

VORSPEISEN | STARTERS

Buchweizennudeln in geeister Boullion

Buchweizennudeln | Dashi | Nashi Bine | Gurke
Dijon Senf | Ei

Buckwheat noodles in iced boullion

*Buckwheat noodles / Dashi / Nashi Bine / Cucumber
Dijon mustard / Egg*

9

Gebratene Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln | Erbsen-Kokospüree | Safranschaum

Roasted scallops

Scallops / peas Coconut puree / saffron foam

15

Carpaccio vom Rinderfilet

Rinderfilet | Vinaigrette | Mango Salsa | Rucola |
Parmesan

Beef fillet carpaccio

*Fillet of beef / Vinaigrette / Mango Salsa / Arugula
Parmesan*

15

Tomaten Tataki

Ochsenherztomate | Kirschen in Zitronen Ponzu
Nori Hippe | Burrata-Eis

tomato tataki

*Oxheart tomato / cherries in lemon ponzu
nori hippe / burrata ice cream*

14

Beilagensalat

Frischer Blattsalat | Tomate | Gurke
Asia-Joghurt-Dressing

Side salad

*Fresh lettuce / tomato
cucumber / Asian yoghurt dressing*

5,50

The Prelude | Aperitif

Sakura

Sake | Cherry Blossom Tonic | Minze
0,2 l

12,50

Twist

Kosmopolitische Hommage an die Bistro-Kultur

Das Restaurant „Twist“ vereint französische Bistro-Tradition mit asiatischen Akzenten und moderner Raffinesse. Es bietet leichte, kreative Gerichte mit überraschenden Aromen und feinen Details. Eine erlesene Auswahl an Weinen und Cocktails rundet das kulinarische Erlebnis ab – ob Lunch, Dinner oder Aperitif an der Bar „Joy“. Ein Ort voller Genuss und Lebensfreude.

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

A Cosmopolitan Tribute to Bistro Culture

The “Twist” restaurant combines French bistro tradition with Asian accents and modern sophistication. It offers light, creative dishes with surprising flavors and fine details. An exquisite selection of wines and cocktails rounds off the culinary experience - whether for lunch, dinner or an aperitif at the “Joy” bar. A place full of enjoyment and joie de vivre.

A place to remember – on the palate, in memory, and in the heart.

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

GYU SANDO (Steak Sandwich)

Rumpsteak | Brioche | Umami Ketchup
Parmesan Pommes

GYU SANDO (Steak Sandwich)

*Rump steak | brioche | umami ketchup
Parmesan fries*

25

Filet Mignon

Rinderfilet (200 g) | Miso Butter
gebratene Shitake Pilze | Pommes frites

Filet Mignon

*Fillet of beef (200 g) / miso butter
fried shitake mushrooms / French fries*

46

Entrecôte (200 g)

Café de Paris Butter | Kartoffel Mille Feuille
Edamame

Entrecôte (200 g)

Café de Paris butter | potato mille feuille | edamame

39

Maishähnchenbrust

Koreanische BBQ-Sauce | Pommes frites
gegrillter Mais mit Miso-Butter

Corn-fed chicken breast

*Korean BBQ-sauce | French fries
Grilled corn with miso butter*

27

Glasierter 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

Salatteller Twist

Großer Gemischter Salat | Asia-Joghurt-Dressing

Gebratenen Shiitake Pilzen

18

Gebratenen Hähnchenstreifen | Sweet-Chili-Sauce |
Sesam

18

Gebratenen Lachswürfel | Sweet-Chili-Sauce |
Sesam

22

Salad plate Twist

Large mixed salad / Asian yogurt dressing

Fried shiitake mushrooms

18

*Fried chicken strips / sweet chili sauce / sesame
seeds*

18

*Fried salmon cubes / sweet chili sauce / sesame
seeds*

22

Lachsfilet

Zitronen-Chili-Hollandaise | Grüner Spargel
Kartoffelpüree

Salmon filet

*Lemon-chili-hollandaise / green asparagus
mashed potatoes*

36

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

Crème Brûlée French Toast

In Crème Brûlée Mischung gebackener Brioche
Mango-Ingwer Eis

Crème brûlée French Toast

*Brioche baked in a crème brûlée mixture with mango
and ginger ice cream*

9

Apfel Tarte mit Yuzo Sorbet

Apple tart with yuzo sorbet

10

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.