



**Breakfast:** 7:30am - 10:30am  
**Lunch:** 12:00pm - 3:00pm  
**Coffee & Cake:** 10:30pm - 4:30pm  
**Dinner in Eleonore's** from 6:00pm

---

# 早餐菜单

7:30 am - 10:30 am

## 蜜饯香烤意式巧巴达 – Toast

手工自制巧巴达面包, 配果酱

## 新鲜的走地鸡蛋 – Eggs

配以厚切的山核桃烟熏培根

## 香甜玉米馅饼 – Corn Fritters

配陈年黑醋, 鳄梨, 番茄和野生小芝麻菜

## 自制格兰诺拉麦片 – Granola

搭配天然椰酸奶, 时令浆果和榛子

## 鳄梨碎 – Smashed Avocado

搭配亚拉河谷波斯羊乳酪, 莼萝, 柠檬和自制面包

## 香煎薯饼 – Potato Roesti

搭配烟熏三文鱼, 焦糖奶油, 小茴香, 水煮蛋和上等香草

## 炭烧芦笋 – Char-grilled Asparagus

8 配意大利熏火腿, 荷包蛋, 柑橘, 蛋黄酱和香草碎 25

## 比利时华夫饼 – Belgian Waffles

19 配以加拿大枫糖浆, 时令浆果, 柠檬酱, 马斯卡彭奶酪和巧克力奶油 19

## 班尼迪克蛋 – Eggs Benedict

25 英式松饼, 配以熏火腿 (或鲑鱼), 荷包蛋, 菠菜, 番茄, 荷兰芹和上等香草 19 22

## 配菜/附加 – Sides / Extras

培根 – bacon  
蘑菇 – mushrooms  
19 菠菜 – spinach  
烟熏火腿 – smoked ham  
烟熏三文鱼 – smoked salmon  
牛肉烤肠 – beef chipolatas  
荷兰酱 – hollandaise sauce  
23 法式伯那西酱 – béarnaise sauce  
鳄梨 – avocado  
无麸质面包 – gluten free bread 4 刀/项



# 午餐菜单

12:00 pm - 3:00 pm

## 小盘

山利古里亚橄榄 – Olives

新鲜包子 (一份3个) – Steamed Buns

香烤猪五花, 腌黄瓜, 蛋黄酱和芥菜籽

鹰嘴土豆泥 – Hummus

自制手工面包配以现烤芝麻和水芹

鲜嫩牛肉串 – Beef Skewers

配西葫芦和番茄橄榄油酱

阿兰斯尼 – Arancini

灰胡桃南瓜, 菲达干酪,  
面包糠配蛋黄酱和七味粉

分享盘 (供2人食用) – Share Platter

自选腌肉, 海鲜, 切达干酪,  
丹麦蓝奶酪和自制面包

## 主食

8 照烧牛肉沙拉 – Teriyaki Beef Salad

A5澳洲纽约客牛排, 配以荞麦面, 莴苣,  
辛香料, 烤花生以及照烧酱

29

香煎三文鱼 – Salmon Fillet

配以甜菜根, 松露油, 天然酸奶,  
榛子, 荷兰胡萝卜和芦笋

34

咖喱慢炖高山羊肉 – Lamb Curry

配以香米, 杜卡酸奶, 薄荷和博饼

29

水晶湾蒜香大虾 – Garlic Prawns

佐以香槟柠檬椰汁奶油,  
配上青柠饭和黑芝麻西兰花

34

野山菌烩饭 – Mushroom Risotto

配马斯卡彭和松露油

28



# 儿童菜单

7:30 am - 3:00 pm

## 烤巧巴达 – Toast

配果酱和涂抹酱 (或蔬菜) 6

## 新鲜走地鸡蛋 – Eggs

香煎或者水煮, 配以培根和烤面包 9

## 牛鳎天妇罗 (鱼) – Flathead

配炸薯条和丘比蛋黄酱 15

## 香酥炸鸡 – Chicken Goijons

配炸薯条和丘比蛋黄酱 15

## 白汁浓香意大利面 – Linguini

配以烟熏培根碎, 小番茄, 巴马干酪碎 15

## 美式华夫饼 – Waffles

配以加拿大枫糖浆 & 冰糖草莓 15

