



Fourni Menu

„Fourni“ Menü

Starters | Vorspeisen

Tuna tataki with beetroot confit, light garlic sauce
from flaxseed and black cherry granita

Thunfisch-Tataki mit konfiertem Roter Bete, milder
Leinsamen-Knoblauchcreme und Schwarzkirschen-
Granita

22

Bloody Mary Watermelon with Amberjack tartare
Avocado and Lavender Cream

Bloody Mary Wassermelone mit
Bernsteinmakrelen-Tatar
Avocado und Lavendelcreme

25

Smoked eel with amaranth greens cooked on
charcoal with grilled cherries and almonds and
charred cauliflower purée

Geräucherter Aal mit gegrilltem Aufsteigenden
Fuchsschwanz, gegrillten Kirschen, Mandeln
und püriertem geröstetem Blumenkohl

16

Corn truffle fries with roasted garlic aioli

Mais-Pommes mit Trüffel mit Aioli aus geröstetem
Knoblauch

9

Veal tartare with crispy potato, staka cream and
salted egg yolk

Rindertatar mit knusprigen Kartoffeln, Staka-Creme
und gesalzenem Eigelb

25

“Surprise egg” tempura with rustic sausage mousse,
confit potatoes, slow-cooked cherry tomatoes,
cream of fresh Rhodes cheese and smoked pepper
oil

„Überraschungsei“ Tempura-Ei, mit Mousse von
Landwurst, konfierten Kartoffeln, geschmorten
Kirschtomaten, Creme von frischem Käse von
Rhodos und Öl von geräucherter Paprika

14

“Stifado” dumplings filled with beef cheek ragout,
parmesan cream and parsley crumble
Dumplings „Stifado“ Gefüllte Pasteten mit
Rinderbackenragout, Parmesancreme und
Petersilienstreuseln

19

Rhodian-style mini pizza (cooked on charcoal) with
burrata, grilled tomatoes and basil oil
Mini-Pizza nach Rhodos-Art (offene Grillpizza) mit
Burrata, gerösteten Tomaten und Basilikumöl

17

Sticky brioche buns flavoured with brown butter
and filled with smoked mayonnaise, slow-cooked
beef pastrami, vegetable pickles and cheddar cream
Sticky Buns Brioche mit gebrannter Butter
aromatisiert, gefüllt mit geräucherter Mayonnaise,
geschmortem Rinderpastrami, eingelegtem Gemüse
und Cheddar-Creme

43

Salads|Salate

Green salad with fresh herbs, peach, walnuts, goat
cheese and handmade peach liqueur dressing
Grüner Salat aus frischen Kräutern mit Pfirsich,
Walnüssen und Ziegenkäse
und Dressing aus hausgemachtem Pfirsichlikör

19

Fourni style Caesar Salad with cereal breaded
chicken, baby lettuce, parmesan cheese, cherry
tomatoes confit and Rhodes olive oil pie
Caesar's Salat nach Fourni Art mit Hühnerfleisch in
Cornflakes-Kruste, Baby Blattsalat, Parmesan,
konfierten Kirschtomaten und Ölpastete von
Rhodos

18

Burrata with Jamón ibérico, cherry tomatoes and
tomato pesto
Burrata mit Jamón Ibérico, Kirschtomaten und
Tomatenmarkpesto

22

Josper Section | Josper Grill

Zubereitetes Fleisch

Beef:

Rindfleisch:

Beef Fillet Ocean Beef NZ 150 days grain feed 220g
Rinderfilet Ocean Beef NZ 150 Tage
Getreidefütterung 220g
55

Beef Stony River Strip Loin Grass Fed 220g
Rindfleisch Stony River Strip Loin Grasfütterung
220g
29

Beef Picanha Grass Fed 440g (for 2 persons)
Rindfleisch Picanha Grasfütterung 440g (für 2
Personen)
70

Beef Dry Aged T-bone Ireland Porterhouse 350g
Rindfleisch Dry Aged T-Bone Irland Porterhouse
350g
70

Beef Rib Eye NZ Grass Fed Black Angus 300g
Rindfleisch Rib Eye NZ Grasfütterung Black Angus
300g
42

Pork: | Schweinefleisch:

Spanish Duroc pancetta 180g
Bauchfleisch vom spanischen Schweinefleisch Duroc
180g
22

Pata Negra Presa 190g
Pata Negra Presa
30

Chicken: | Hähnchen:

Greek chicken fillet
Hähnchenfilet, griechischer Ursprung
18

Lamb: | Lamm:

New Zealand lamb chops with a herby crust
Neuseeländische Lammkoteletts in Kräuterkruste

45

**Sides / Sauces (according to the above) |
Beilagen/Saucen (für die oben genannten
Gerichte)**

Chargrilled greens
Gegrillte Wildkräuter

4

French fries
Pommes Frites

4

Mashed potato
Kartoffelpüree

5

Celeriac puree
Selleriepüree

5

Grilled mushrooms
Gegrillte Pilze

5

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

5

Béarnaise sauce
Sauce Bearnaise

5

Red wine sauce
Rotweinsauce

5

Pepper sauce
Pfeffersauce

5

Café de Paris Butter

Café de Paris Butter

4

Desserts

Churros with orelys chocolate caramel, cinnamon,
tonka and vanilla ice cream

Churros mit Orellys Schokoladenkaramell, Zimt,
Tonka und Vanilleeis

10

Tiramisu with mascarpone mousse and ladyfingers
soaked in Ecuadorian espresso syrup with crispy
praline

Tiramisu mit Mascarpone mousse, Löffelbiskuit
mariniert in ecuadorianischem Esspressosirup und
knuspriger Praline

12

All about Chocolate and hazelnuts

Caramelised brioche with araguani chocolate
crèmeux, hazelnut foam and chocolate ice cream

Alles über Schokolade und Haselnuss
Karamellisierte Brioche mit Araguani-
Schokoladencreme, Haselnusschaum und
Schokoladeneis

9

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Guests that have upgraded their stay to the "Elevated Bliss" package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

V.A.T. is included in prices (euros). 'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation:
Hotel General Manager - Oktay Aslan.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Gäste, die ein Upgrade auf das "Elevated Bliss"-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

MwSt. ist in den Preisen enthalten (Euros) „Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er nicht die Zahlungsquittung erhält (Quittung - Rechnung)“. Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Oktay Aslan.