

GARDEN

LUNCHMENÜ

Blumenkohlschaumsuppe mit Malzbrot und Lardo
Kalbsrahmgeschnetztes mit Erbsenkeimling, Steinchampignons und Kräuterknöpfe
Gelbe Pflaumen mit Topfen, Kürbiskernöl und Pistazieneis

42,00

Dieses Menü servieren wir ausschließlich mittags

TAGESSPEZIALITÄTEN

Gebratene Jakobsmuschel mit Costoluto-Tomate, Avocado und Fenchel ^{GGG} 26,00
Geröstetes Kalbsbries mit Artischocken-Aioli, Carciofo alla giudia und Salsa Verde ^{GGG} 29,00
Geschmorte Lammschulter mit Puntarella, Spitzpaprika und Polenta ^{GGG} 29,50
Rhabarber mit Valrhona Ivoire 16,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2017
Chardonnay Holzfass
Qualitätswein, trocken, Weingut Knewitz
Rheinhessen, Deutschland

0,1 l 10,00
0,75 l 68,00

ROTWEIN

2015
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.

AUSTERN

- Fines de Bretagne Jean Luc Le Gall No.2 Bretagne Stk. 10,00
Royale Cabanon David Hervé No.2 Marennes - Oléron Stk. 14,50
Zu allen Austern servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

ZU DEN AUSTERN EMPFEHLEN WIR

Ruinart „R“ Brut
Champagne Ruinart

0,1 l 22,50

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat 19,50
Beef Tatar, angemacht mit Eigelb, Kapern, und Schalotten 25,50
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Golden Selection Oscietra Caviar 56,00
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{V GGG} 22,50
Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit eingelegtem Butternutkürbis, Sonnenblumenkerncremè und Felchenkaviar ^{GGG} 25,00
Kalbstatar mit Aubergine, gerösteter Piemont - Haselnuss und Champignoncremè ^{GGG} 24,50

SUPPEN

- Pilzconsommé mit Buchenpilzen und Ravioli vom US-Beef ^{V GGG} 17,50
Getrüffelte Cremèsuppe von der Erdartischocke 14,50

VEGETARISCH

- Rote Bete - Risotto mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Erbsenkeimling ^{V GGG} 25,00
Mit Süßkartoffel und Ricotta gefüllte Ravioli, Portulak und Kräuterseitlingen ^{GGG} 23,00

^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.

HAUPTGÄNGE

Maultaschen vom US Beef mit Perigordtrüffeljus, Portulak und Topinamburpüree ^{GGG}	42,00
Kalbsfilet mit Kalbskopf und Bries, Belugalinsenragout und Rübchen ^{GGG}	35,00
Konfierter Heilbutt mit Büsumer Krabben und Muschel-Nage auf Petersilienwurzelmousseline ^{GGG}	34,50
Gedämpfter Skrei mit Miso, Wasserkresse und rote Bete-Püree ^{GGG}	32,50

RÔTISSERIE

Steakhüfte Wagyu, Australien 220g	44,00
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	9,50
Speck-Rosenkohl	8,50
Sautierter Blattspinat	10,50
Saisonales Mischgemüse	9,00
Kleine gebratene Kartoffeln	6,50
Kartoffelgratin	7,00
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 57,00

DONNERSTAGS

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

FREITAGS

- Forelle 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

Geschmorter US-Schaukelbug mit Zhug, geröstetem Blumenkohl, Spitzpaprika, braisierten Safran-Chicorée und Freekeh

Café Gourmand – Crème Caramel mit Blutorangenragout, Mille-Feuille mit Amarenakirschen und Paris - Brest

54,00

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

Pistazien - Grapefruit - Kuchen mit Mascarpone und Feigensalat ^{GGG} 17,50

Rhabarber mit Valrhona Ivoire ^{GGG} 16,00

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 12,00

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 17,50

Café Gourmand – Crème Caramel mit Blutorangenragout, Mille-Feuille mit Amarenakirschen 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.

GARDEN

GARDEN MENÜ

Gebatene Jakobsmuschel mit Costoluto-Tomate, Avocado und Fenchel ^{GGG}

Geröstetes Kalbsbries mit Artischocken-Aioli, Carciofo alla giudia und Salsa Verde ^{GGG}

Geschmorte Lammschulter mit Puntarella, Spitzpaprika und Polenta ^{GGG}

Rhabarber mit Valrhona Ivoire

82,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2017

Chardonnay Holzfass

Qualitätswein, trocken, Weingut Knewitz

Rheinhessen, Deutschland

0,1 l 10,00

0,75 l 68,00

ROTWEIN

2015

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.

AUSTERN

- Fines de Bretagne Jean Luc Le Gall No.2 Bretagne Stk. 10,00
Royale Cabanon David Hervé No.2 Marennes - Oléron Stk. 14,50
Zu allen Austern servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

ZU DEN AUSTERN EMPFEHLEN WIR

Ruinart „R“ Brut
Champagne Ruinart

0,1 l 22,50

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce und Ratatouillesalat 19,50
Beef Tatar, angemacht mit Eigelb, Kapern, und Schalotten 25,50
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Golden Selection Oscietra Caviar 56,00
„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{V GGG} 22,50
Gebeizte Gelbschwanzmakrele mit eingelegtem Butternutkürbis, Sonnenblumenkerncremè und Felchenkaviar ^{GGG} 25,00
Kalbstatar mit Aubergine, gerösteter Piemont - Haselnuss und Champignoncremè ^{GGG} 24,50

SUPPEN

- Pilzconsommé mit Buchenpilzen und Ravioli vom US-Beef ^{V GGG} 17,50
Getrüffelte Cremèsuppe von der Erdartischke 14,50

VEGETARISCH

- Rote Bete - Risotto mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Erbsenkeimling ^{V GGG} 25,00
Mit Süßkartoffel und Ricotta gefüllte Ravioli, Portulak und Kräuterseitlingen ^{GGG} 23,00

^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.

HAUPTGÄNGE

Maultaschen vom US Beef mit Perigordtrüffeljus, Portulak und Topinamburpüree ^{GGG}	42,00
Kalbsfilet mit Kalbskopf und Bries, Belugalinsenragout und Rübchen ^{GGG}	35,00
Konfierter Heilbutt mit Büsumer Krabben und Muschel-Nage auf Petersilienwurzelmousseline ^{GGG}	34,50
Gedämpfter Skrei mit Miso, Wasserkresse und rote Bete-Püree ^{GGG}	32,50

RÔTISSERIE

Steakhüfte Wagyu, Australien 220g	44,00
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	9,50
Speck-Rosenkohl	8,50
Sautierter Blattspinat	10,50
Saisonales Mischgemüse	9,00
Kleine gebratene Kartoffeln	6,50
Kartoffelgratin	7,00
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 57,00

DONNERSTAGS

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

FREITAGS

- Forelle 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

Geschmorter US-Schaukelbug mit Zhug, geröstetem Blumenkohl, Spitzpaprika, braisierten Safran-Chicorée und Freekeh

Café Gourmand – Crème Caramel mit Blutorangenragout, Mille-Feuille mit Amarenakirschen und Paris - Brest

54,00

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

Pistazien - Grapefruit - Kuchen mit Mascarpone und Feigensalat ^{GGG} 17,50

Rhabarber mit Valrhona Ivoire ^{GGG} 16,00

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 12,00

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 17,50

Café Gourmand – Crème Caramel mit Blutorangenragout, Mille-Feuille mit Amarenakirschen 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.