

● Restaurant Le Jardin

Vorspeisen

Marinierter Kabeljau mit Orangen-Espuma, Kartoffelstroh und Basilikumöl
285,-

Foie Gras Terrine mit Kakao, schwarze Johannisbeeren und süßes Nussbrot
395,-

Rindfleischscheiben mit Yuzu-Marinade, Birnengel, Pilze und Korianderbrot
295,-

Reiskroketten mit Avocadopüree, Granatapfel und Entenbrust
265,-

Salat von jungen Karotten, Radieschen, Sellerie, Birnenpüree und gebratene
Kichererbsen
195,-

Suppen

Dillsuppe „Kulajda“
175,-

Rinderconsommé
185,-

Hauptgerichte

Fisch des Tages mit Vanille-Wein-Glasur mit gebackenem Fenchel, Polenta,
Apfelgelund Speckstaub

515,-

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Maishähnchen, Selleriepüree mit Estragonöl,
gerösteten Zwiebeln und Himbeeren

440,-

Entenkeule Confit mit Rotkohl, Lebkuchenknödel und gebratene Zwiebeln

430,-

Tomahawk vom Schwein 300g mit Fondant Kartoffeln, Knoblauchcreme,
Orangengel und wilder Brokkoli

780,-

Prime Qualität Rindersteak, Kimchi mit Pastinak in Asche, Sellerie und
Mangogel

830,-

Langsam gebratene Lammkeule in Senfsoße, geröstete Kräuter mit
Senfkörnern, Backkartoffeln und Meerrettichschaum

785,-

Orangerisotto mit Avocado, Rucola und gerösteter Mandeln

380,-

Nachtische

Käsesortenmit hausgemachter Marmelade
250,-

Schokoladenschaum mit Espuma und cremigem Karamell
230,-

Basilikum-Eis mit Chrunchy und Eischnee Kekse
210,-

Limetten-Quark Kuchen mit Rhabarber und knusprigen Stückchen
205,-

Wir rechnen allen Gästen eine 8% Servicegebühr, die in der Endabrechnung inbegriffen ist.