

HERZLICH WILLKOMMEN IM LEMONGARDEN RESTAURANT

Das Restaurant Lemongarden, eingebettet in das exklusive Heritage Hotel Lemongarden in Sutivan auf der Insel Brač, bietet ein erstklassiges Fine-Dining-Erlebnis, bei dem mediterrane Tradition auf moderne Kochkunst trifft.

Unsere À-la-carte-Karte ist eine Hommage an das reiche kulinarische Erbe der Region. Inspiriert von den Aromen der Adria und dem natürlichen Reichtum der Insel, wird jedes Gericht mit größter Sorgfalt zubereitet. Viele Zutaten stammen direkt aus unseren eigenen Gärten, Obstplantagen und von lokalen Erzeugern.

An der Spitze steht Chef Ante Udovičić, ein wahrer kulinarischer Visionär mit Erfahrung aus einigen der renommiertesten Küchen Kroatiens sowie internationalen Spitzenrestaurants. Seine tiefe Wertschätzung für hochwertige Zutaten, kombiniert mit einem modernen und kreativen Zugang zu Technik und Präsentation, garantiert ein kulinarisches Erlebnis, das zugleich traditionsverbunden und elegant modern ist.

Helena Ramsbacher und das Lemongarden Team

falstaff

Gault&Millau

JRE
JUNIUS RESTAURATEUR

RESTAURANT LEMONGARDEN

À LA CARTE VORSPEISEN

AUSTERN

45.-€

Frische Austern | Minze-Ingwersirup | Yuzu-Zitronen-Mousseline | Gurken Parisienne

RINDERTATAR & BÉARNAISE

38.-€

Rinderfilet-Brunoise | Dijon-Senf | Cornichons | Schalotten | Eigelb | Frische Chili | Schnittlauch | Worcestersauce | Hennessy Cognac | Kapern | Eingelegte Schalotten | Hausgemachtes Béarnaise-Eis | Geröstetes Sauerteigbrot

THUNFISCH & KASTANIEN

32.-€

Marinierter roher Blauflossen-Thunfisch aus der Adria | „KOTONJATA“-Quittenkäse | Thymian | Kastanien, warme cremige Espuma

SEETEUFEL-CARPACCIO

32.-€

Adriatischer Seeteufel mariniert in frisch gepresstem Rote-Rübe-Saft, dünn geschnitten | Eingelegte Senfkörner | Erdbeeren | Kren | Basilikum- Mayonnaise | Eingelegte geröstete Haselnüsse | Kresse | Lemongarden Olivenöl Extra Vergine

JAKOBSMUSCHELN & KALBSBRIES

32.-€

Angebratene Jakobsmuscheln | Sous-vide gegartes und frittiertes Kalbsbries | Süßer und buttriger Kalbsjus | Gepuffter knuspriger Reis | Cremige Austern- und Gurkensauce | Rhabarber-Chutney

SUPPEN

- GEBACKENE KÜRBIS-GARNELEN SUPPE** (15 Min. Zubereitungszeit) 15.-€
Blätterteig | Cremige Velouté aus geröstetem Kürbis und Clementinen | Geröstete adriatische Garnelen | Lemongarden Olivenöl Extra Vergine
- ZITRONENSUPPE & WEIßFISCH TARTAR (heiss oder kalt)** 15.-€
Zitronen aus unserem Garten | Kichererbsen | Yuzu | Kokoscreme | Gemüsefond | Weißfisch-Tartar | Limettenezeste

HAUSGEMACHTE PASTA

Mehl aus einer traditionellen italienischen Mühle, Freilandeier und Meersalz

- SPAGHETTI** Groß/ Klein
30.-€/ 22.-€
Handgemachte Spaghetti | Frische adriatische Vongole | Knoblauch | Pošip Weißwein | Fischfond | Grana Padano | Zitronenthymian | Hausgemachte getrocknete Kirschtomaten | Lemongarden Olivenöl Extra Vergine
- TAGLIATELLE** 32.-€/ 24.-€
Handgemachte Tagliatelle im Carbonara-Stil | Adria-Scampi-Schwänze | Eigelb | Knoblauch | Pecorino | Petersilie | Lemongarden Olivenöl Extra Vergine
- OFFENE RAVIOLI** 36.-€/ 28.-€
Handgemachter Rote-Rüben-Teig | Trüffelcreme | Geröstete Garnelen | Roter-Rübe-Beurre-Blanc | Eingelegte geröstete Haselnüsse

