

HERZLICH WILLKOMMEN IM LEMONGARDEN RESTAURANT

Das Restaurant Lemongarden, eingebettet im 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-Speisekarte 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 der Zutaten stammen direkt aus unseren eigenen Gärten, Obstplantagen und von regionalen Erzeugern.

Die Handschrift unserer Küche trägt den Namen 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

MITTAGSKARTE

VEGANE SALATSCHÜSSEL Allergene: Sesam, Soja	22.-€
Blattsalat Tomaten Gurken Rotkraut Karotten Hausgemachter Hummus Avocado Erfrischendes veganes Dressing	
SAISONGEMÜSE & GARNELEN SALAT Allergene: Krebstiere, Soja	30.-€
Blattsalat Tomaten Gurken Rotkraut Karotten Geröstetes Saisongemüse und Garnelen erfrischendes Dressing	
THUNFISCH & REIS SALAT Allergene: Fisch, Eier, Soja	29.-€
Aromatischer weißer Zitrusreis Confiertes adriatisches Blauflossen-Thunfischfilet Oliven Cherrytomaten Gurken Sojasauce Kräuter Grapefruit Spiegelei	
KNUSPRIGER HÜHNERSALAT Allergene: Glute, Eier, Spuren von Schalenfrüchten	28.-€
Blattsalat Tomaten Gurken Rotkohl Karotten in Maisflocken paniertes Huhn aus Freilandhaltung Erfrischendes Dressing	
BURGER Allergene: Sesam, Gluten, Milch	32.-€
Selbstgemachtes Brioche Rinderbrust Patty Speck Basilikum Mayonnaise Käse Tomaten Blattsalat Hausgemachte, mit Tapioka panierte Pommes	

MUSCHELN Allergene: Weichtiere, Gluten, Sulfite Mischung aus frischen adriatischen Muscheln, in Knoblauch und lokalem Weißwein „Pošip“ Kirschtomaten und frischen Kräutern aus unserem Garten Lemongarden Olivenöl Knusprige warme Bruschetta	33.-€
OKTOPUS LASAGNE Allergene: Gluten, Milch, Eier, Weichtiere, Sulfite Hausgemachte Pasta Adriatisches Oktopus-Ragout Frische Kräuter aus unserem Garten Cremige Béchamelsauce Mozzarella Parmigiano Reggiano	30.-€
SPAGHETTI VONGOLE Allergene: Gluten, Milch, Eier, Weichtiere, Sulfite Hausgemachte Spaghetti Adriatische Vongole Knoblauch Pošip- Weißwein Fischfond Grana Padano Zitronenthymian Hausgemachte getrocknete Kirschtomaten Lemongarden Olivenöl	32.-€
KALBSRISOTTO Allergene: Milch, Sulfite Vialone Nano Reis Langsam gekochtes Ragout vom Milchkalb Butter Parmigiano Reggiano Zitronenthymian Lemongarden Olivenöl	30.-€
TAGESFANG Allergene: Fisch Frischer adriatischer Fisch von lokalen Fischern, über offenem Feuer gegrillt, serviert mit Spinat und Kartoffeln oder saisonalem Grillgemüse	135.-€

DESSERT

PROFUMI DI BRACHIA Allergene: Schalenfrüchte, Eier, Milch, Weizen Mandel Zitrone Schweizer Meringue Salbei	18.-€
MRS. RABARBARA Allergene: Schalenfrüchte, Eier, Milch Buchweizen & Mandel Rhabarbermarmelade Buchweizen Chantilly Buchweizen Popcorn	18.-€
BASKISCHER CHEESECAKE Allergene: Schalenfrüchte, Eier, Milch, Weizen, Milchprodukte Baskischer Käsekuchen Keks Eis Himbeergel Himbeeren	18.-€
PAVLOVA, OUR WAY Allergene: Schalenfrüchte, Eier, Milch Fenchel Zitronengras- Ganache Zitronengel Erdbeeren	20.-€
HAUSGEMACHTE SORBET & SHERBET VARIATION Allergene: Milchprodukte, Schalenfrüchte, Erdbeere Saisonales Obst – 5 Kugeln	25.-€
HAUSGEMACHTES EIS, KUGEL Allergene: Milchprodukte, Schalenfrüchte Vanille Pistazie Gianduja Schokolade Kokos Zitrone - Joghurt	6.-€
HAUSGEMACHTES SORBET, KUGEL Allergene: Erdbeere Erdbeere Basilikum – Apfel Yuzu	6.-€
HAUSGEMACHTE SHERBET, KUGEL Allergene: Milchprodukte Kakao Kumquat	6.-€