

## GARDEN

## BUSINESS LUNCH

Petersilienwurzelschaumsuppe

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule mit Rosenkohlpüree & marinierten Rosenkohlblättern

\*\*\*

Lebkuchenparfait

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
- Perlhuhnpastete mit marinierten Artischocken & Radicchio 27,00
- 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

- Krustentiercremesuppe mit Garnelen-Dumpling 23,50
- Consommé vom Ochschwanz mit Lebernockel <sup>GGG</sup> 19,50
- Kokos-Kürbis-Schaumsuppe mit Wachtelei <sup>v GGG</sup> 11,50

## VEGETARISCH

- Pilzrisotto mit Sieben-Minuten-Ei & Feldsalat <sup>v GGG</sup> 29,50
- Kürbis-Agnolotti mit Fontina, Babyspinat, eingelegtem Butternut & Walnüssen <sup>GGG</sup> 21,50

<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

Heilbutt mit Bouchothmuschel, Sauce Normande & Blumenkohlpüree <sup>GGG</sup>	36,50
Wagyu Maultaschen mit Perigordtrüffel-Jus & Spinatcreme <sup>GGG</sup>	37,50
Rehschulter vom Gutshof Polting mit sautierten Pilzen, Topinamburpüree & Kartoffelkrapfen <sup>GGG</sup>	35,50

## UNSERE KLASSIKER

Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffel-Püree	28,00
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln	32,00
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	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 Fruchtebrot 27,50

## D E S S E R T S

Délice von Felchlin Maracaibo 65% mit karamellisierter Piemont-Haselnuss & Kaffeeis 18,50

Mandarine, Baiser & Vanille 16,00

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

<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.

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 2,90

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