

GARDEN

LUNCHMENÜ

Erbssenschaumsuppe mit luftgetrocknetem Schinken
Geschnetzeltes vom Rind mit Kräuterspätzle, Champignons, Essiggurke und saurer Sahne
Topfenschäum mit Streuseln und Rhabarbersorbet

38,00

Dieses Menü servieren wir ausschließlich mittags

TAGESSEPEZIALITÄTEN

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Marinda-Tomate, Sardelle und Kapern ^{GGG} 19,50
Gedämpfter Kabeljau mit Wasserkresse und Fenchelsalat ^{GGG} 26,00
Geschmorte Poltinger Lammschulter mit Spitzpaprika, wildem Brokkoli und Fregola Sarda ^{GGG} 35,00
Mousse von Valrhona Opalys mit Erdbeer und Basilikum ^{GGG} 17,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2015

Entre-Deux-Mers
„ Vieilles Vignes“ AOC
Bordeaux, Frankreich

0,1 l 7,80
0,75 l 51,00

ROTWEIN

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
Gebratener Spargel mit Skyr, gebeiztem Eigelb, Quinoa und Blutampfer ^{GGG}	21,50
Gebeizte Makrele mit Zitronengras, Fenchelsalat und Quinoa ^{GGG}	23,50

SUPPEN

Consommé mit Ravioli vom Wagyu, Morchel und Bärlauch ^{GGG}	16,50
Spargelcremesuppe mit gepökelter Kalbszunge und Gartenkresse	15,00

VEGETARISCH

Dinkel-Pappardelle mit Ackerbohne, geröstetem Kohlrabi, Brousse und Walnüssen ^{GGG}	19,50
Burrata mit Zhug, Paprika, Aubergine, Kichererbse und Blattsenf ^{GGG}	23,50

SPARGEL

Portion Stangenspargel (250g) mit Sauce Hollandaise, jungen Kartoffeln oder Kräuterflädle	25,50
---	-------

BEILAGEN ZUM SPARGEL

Italienischer Honig - und luftgetrockneter Schinken	15,50
Gebratener Seesaibling	18,50
Kleines Wiener Schnitzel	16,00

^{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.

HAUPTGÄNGE

Kalbsfilet mit Bries und Zunge, Sauce Gribiche, Frühlingslauch, Miso-Linsen und Kräutersalat ^{GGG}	43,50
Galantine vom Zicklein mit Morcheln, Spargel und Kohlrabipüree ^{GGG}	38,00
Gebratener Seeteufel mit Tahini, Steinchampignon, wildem Blumenkohl und Quinoa ^{GGG}	41,00
Geflämmter Black Cod mit Verjus, Buchenpilzen, grünem Spargel und Perl-Emmer ^{GGG}	44,00

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
Entrecôte Vacum 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	11,50
Spargelragout	15,00
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 Petersilienkartoffel 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 34,50

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
Geschmorte Lammschulter mit Zhug, geröstetem Kohlrabi, wildem Blumenkohl und Kichererbsen-Curry
Café Gourmand – Lemon-Posset mit Erdbeeren, Passionsfrucht-Financier und Rhabarber-Streusel

58,00

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 24,00

D E S S E R T S

Schmandtarte mit Rhabarberragout und Erdbeersorbet 15,50

Mousse von Valrhona Opalys mit Erdbeer und Basilikum ^{GGG} 17,50

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 11,70

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 17,00

Café Gourmand – Lemon-Posset mit Erdbeeren, Passionsfrucht-Financier und Rhabarber-Streusel 12,50

^{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 2,30

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