar Dressing
*Senses Caesar Salad, Crispy Bacon, Baby Romaine, Parmesan,
Garlic - Caper Dressing*

9,50

Ziegenkäse A,G,D,F,G,J,L
Gemischte Blattsalate | Rote Beete | kandierte Walnüsse | Quinoa |
Walnuss – Sherry - Vinaigrette

*Goat Cheese Salad, Mixed Greens Salad, Roasted Beets, Candied
Walnuts, Quinoa, Walnut - Sherry Vinaigrette*

10,90

Brotzeitbrett A,C,G,I,J,L
Wurst - und Käsespezialitäten | eingelegtes Gemüse | Brotauswahl
Cheese & Charcuterie Board, Pickle, Bread
(wird auch nach 21.30 Uhr serviert)

14,90



Suppen / Soups

Rote Thai Curry - Kürbissuppe A,F,I,L
Kokosmilch | Röstzwiebeln

Red Thai Curry - Pumpkin Soup, Coconut Milk, Crispy Onions

6,50

Pilzsuppe A,C,G,L

Wildreis-Schafs-Feta Frühlingsrolle | Pilzterrine

Mushroom Soup, Wildrice-Feta Springroll, Mushroom Terrine

7,00



Hauptgänge / Entrée

Senses Butter Chicken A,C,G,I,L,K
Tandoori Huhn | Pilaw Reis | Naan | Raita
Senses Butter Chicken, Tandoori Chicken
Saffron Pea Pilau Rice, Naan, Raita
18,50

Gebratenes Maishähnchen A,C,G,I,L
Pilze | Gersten - Risotto | Hühner - Jus
Pan Seared Corn Fed Chicken, Wild Mushrooms, Barley Risotto,
Dark Chicken Jus
19,00

Rinderfilet 220g C,G,I,J,L
Pommes Anna von Sellerie | Karottenpürée | Radieschen |
Rotwein - Jus
8oz Beef Tenderloin, Celeriac - Pomme Anna, Brown Butter Carrot
Purée
Braised Radish, Redwine - Jus
29,50

Rostbrätl G,I,J,L
Schweinenacken | Bratkartoffelpürée | Gemüse | Schalotten |
Biersauce
Braised Pork Neck, Fried Potato Purée, Vegetables, Shallots,
Beer Sauce
17,80



Gegrilltes Gemüse A,G,I,J,L

Graupenrisotto | Kräutersaitlinge | Karottenpürée

*Grilled Vegetables, Pearl Barley Risotto, King Oyster Mushrooms,
Carrot Purée*

16,40

Lachsfilet D,F,G,H,I,K,L

Süßkartoffel | Kürbiskern Dukkah | Chicoree | Zitronen Vinaigrette

*Salmon Fillet, Sweet Potato, Pumpkin Seed Dukkah, Bitter Greens,
Lemon Vinaigrette*

22,00



SENSES
BAR & RESTAURANT

Pasta

Kürbis - Risotto A,C,F,G,I,L

Chorizo | Salbei | Kürbiskern - Crumble | Parmesan

*Pumpkin Risotto, Chorizo, Fried Sage, Pumpkin Seed Crumble,
Parmesan*

13,50

Pappardelle A,C,G,I,L

Lamm - Ragout | getrocknete Tomaten | Parmesan

Pappardelle Pasta, Braised Lamb Ragout, Cured Tomatoes, Parmesan

14,50

Garganelli A,C,G,I,L

Waldpilzsauce | Estragon | Parmesan

Garganelli Pasta, Wild Mushroom Cream, Tarragon, Parmesan

12,90



Burger

Senses Burger A,C,F,G,I,J,L

Rindfleisch | Brioche Bun | Emmentaler | Bacon | Aioli | eingelegte
Schalotten

*Senses Dry Aged Beef Burger, Brioche Bun, Emmental, Smoked Bacon
Garlic Aioli, Pickled Shallots*

15,90

Falafel Burger A,C,F,G,I,L

Brioche Bun | Blattsalat | Tomate | Knoblauch Aioli | Raita

Falafel Burger, Brioche Bun, Shredded Lettuce, Tomato

Raita, Garlic Aioli

13,90

Optional/Optional add-on:

Avocado Pommes

Avocado Fries

3,50

*Alle Burger werden mit Bacon Pommes, Pommes
oder Beilagensalat mit Hausdressing serviert

**All burgers served with speck fries, french fries or simple salad
and house vinaigrette*



Danach / Sweets

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern A,C,F,G,L
Vanille - Eiscreme | Haselnuss - Krokant | Sauerkirsch
*Dark Chocolate Fondant, Vanilla Bean Ice Cream,
Hazelnut Croquant, Sour Cherry Gel*

8,60

Gesalzene Karamell Pannacotta A,C,F,G,L
Schokoladenerde | Whisky – Ahorn - Sahne | Honigwabe
*Salted Caramel Pannacotta, Caramel Sauce, Dark Chocolate Crumb
Whisky Maple Cream, Honeycomb*

7,40

Birnen - Pflaumen - Crumble A,C,F,G,L
Senses Zimteis
Pear and Plum Crumble, Senses Cinnamon Ice Cream

7,00

Käseauswahl A,C,F,G,L
Hausgemachte Cracker | Chutney
Cheese Selection, Homemade Crackers, Seasonal Chutney

13,50

(wird auch nach 21.30 Uhr serviert)



SENSES
BAR & RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste,
bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests,
if you have any food allergies or intolerances,
please notify our service staff.

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fische	K Sesamsamen
E Erdnüsse	L Schwefeldioxid/Sulfite
F Sojabohnen	M Lupinen
G Milch	N Weichtiere