menu

Restaurant Gartenküche

GARTENKÜCHE
GEHOBENE GASTRONOMIE

Zur Vorspeise
Brotkorb mit vegetarischem Dip, Gartenkräuterbutter
oder Gänseschmalz
5,00

Vorspeisen

Eingelegter Harzerkäse,
auf Kümmelbrot, hausgemachter Butter und Zwiebelkaviar
17,00

Marinierte Rotbarbe,
mit Röstkartoffeln, Honigsenfsauce und fermentiertem Kohlrabi
18,00

Bärlauchcremesuppe
9,00

Zwischengang

Geschmorte Lammkeule mit Artischocke und gebackener Polenta
19,00

Tortellini mit Ziegenkäse und Parmesanfüllung
auf gebratenem Spargel
18,00

GARTENKÜCHE
GEHOBENE GASTRONOMIE

Spargelzeit in der Gartenküche

Portion Beelitzer Spargel mit Kartoffeln,
Butter oder Sauce Hollandaise
21,00

Portion Beelitzer Spargel mit Kartoffeln,
Butter oder Sauce Hollandaise
und gebratenem Thüringer Schweinefilet
38,00

Portion Beelitzer Spargel mit Kartoffeln,
Butter oder Sauce Hollandaise
und gebratenem Wildlachs
40,00

Wir akzeptieren nur Bargeld oder EC-Karte ab 20,00 Euro

GARTENKÜCHE
GEHOBENE GASTRONOMIE

Hauptgäng

Dreierlei vom Beelitzer Kaninchen
Rücken, Praline und geschmortes mit Estragonpüree, Oliventapenade und mariniertem Fenchel
39,00

Filet vom Wildlachs und Bärlauch, gebratenem Spargel, Erbsen Panna Cotta und gebackenem Kartoffelsäckchen
40,00

Vegetarisches gebackenes Risotto mit Ofengemüse und Spargelschaum
36,00

Dessert

Rhabarber mit Walnusseis, Vanille und Butterstreusel
14,00

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Nusssalat
3 Sorten 14,00 - 5 Sorten 19,00

3 Gang mit Brotkorb 70,00
4 Gang mit Brotkorb 80,00
5 Gang mit Brotkorb 90,00

Wählen Sie Ihr eigenes Menü
Menüannahmeschluss 20 Uhr, am Sonntag/Feiertag 19 Uhr