

GARDEN

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce	19,50
Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit geröstetem Malzbaguette	24,00
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar	58,00
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{v GGG}	21,50
Gebeizte Seeforelle mit Costoluto Tomate & Basilikum ^{GGG}	28,00
Gebackener Ricotta mit Pfirsich & mariniertes Zucchini ^{v GGG}	23,00

SUPPEN

Gazpacho mit geröstetem Focaccia & Lardo di Colonnata	14,00
Geflügel-Consommé mit Garnelen Wantan & Mu-Err Pilzen	18,50

VEGETARISCH

Schlutzkrapfen mit Steinpilzen, Walnüssen & Bergkäse ^{GGG}	28,00
Safran-Linguine mit Zucchini, Cannellini Bohnen & Pesto Genovese ^{v GGG}	26,00

^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

Seeteufel mit Muschel-Emulsion, frischen Buschbohnen & Gnocchi a la Parisienne ^{GGG}	42,00
Gegrilltes Onglet mit Salsa Verde, Auberginencreme & Parmigiana ^{GGG}	32,00
Kalbshaxe mit sautierten Pfifferlingen , Kräuter-Selleriepüree & Spinat-Salat ^{GGG}	39,50

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	15,00
Saisonales Mischgemüse	13,50
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

Feigen, Mascarpone, Pistazie & Olivenölkuchen 18,50

Marille, Topfen & Matcha 16,50

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 2,70

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