

## GARDEN

## BUSINESS LUNCH

Kohlrabischaumsuppe

\*\*\*

Kalbsbacke mit Linsenragout & Polenta

\*\*\*

Tonkabohnen - Panna Cotta mit Rhabarberragout

2-Gang	(Hauptgang + Vorspeise oder Dessert)	zu 42,00€ p.P.
3-Gang		zu 52,00€ p.P.

bestellbar Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr

## VORSPEISEN

- Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce 19,50
- Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit geröstetem Malzbaguette 21,00  
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar 65,00
- „Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien <sup>V GGG</sup> 21,50
- Gerösteter Pulpo mit Puntarelle, Buttermilch & Miso 27,50
- Auster Poget Spéciale Utah No.2 Stk. 14,50
- Dazu servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

## ZU DEN AUSTERN EMPFEHLEN WIR

Champagne Ruinart  
Blanc Singulier Edition 19  
Brut Nature

0,1 l 37,50

## SUPPEN

- Schaumsuppe von der Erdartischocke mit Buchenpilzen 14,50
- Schwarzwurzelsuppe mit Miso-Tamago <sup>V GGG</sup> 12,50

## VEGETARISCH

- Orechiette mit Puntarelle, Walnüssen & Rosinen <sup>V GGG</sup> 27,00
- Safranrisotto mit marinierten Brokkolini und Pinienkernschmelze <sup>V GGG</sup> 31,00

<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

- Skrei mit Miso-Buttermilch-Sauce, Wasserkresse & roter Bete <sup>GGG</sup> 39,00  
Boeuf Stroganoff vom US-Flanksteak mit Buchenpilzen & Kräuterknöpfe 42,50  
Kalbsrücken mit Perigordtrüffel-Jus, mariniertem Babyspinat & Spinatcreme <sup>GGG</sup> 36,00

## UNSERE KLASSIKER

- Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffel-Püree 30,50  
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln 36,00  
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 11,50  
Sautierter Blattspinat 17,50  
Saisonales Mischgemüse 14,00  
Risolee-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

Knusprige Apfeltarte mit Pinienkernen & Bourbon-Vanillesauce 17,50

Mousse von Felclin Maracaibo 49% mit Mango & Haselnusseis 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 2,90

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