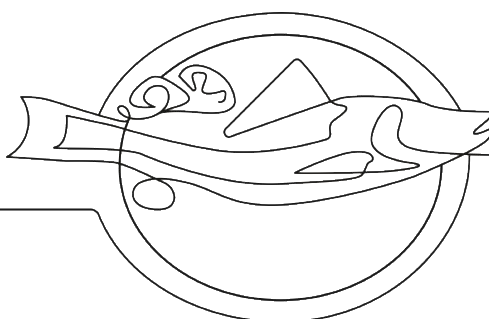


SANDS



MEDITERRANEAN RESTAURANT

SOUP

Lentil Soup

Egyptian-style lentil soup, lemon, and crispy Arabic bread croutons

Ägyptische Linsensuppe mit Zitrone und knuspriggebratenen Croutons

Mushroom Soup

Rich creamy mushrooms soup with whipping cream

Champignoncremesuppe mit Schlagrahm

Seafood Soup

Shrimps, fish, mussels, and vegetables with fish stock

Garnelen, Fisch, Muscheln und Gemüse mit Fischbrühe

APPETIZERS

Costa Mares Salad

Lettuce with blue cheese, walnuts, raisins, ciabatta bread, and onion with lemon mustard dressing

Salatblätter mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Rosinen, Ciabatta-Brot und Zwiebeln, Mit Senf-Zitronen-Dressing

Silk Road Salad

Lettuce, fig, arugula, cherry tomatoes, goat cheese, baked beets, walnuts, and honey vinaigrette

Salatblätter, Feige, Rucola, Kirschtomaten, Ziegenkäse, gebackene Rote Bete, Walnüssen und Honigvinaigrette

Crusted Goat Cheese Salad

Pan-fried goat cheese with coconut crust, apple compote, mixed green leaves salad,

and vinaigrette dressing

In der Pfanne gebratener Ziegenkäse mit Kokoskruste, Apfelkompott, gemischten Salatblättern und Vinaigrette

Seafood Salad

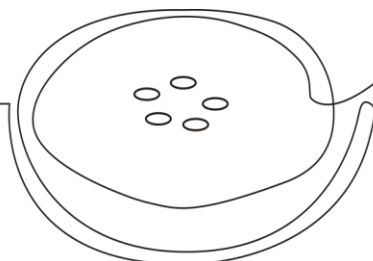
Baby shrimp, mussels, arugula leaves, sweet pepper, lemon vinaigrette dressing, and fresh basil

Garnelen, Muscheln, Rucola, Süßpaprika, Zitronen Vinaigrette und frisches Basilikum

Salmon Gravlax

Pickled salmon paired with avocado tartar in ginger balsamic reduction, and pesto

Eingelegter frischer Lachs mit Avocado-Tartar, verfeinert mit Ingwer-Balsamico-Reduktion und Pesto



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

MAIN COURSES FROM THE GRILL

Middle Eastern Mezzeh Selection For 2 Person

Hummus, baba ghanoush, muhammara, stuffed wine leaves, kibbeh, and cheese sambousek

Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara, mit Chiliöl verfeinertes Olivenöl, gefüllte Weinblätter, Kibbeh, mit Käse gefüllte Sambousek

Grilled Sea Bass

Grilled fish filet, served with potato purée, grilled vegetables, and butter caper sauce

Gegrilltes Fischfilet, serviert mit Kartoffelbrei, gegrilltem Gemüse und Butter-Kapern-Sauce

Red Sea Shrimps

Pan-fried prawns, ragout of tomatoes, bell pepper, kalamata olives, served with grilled vegetables, and rice

In der Pfanne gebratene Garnelen, Ragout aus Tomaten, Paprika und Kalamata-Oliven, serviert mit gegrilltem

Braised Chicken Breast

Chicken breast ratatouille, roasted potato, and mushroom sauce

Hähnchenbrust mit Ratatouille, gerösteten Kartoffeln und Pilzsauce

Grilled Veal

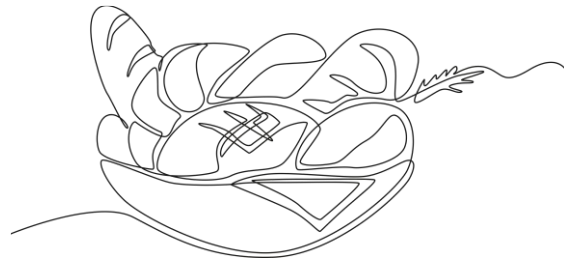
Grilled veal cutlets, sautéed vegetables, herb potatoes, and gravy sauce

Gegrillte Kalbskoteletts, sautiertes Gemüse, Kräuterkartoffeln und Bratensauce

Beef Tenderloin

Grilled beef fillet, creamy mushroom sauce, potato purée, and vegetables

Gegrillt Rinderfilet mit cremiger Pilzsauce, Kartoffelbrei und Gemüse



AVAILABLE AT EXTRA CHARGE

Red Sea Lobster - 75

Baked lobster, grilled mixed vegetables, and roasted potato

Gebackener Hummer, gegrilltes gemischtes Gemüse, Bratkartoffel

Ribeye Steak - 50

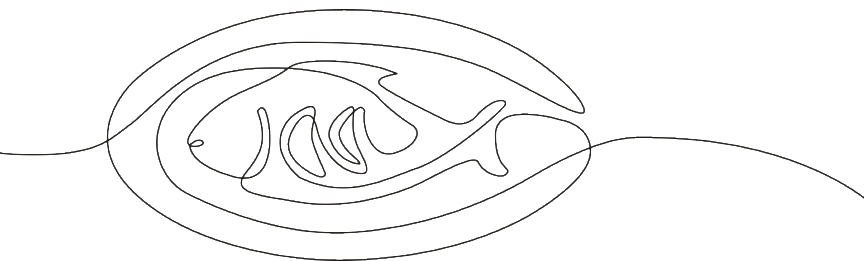
Beef ribeye, potato purée, grilled vegetables, and pepper sauce

Rinder-Ribeye, Kartoffelpüree, gegrilltes Gemüse und Pfeffersoße

Striploin Steak - 45

Beef striploin, herb potato wedges, sautéed vegetables, and mushroom sauce

Rinderfilet, Kartoffelecken mit Kräutern, sautiertes Gemüse, Pilzsoße



All prices are quoted in Euro and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

DESSERTS

Caramel Brownie Cheesecake

Fudgy brownie base, topped with a velvety cheesecake layer, swirled with decadent caramel sauce

Fudgy Brownie-Boden, gekrönt mit einer samtigen Käsekuchenschicht, überzogen mit dekadenter Karamellsauce

Chocolate Volcano

Chocolate mousse, raspberry sauce, and brownies crumble

Schokoladenmousse, Himbeersoße, Brownie-Streusel

German Chocolate Cake

Layers of moist chocolate cake, filled of coconut-pecan, topped with a reach creamy chocolate frosting

Schichten saftiger Schokoladenkuchen, gefüllt mit Kokosnuss-Pekannuss, gekrönt mit einem cremigen Schokoladen-Zuckerguss

Fruit Salad with Ice Cream

Seasonal fruit salad topped with your choice of ice cream

Obstsalat der Saison, garniert mit Eiscreme Ihrer Wahl