GNUDI

Sanft zubereitete Schafskäse-“Skuta“-Gnudi, gefüllt mit adriatischen Scampi | Cremige Scampi-Bisque | Panierter adriatischer Oktopus mit Mandeln und gepufftem Reis

38.-€/ 30.-€

RISOTTO

Vialone Nano Reis aus Venetien, Goldbutter aus der Normandie, Parmigiano Reggiano aus Parma, kaltgepresstes Lemongarden Olivenöl Extra Vergine – Rezept für das cremigste Risotto Kroatiens

Big/ Small

MEER & KONTINENT

Vialone Nano-Reis | Waldpilzragout | Geröstetes Kürbiscoulis | Tigergarnelen | Butter | Parmesan | Lemongarden-Olivenöl extra vergine

35.-€/ 28.-€

HUMMER RISOTTO

Vialone Nano Reis | Hummerfond | Hummerfleisch | Hühnerhaut | Hennessy Cognac | Hummerbutter | Parmigiano Reggiano | Knusprige Kapern | Lemongarden Olivenöl Extra Vergine

38.-€/ 30.-€

HAUPTSPEISEN

WAGYU RINDFLEISCH

80.-€

A5 marmoriertes Wagyu-Rindfleisch von der Insel Hokkaidō, gegrillt über Binchotan-Holzkohlefeuer | Knusprige Kartoffel-Käse-Sticks | Regenbogen-Mangold glasiert mit geklärter Butter, Knoblauch und Ingwer | Hühnerhaut | Hühnerjus

LAMM

45.-€

Lammbrust von Lämmern, zubereitet mit zwei Techniken: langsam im Vakuum gegart bei 65°C für 12 Stunden und anschließend über Binchotan-Holzkohlefeuer gegrillt | "Smutica" Sauce aus Brač Schafskäse und süß reduziertem Rotwein | Püree aus geräuchertem Confit-Knoblauch und Kartoffeln | Gegrilltes Gemüse aus unserem Garten und frische Kirschtomaten, glasiert mit Basilikumöl

KALB & THUNFISCH

42.-€

Milchgefüttertes Kalbs-Striploin, gegrillt und glasiert mit Limettenzeste Sojasauce und Olivenöl | Adriatisches Blauflossen-Thunfisch-Tartar | Kapernblätter | Frische Gurkenstreifen | Buttermilch | Kalbsjus | Feigenblattöl

TINTENFISCH

42.-€

Adriatischer Tintenfisch aus der Sutivan-Bucht, gefüllt mit langsam gegartem Ochschwanz und über offenem Feuer gegrillt | Roter Rüben-Beurre-Blanc | Gegrillte Grünkohl-Sprossen | Lavendel-Ziegenmilchschaum

SEETEUFEL

45.-€

Filet vom großen adriatischen Seeteufel, in Lammnierenfett gewickelt und über offener Binchotan-Holzkohle gegrillt, glasiert mit Holunderblütenbutter | Duxelles aus Seeteufelhaut | Bouillabaisse-Sauce und Öl aus frischen Kräutern von Brač | Glasierte Paprika, Zucchini & Karotten | Knusprige Kartoffel & getrocknete Tomaten Grissini

SEEZUNGE

42.-€

Adriatische Seezungenfilets, zubereitet mit zwei Techniken: pochiertes und gebratenes Filet in Panko | Pil Pil-Emulsion aus Blumenkohl & Olivenöl | Pil Pil-Emulsion aus Roter Rübe & Olivenöl | Hausgemachte Algenmarmelade | Eingelegte Radieschen | Eingelegte Blumenkohl

