

GARDEN

LUNCHMENÜ

Petersilienwurzelsuppe mit gebackenem Landschinken
Rehragout mit Preiselbeeren, geröstetem Spitzkohl und Semmeltaler
Eingelegte Zwetschgen, Crème Chantilly, Mandelkrokant und Zwetschgensorbet
39,50

Dieses Menü servieren wir ausschließlich mittags

GARDEN MENÜ

Pulpo mit geräucherter Paprika, Aubergine und Focaccia ^{GGG} 23,00
Konfiertes Felchen mit Haselnuss, Kale und Pastinakenpüree ^{GGG} 29,50
Rebhuhnbrust mit Gerstenschäum, roter Bete, Salatherz und Perlemmer ^{GGG} 32,50
Mandelparfait mit Aprikose und Streuseln ^{GGG} 17,50
84,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

ROSE

2018

„Diving into Hampton Water“
Gérard Bertrand AOC
Languedoc, Frankreich

0,1 l 11,00
0,75 l 72,00

RED WINE

2013

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 ^{GGG}	22,50
Roh marinierte rote Wildgarnele mit Gurkengranité, Pimpernelle und Marinda-Tomate ^{GGG}	23,50
Seeforelle mit Wasserkresse, Avocado, griechischem Joghurt und Quinoa ^{GGG}	24,50

SUPPEN

Tomatenessenz mit Frischkäse - Pistou - Ravioli ^{GGG}	15,50
Spinat-Kräutersuppe mit Lardo und gebeiztem Eigelb ^{GGG}	15,50

VEGETARISCH

Tortelloni von Erbsen und Ricotta mit Erbsenkeimling und jungen Erbsen ^{GGG}	20,50
Fregola Sarda mit Pfifferlingen, Fenchelsalat, Ziegenkäse und Nektarine ^{GGG}	23,50

^{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.

HAUPTGÄNGE

Kalbsentrecôte mit Parmesan, geschmorter Spitzpaprika und gebratener Polenta ^{GGG}	42,00
Gebratene Wachtel mit Pfifferlingen, Gerstenschäum und Bohnen ^{GGG}	32,00
Gedämpfter Kabeljau mit Wasserkresse, Buttermilch, Fenchelsalat und Quinoa ^{GGG}	27,50
Steinbutt mit Lardo, gerösteter Zitrone, Safran-Fenchel und Bulgur ^{GGG}	39,50

RÔTISSERIE

Steakhüfte Wagyu Mollendo, Chile 220g	42,00
Rinderfilet Silver Fern Farms, Neuseeland 180g	49,50
Roastbeef Black Angus Jack's Creek, Australien 250g	47,50
Ribeye Vacuum Carnes, trocken am Knochen gereift, Spanien 280g	59,00
dazu servieren wir wahlweise	
Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter	

GEMÜSE UND BEILAGEN

Gemischte Blattsalate	9,50
Bohngemüse mit Speck	9,50
Sautierter Blattspinat	10,50
Saisonales Mischgemüse	9,00
Kleine gebratene Kartoffeln	6,50
Kartoffelgratin	6,50
Kartoffelpüree	6,50

UNSERE KLASSIKER

- Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffelpüree 27,50
Wiener Schnitzel mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln 29,00
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 52,00

DONNERSTAGS

- Heimische Hochrippe vom Wagen
mit Gemüse, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise 42,00

FREITAGS

- Bachforelle aus niederbayrischer Zucht in Zitronenbutter gebraten
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 36,00

SONNTAGS

SUNDAY LIGHT LUNCH

Im Rahmen unseres erweiterten Konzepts „Garden Goes Green“ verwöhnen wir Sie sonntags mit unserem Sunday Light Lunch: Dem liegt die Idee zugrunde, sonntags, in Ruhe, im Kreise von Familie und Freunden das Mittagessen zu zelebrieren.

- „Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien
Gebratene Kalbshaxe mit Salsa Verde, Ragout von Belugalinsen, geröstetem Spitzkohl, Fenchel und Bulgur
Café Gourmand – Crème Caramel mit Kirschen, Erdbeer-Mille-Feuille und Paris-Brest
56,00

Den Sunday Light Lunch servieren wir ausschließlich Sonntagmittag und ab zwei Personen.

K Ä S E

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

D E S S E R T S

Schwedenfrüchte mit Vanille-Crème fraîche 20,00

Mandelparfait mit Aprikose und Streuseln 17,50

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 11,70

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 17,00

Café Gourmand – Crème Caramel mit Kirschen, Erdbeer-Mille-Feuille und Paris-Brest 15,00

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.