

VORSPEISEN | STARTERS

Erbsen-Kokossuppe (vegan)

Erbse | Kokos | Minze | Röstzwiebel | Erdnuss

Pea-coconut Soup (vegan)

Pea / coconut / mint / fried onion / peanut

9

Zwiebel Dashi

Zwiebelsuppe asiatisch inspiriert

Karamellisierte Zwiebel | Käsepralinen

Gebranntes Zwiebelgel

Onion Dashi

Asian-inspired onion soup

Caramelized onion / cheese pralines / burnt onion gel

12

Thunfisch Tataki

Gebeizter Thunfisch | gepuffter Quinoa

Ingwer-Mayonnaise | Sellerie Öl | Kimchi Beurre Blanc

Tuna Tataki

Marinated tuna / puffed quinoa / ginger mayonnaise

celery oil / kimchi beurre blanc

17

Rindertatar Miso

Kimchi Mayonnaise | gepökeltes Eigelb

Miso Tuille

Beef tartare Miso

Kimchi mayonnaise / cured egg yolk / miso tuille

17

The Prelude | Aperitif

Sakura

Sake | Cherry Blossom Tonic | Minze

0,2 l

12,50

Twist

+

Kosmopolitische Hommage an die Bistro-Kultur

Das Restaurant „Twist“ ist inspiriert von der mondänen Bistro-Tradition Frankreichs, verfeinert mit asiatischen Nuancen und verbindet klassische Handwerkskunst mit modernem Esprit. Hier entstehen überraschende Geschmackserlebnisse – leicht, raffiniert und immer mit einer besonderen Note. Gerichte, die vertraut und doch aufregend neu sind, ein Spiel aus Aromen, Texturen und feinen Details. Ergänzt wird das Erlebnis durch eine handverlesene Auswahl an Weinen und Signature-Cocktails, die perfekt auf die Speisen abgestimmt sind. Ob Lunch, genussvolles Dinner oder für einen Aperitif an der angrenzenden Bar „Joy“ – das „Twist“ ist ein Ort der Begegnung und der Lebensfreude.

Ein Ort, der bleibt – in Erinnerung, auf der Zunge und im Herzen.

A Cosmopolitan Tribute to Bistro Culture

*The Twist restaurant is inspired by the sophisticated bistro tradition of France, refined with Asian nuances, blending classic craftsmanship with modern flair. Here, surprising flavor experiences come to life—refined, and always with a distinctive touch. The dishes feel both familiar and excitingly new, a play of aromas, textures, and delicate details. A carefully curated selection of wines and cocktails perfectly complements the cuisine. Whether lunch, delightful dinner, or an aperitif at the adjacent “Joy” bar—Twist is a place of encounter and joie de vivre. **A place to remember — on the palate, in memory, and in the heart.***

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Teriyaki Lachs

Lachsfilet | Teriyaki Sauce | Blumenkohl Püree
Lachskaviar | eingelegter Ingwer | Algensalat

Teriyaki salmon

*Salmon fillet | teriyaki sauce | cauliflower puree
salmon caviar | pickled ginger | seaweed salad*

31

Maishähnchenbrust im Speckmantel

Curry Kokos Sauce | Gebratenes Gemüse
Fenchelcreme

Corn-fed chicken breast wrapped in bacon

*Curry coconut sauce | roasted vegetables
fennel cream*

28

Asiatischer Kabeljau (vital)

Miso-Glasur | Gurken Kimchi

Asian cod

Miso glaze | cucumber kimchi

24

Glasierte Aubergine (vegan)

Aubergine in asiatischer Soße glasiert | Kokosreis
Salzige Mandeln | Sesam

Glazed eggplant (vegan)

*Glazed eggplant in Asian sauce | coconut rice
salty almonds | sesame seeds*

22

Geschmorte Short Ribs

Beef Ribs | Ananas Hoisin Sauce | Shiitake Pilze
Kartoffel Parmesan Püree

Braised short ribs

*Beef ribs | pineapple hoisin sauce | shiitake
mushrooms | potato parmesan puree*

32

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen
sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer.

*For questions about allergens and additives, please ask our staff
members. All prices in Euro, including service & VAT.*

APERITIF

Limoncello Spritz ^{o,3,5}	0,2 l	10,50	Smoked Negroni ^{e,o,1,5,10}	0,1 l	14,50
Limoncello Prosecco Soda			Gin Roter Vermouth Campari Orange Bitters		
Aperol Spritz ^{o,1,10}	0,2 l	10,50	Lillet Wild Berry ^{e,o,1,5,10}	0,2 l	10,50
Aperol Prosecco Soda			Lillet Wild Berry Limonade		
Rosato Mio ^{o,1,5}	0,2 l	10,50	Hugo ^{o,1,5}	0,2 l	10,50
Ramazotti Rosato Basilikum Prosecco Soda			Holundersirup Frische Limette Minze Prosecco Soda		
Mannheimer Hof Spritz ^{o,1,5}	0,2 l	12,50	Italicus Spritz ^o	0,2 l	11,50
Beerenpüree frische Limette Cointreau Prosecco			Italicus Bergamotte Likör Prosecco Soda		

SEKT & PROSECCO

	0,1 l	0,75 l
Lutter & Wegner Sekt ^N , trocken	6,50	36,00
Prosecco ^N Mionetto D.O.C.trocken	7,00	39,00

CHAMPAGNER

Piper Heidsieck Brut ^N	0,75 l	110,00
-----------------------------------	--------	--------

