

GARDEN

B U S I N E S S L U N C H

Blumenkohlschaumsuppe

Perlhuhnragout mit Paccheri & Brokkolini

Eton Mess

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

VORSPESIEN

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce	19,50
Beef Tatar vom Simmentaler Rind aus Österreich mit geröstetem Malzbaguette	21,00
Zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar	Tagespreis
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{V GGG}	21,50
Mit Miso marinierte Gelbschwanzmakrele mit Gurke & Saiblingskaviar ^{GGG}	23,50
Roh marinierter weißer & grüner Spargel mit Bärlauch, Rhabarber und Pistazie ^{V GGG}	25,50

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit pochiertem Wachtelei und Spargel	16,00
Erbsenschaumsuppe mit Brätstrudel	16,50

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Kohlrabi, Spargel & Bärlauchpesto ^{V GGG}	27,00
Leipziger Allerlei mit Miso-Velouté, Morcheln, Gießnockerln & Wachtelei ^{V GGG}	32,00

SPARGEL

Portion bayrischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, jungen Kartoffeln oder Kräuterflädle ^V	26,50
--	-------

BEILAGEN ZUM SPARGEL

Italienischer Honig - und luftgetrockneter Schinken	17,00
Gebratener Elsässer Saibling aus Niederbayern	21,00
Kleines Wiener Schnitzel	19,00

^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

Seeforelle aus Niederbayern mit Schnittlauch-Emulsion und Saiblingskaviar, Blumenkohl & Quetschkartoffeln ^{GGG}	31,00
Ragout von Stubenküken & Kalbsbries mit Zuckerschoten, jungen Erbsen und Erbsencreme ^{GGG}	32,00
Lammschulter vom Gutshof Polting mit mariniertem Fenchel, Kichererbsen & Perlcouscous ^{GGG}	33,00

UNSERE KLASSIKER

Gebratene Scheiben von der Milchkalbsleber mit Apfel-Kartoffel-Püree	31,00
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln	36,00
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	69,50

RÔTISSERIE

Rinderfilet Greenlea, Neuseeland	62,00
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	16,50
Saisonales Mischgemüse	14,00
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

Basque Cheesecake mit Rhabarberragout & Erdbeersorbet 18,50

Nespoli & Safran mit Joghurt und Pistazie 21,00

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.