

# ● 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, Apfelgel und 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**

Käsesorten mit hausgemachter Marmelade  
250,-

Schokoladenschaum mit Espuma und cremigem Karamell  
230,-

Basilikum-Eis mit Crunchy 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.**