WHITE WEIN

	0,1 l	0,75 l
„Emil Bauer“ Riesling ^N QbA trocken/dry	4,80	29,00
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Germany		
Grauburgunder ^N QbA trocken	5,50	31,00
Weingut Diehl, Pfalz, Germany		
Vernaccia ^N di San Gimignano DOCG Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana, Italy	4,50	29,00

RED WINE

	0,1 l	0,75 l
Andera Cabernet Sauvignon ^N trocken Weingut Cachapoal Valley, Chile	3,80	26,00
Spätburgunder QbA trocken ¹²	5,50	31,00
Weingut Diehl, Pfalz Germany		
Nero d'Avola DOC Mandrarossa, Menfi, Sizilien, Italy	4,50	29,00

ROSÉ

	0,1 l	0,75 l
Spätburgunder Rosé QbA trocken	5,50	31,00
Weingut Diehl, Pfalz Germany		

BIER | BEER

Bitburger Pils ^{A3} vom Fass	0,30 l	4,20
Bitburger Pils ^{A3} vom Fass	0,50 l	6,00
Radeberger alkoholfrei ^{A3}	0,33 l	3,80
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei Flasche. ^{A1,A3}	0,50 l	5,20
Paulaner Hefeweizen vom Fass ^{A1,A3}	0,50 l	6,00
Paulaner Hefeweizen, dunkel Flasche. ^{A1,A3}	0,50 l	5,20
Paulaner Hefeweizen, Kristall Flasche. ^{A1,A3}	0,50 l	5,20

SOFTDRINKS | SOFTDRINKS

Apollinaris Mineralwasser	0,20 l	3,50
	0,75 l	8,00
Apollinaris Vio still	0,20 l	3,50
	0,75 l	8,00
Bio ViO Schorle	0,25 l	4,00
Apfel, Johannisbeer, Rhababer		
Coca Cola ^{1,10}	0,20 l	4,00
Coca Cola light ^{1,7,10,11}	0,20 l	4,00
Fanta ^{1,3}	0,20 l	4,00
Sprite ^{2,7}	0,20 l	4,00
Thomas Hendricks Tonic Water ⁹	0,20 l	4,00
Thomas Hendricks Bitter Lemon ^{9,9}	0,20 l	4,00
Thomas Hendricks Ginger Ale ¹	0,20 l	4,00
Fever Tree Mediterranean Tonic ¹⁰	0,20 l	4,50
Fever Tree Indian Tonic Water ^{5,10}	0,20 l	4,50
Fever Tree Dry Tonic Water ¹⁰	0,20 l	4,50
Fever Tree Ginger Beer ³	0,20 l	4,50

SÄFTE | JUICES

Niehofts Vaihinger Apfelsaft klar ³	0,20 l	4,00
Niehofts Vaihinger Orangensaft ³		4,00
Niehofts Vaihinger Ananassaft ³		4,00
Niehofts Vaihinger Traubensaft rot ³		4,00
Niehofts Vaihinger Maracuja Nektar ³		4,00
Niehofts Vaihinger Kirsch Nektar ³		4,00
Niehofts Vaihinger Bananen Nektar ³		4,00
Niehofts Vaihinger Johannisbeere Nektar ³		4,00
Niehofts Vaihinger Cranberry Nektar ³		4,00

HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso ¹¹	3,10
Espresso Macchiato ^{11,b}	3,60
Doppelter Espresso ¹¹	4,50
Cappuccino ^{11,b}	4,00
Latte Macchiato ^{11,b}	4,00
Milchkaffee ^{11,b}	4,00
Kaffee ¹¹	3,60
Heisse Schokolade ^{3,b}	3,80
Portion Sahne ^b	1,00
Irish Coffee ^{11,5,b}	9,50
Tee verschiedene Sorten	3,00

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

1 Farbstoff / dye	5 Milcheiweiß / milk protein	9 Chinin / chinine
2 Konservierungstoffe / preservative	6 Geschwärzt / blackened	10 Koffeinhaltig / caffeine
3 Antioxidationsmittel / antioxidant	7 Süßungsmittel / sweeteners	11 Phenylalaninquelle / phenylalanin source
4 Geschmacksverstärker / flavour enhancer	8 gewachst / waxed	12 Sulfit / sulfite

ALLERGENE | ALLERGENS

A Getreide / cereals	E Erdnüsse / peanuts	H7 Macadamianüsse / macadamia nuts
A1 Weizen / wheat	F Sojabohnen / soybeans	H8 Pistazien / pistachios
A2 Roggen / rye	G Milch / milk	I Sellerie / celery
A3 Gerste / barley	H Schalenfrüchte / nuts	J Senf / mustard
A4 Hafer / oat	H1 Mandeln / almonds	K Sesamsamen / sesame seeds
A5 Dinkel / spelt	H2 Haselnüsse / hazelnuts	L Lupinen / lupins
A6 Kamut / kamut	H3 Walnüsse / walnuts	M Weichtiere / molluscs
B Krebstiere / crustaceans	H4 Cashewnüsse / cashews	N Schwefel & Sulfit / sulphur & sulphite
C Eier / egg	H5 Pecanüsse / pecans	
D Fisch / fish	H6 Paranüsse / brazil nuts	

DESSERTS

Miso Crème Brûlée | Matcha Eis

Miso Paste

Crème brûlée with Matcha ice cream

Miso paste

15

Blauschimmelkäse mit Kokosmilch

Blauschimmelkäse | Kokosmilch

Paprika-Ananas Chutney | Pekannüsse

Blue cheese with coconut milk

Blue cheese / coconut milk

peppers-pineapple chutney / pecan nuts

14