

GARDEN

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

Geeiste Blumenkohlcremesuppe

Kikok Paprikahendl mit Butternockerl

Vanillecreme mit Stachelbeeren & Baiser

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 aus Österreich mit geröstetem Malzbaguette	23,50
Zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar	Tagespreis
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{V GGG}	21,50
Wassermelone, Feta, Stabmuschel & Calamaretti ^{GGG}	27,50

SUPPEN

Geeiste Blumenkohlcremesuppe mit Wachtelei & Lardo	15,00
Tomatenconsommée mit Ricotta-Basilikum-Ravioli	18,50

VEGETARISCH

Münchner Capunti mit Busch- & Ackerbohnen, Pfifferlingen und Schafsjoghurt ^{V GGG}	29,50
Tomatenrisotto mit Burrata, marinierter Marinda-Tomate & Pesto ^{V GGG}	28,00

^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

Störfilet aus der Lombardei mit Mandelkruste & Safran-Creme, Brokkolini, Erbsenkeimling & Freekeh ^{GGG}	43,00
Gefüllte Wachtel mit geschmortem Romana und marinierten Busch- & Ackerbohnen ^{GGG}	37,50
Gegrilltes Flanksteak mit Salsa Verde, geschmorter Paprika & Farinata ^{GGG}	39,00

UNSERE KLASSIKER

Gebratene Scheiben von der Milchkalbsleber mit Apfel-Kartoffel-Püree	31,00
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln	37,00
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	12,50
Sautierter Blattspinat	16,50
Saisonales Mischgemüse	14,00
Risolée-Kartoffeln	7,50
Kartoffelgratin	9,50
Kartoffelpüree	9,50

K Ä S E

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

D E S S E R T S

Aprikosen-Pfirsich-Tarte mit Zitronenthymian 17,50

Himbeer, Kalamansi & Felchlin Edelweiß 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.