

## GARDEN

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce	19,50
Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit geröstetem Malzbaguette	24,00
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar	58,00
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien <sup>v GGG</sup>	21,50
Nordseekrabben mit Blini, Spargel-Radieschensalat & Rhabarber <sup>GGG</sup>	29,00

## SUPPEN

Spargelcremesuppe mit pochiertem Wachtelei und Spargel	15,00
Consommé mit Wagyu-Bärlauch-Ravioli & Morcheln	18,50

## VEGETARISCH

Gnocchetti mit Bärlauchpesto, grünem Spargel, Morcheln & Pistazie <sup>v GGG</sup>	34,00
Erbsenrisotto mit Zuckerschoten, Kohlrabi & Erbsenkeimlingen <sup>v GGG</sup>	27,00

## SPARGEL

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, jungen Kartoffeln oder Kräuterflädle <sup>v</sup>	26,50
---	-------

## BEILAGEN ZUM SPARGEL

Italienischer Honig - und luftgetrockneter Schinken	16,50
Gebratener Elsässer Saibling	20,50
Kleines Wiener Schnitzel	17,00

<sup>v</sup> = Vegane Zubereitung möglich

<sup>GGG</sup> = Garden Goes Green

Mit <sup>GGG</sup> 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

Wolfsbarsch Ike Jime mit Buttermilch-Miso-Nage, Erbsen & Kohlrabi <sup>GGG</sup>	45,00
Geschmorte Kaninchenkeule mit Fenchelsalat & Fregola Sarda <sup>GGG</sup>	29,50
Kalbsfilet mit sautierten Radieschen, Sellerie-Spinatcreme & Nußkartoffeln <sup>GGG</sup>	37,00

## UNSERE KLASSIKER

Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffel-Püree	29,50
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln	32,00
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	68,00

## RÔTISSERIE

Rinderfilet Greenlea, Neuseeland	59,50
Black Angus Roastbeef Jack's Creek, Australien	58,00
dazu servieren wir wahlweise	
Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter	

## GEMÜSE UND BEILAGEN

Gemischte Blattsalate	12,50
Sautierter Blattspinat	15,00
Saisonales Mischgemüse	13,50
Risolée-Kartoffeln	7,50
Kartoffelgratin	9,50
Kartoffelpüree	8,50

## K Ä S E

Auswahl von affinieren Rohmilchkäsen  
mit Trauben, Walnüssen und Früchtebrot 27,50

## D E S S E R T S

Eton Mess - Erdbeeren, Vanille & Baiser 16,50

Rhabarber, Felchlin Edelweiß & Mandel 19,00

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 15,50

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 21,50

Café Gourmand – Crème Caramel, Millionaire's Shortbread und Paris-Brest 17,50

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 2,70

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