

GARDEN

GARDENMENÜ

Tatar von der Gelbschwanzmakrele mit Buttermilch, Dillöl, marinierten Gurken und Sesam ^{GGG}

Maronentortelloni mit Walnüssen, eingelegten Butternutkürbis und Joghurt ^{GGG}

Hanging Tender Greater Omaha Packers mit Petersilienwurzel und roter Bete ^{GGG}

Mohnstreusel mit Zwetschgenragout und Topfenschaum

Als 3 Gang Menü ohne Tortelloni 74,00

Als 4 Gang Menü 89,00

Bestellungen des Garden Menüs am Mittag nehmen wir bis 13:00 Uhr entgegen.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2017

Chardonnay Holzfass

Qualitätswein, trocken, Weingut Knewitz

Rheinhessen, Deutschland

0,1 l 10,00

0,75 l 68,00

ROTWEIN

2015

Rioja Reserva DOCa

Bodegas Muga

Rioja, Spanien

0,1 l 10,80

0,75 l 73,50

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 2,30

Höchstes Niveau braucht eine sensible Umgebung

Wir bitten Sie daher auf das Telefonieren im Restaurant zu verzichten.

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unserem Service Mitarbeiter zu melden.

Gerne händigt Ihnen dieser unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat	19,50
Beef Tatar, angemacht mit Eigelb, Kapern, Schalotten und Sardellen	25,50
Aufpreis für zusätzlich 10g Osietra Kaviar	56,00
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{v GGG}	19,50
Gegrillter Pulpo mit Fenchel und roter Bete, Granatapfel und Labneh ^{GGG}	19,50

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit geröstetem Kalbsbries	16,00
Pilzconsommé mit Buchenpilzen und Wachtelravioli	17,50

VEGETARISCH

Freekeh mit Miso-Linsen, eingelegtem Butternutkürbis, Tahini und Erbsenkeimling ^{v GGG}	18,50
--	-------

TRÜFFEL

Cremige Suppe aus Biokartoffeln	11,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Milchschaum	15,00
Bündner Pizokel mit Fontina und sautiertem Wirsing	16,50
Sot-l'y-laisse Baron - Pfaffenschnittchen mit Feldsalat, Fontina und Maronen	29,00
1 Gramm Weißer Trüffel (tuber magnatum) nach Tagespreis	

^v = Vegane Zubereitung möglich

^{GGG} = Garden Goes Green

Mit ^{GGG} sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

HAUPTGÄNGE

Geschmorte und gefüllte Entenkeule Perle de Dombes mit Trompetenpilzen, Erbsenkeimling und Topinambur ^{GGG}	32,00
Konfierte Seeforelle vom Gutshof Polting mit Schnittlauch-Leindotteremulsion, Miso-Linsen und Perl-Emmer ^{GGG}	34,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffelpüree	27,50
Wiener Schnitzel mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln	29,00
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	56,00

RÔTISSERIE

Rinderfilet Txogitxu, Spanien 180g	43,00
Entrecôte Vacum Carnes, Spanien 280g	58,00
dazu servieren wir wahlweise	
Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter	

GEMÜSE UND BEILAGEN

Gemischte Blattsalate	10,00
Speckrosenkohl	8,50
Sautierter Blattspinat	10,50
Saisonales Mischgemüse	9,50
Kleine gebratene Kartoffeln	6,50
Kartoffelgratin	7,00
Kartoffelpüree	6,50

K Ä S E

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Trauben, Walnüssen und Früchte - Chutney 24,50

D E S S E R T S

Mohnstreusel mit Zwetschgenragout und Topfenschaum 13,50

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 12,00

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 17,50

Café Gourmand – Crème Caramel mit Quittenkompott, Kaffee - Mille - Feuille und Paris-Brest 16,50

GGG = Garden Goes Green:

Mit GGG sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 2,30

Bei Änderungen der Beilagen oder Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.