TRADITIONELLE GERICHTE

Wir bieten eine gehobene Küche, verwöhnen unsere Gäste aber auch gerne mit traditionellen Gerichten

GNOCCHI

28.-€

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Garnelen | Zucchini | Getrocknete Kirschtomaten | Parmigiano Reggiano | Fischfond | Weißwein | Petersilie

KALBSRISOTTO

28.-€

Vialone Nano Reis | Langsam gekochtes Ragout vom Milchkalb | Butter | Parmigiano Reggiano | Zitronenthymian | Olivenöl

SCALOPPINE AL LIMONE

38.-€

Scaloppine vom Milchkalb | Zitrone | Kapern | Weißwein | Kalbsjus | Butter | Dampfgegartes Buttergemüse der Saison

PAŠTICADA

38.-€

16 Stunden geschmortes Rindfleisch, mit Knoblauch und Pancetta gespickt, geschmort in Rotwein, dalmatinischem Prošek und Wurzelgemüse | Getrocknete Pflaumen | Hausgemachte Kartoffelgnocchi, glasiert mit Butter

RINDERFILET UND KARTOFFELN

45.-€

Klassisches Rinderfiletsteak, gegrillt über offener Binchotan-Flamme | Rinderjus | Hollandaise-Sauce | Hausgemachte frittierte Kartoffeln mit Tapiokakruste

VEGAN MENÜ

RAMEN

29.-€

Saisonales Gemüse aus unserem Garten | Shiitake- und Shimeji-Pilze | Kombu-Algen-Gemüsebrühe | Geräucherter Tofu | Gegrillter Mangold | Jungzwiebel | Karottenstreifen | Sesam | Reismudeln | Limette | Nori-Algen | Mais | Basilikumöl

PAPRIKA

29.-€

Geröstete bunte Paprika | Hummus | Geröstetes Paprikacoulis | Salsa Verde | Knoblauchchips | Geröstete Mandelblättchen | Hausgemachte Focaccia, über offenem Feuer gegrillt

LAUCH

25.-€

Lauch-Samosas, gefüllt mit sautierter Gerste und Wurzelgemüse, im Ofen gebacken | Hausgemachter Hummus | Helle Miso-Sauce

KOHL

28.-€

Gedämpfter und über Binchotan-Holzkohle gegrillter Kohl | Hausgemachter Kurkuma- Hummus | Pulver aus eingelegtem rosa Ingwer | Tahini-Soja-Glasur

PORTOBELLO PILZE

28.-€

Über Binchotan-Holzkohle gegrillte Portobello-Pilze gefüllt mit sautierter Gerste und Wurzelgemüse | Veganer Jus | Espuma aus geröstetem Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln

DESSERTS

HERBST	18.-€
Kastanie 66 % Dunkle Schokolade Braune Butter Rum Orange	
BIRNE	18.-€
Tonka-Birne 35 % karamellierte weiße Schokolade Mandeln Tonkabohne	
ZITRONE	17.-€
Zitrone Fermentierte Zitrone Ivoire 35%	
DUNKEL UND BRAČ	18.-€
Kakao 46 % Milkschokolade Johannisbrot aus Sutivan Haselnüsse Kakao	
KÜRBIS	18.-€
Kürbis Bourbon-Vanille Mandarine Hausgemachte getrocknete Feigen Gewürze	
THE BEST ZITRONENTART	14.-€
Mandel Madagaskar-Vanille Zitronen Baiser	
HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION	25.-€
Saisonales Obst	
HAUSGEMACHTES EIS, KUGEL	6.-€
Milkschokolade Madagaskar-Vanille Joghurt Fiori di Latte	
HAUSGEMACHTE SORBET, KUGEL	6.-€
Grüner Apfel Himbeere Erdbeere Zitrone Marille Mango Kakao	

VAT and other taxes are included in the price.

Prices are in Euro currency displayed.

ILIĆ DVOR HOTEL d.o.o.

Sutivan 21403

Perića Kala 1

OIB: 65058528826

Owner: Helena Ramsbacher

