

Restaurant

„Le Jardin“

Mercure Hotel Hamburg am Volkspark

regional - frisch - bodenständig

Mercure - The best place to eat

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Le Jardin“ zu begrüßen.

Mit unserer Speisekarte möchten wir dem Trend der Zeit, einer leichten, ausgewogenen und gesunden Küche folgen, dabei aber auch nicht die regionalen Köstlichkeiten vergessen.

Wir wünschen guten Appetit.

Dear guests,

We look forward to welcoming you to our restaurant “Le Jardin”.

With our menu we want to follow the trend of the times, a light, balanced and healthy cuisine, but also not forget the regional delicacies.

We wish you bon appetite.

Aus dem saisonalen Suppenkessel

From the seasonal soup kettle

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Gold
with coconut milk, roasted pumpkin seeds and styrian gold

10,50€

Von der "Grünen Wiese" - Salatbar

From the "Green Meadow" salad bar

Bunte Salate der Saison

verschiedene Toppings und Dressings nach Wahl

Schale / Teller

"All you can eat"

various toppings and dressings of your choice

9,50€

16,50€

Von der Startrampe

From the launch pad

Carpaccio “Cipriani”

vom Rind mit Cipriani Soße und Parmesanhobel
beef with Cipriani sauce and parmesan slices

13,50€

Tomate “Caprese”

mit Mozzarella und Cashewkernen Pesto
with mozzarella and cashew nuts pesto

11,50€

Vegetarisch

vegetarian

Blumenkohltaler

großer Blumenkohltaler auf Gorgonzola Soße mit gemischter Wildkräutergarnitur
large cauliflower tale on gorgonzola sauce with mixed wild herb garnish

15,50€

Das “Hauptfeld”

The "main field"

Original “Wiener Schnitzel”

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Gartenkresse
with lukewarm potato-cucumber salad, cranberries and garden cress

28,50€

Schnitzel vom Landschwein

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Gartenkresse
with lukewarm potato-cucumber salad, cranberries and garden cress

19,50€

Geschnetzeltes vom Landhuhn

in Sherry Waldpilz Rahmsoße und Kräuterspätzle
in sherry forest mushroom sauce and herb “spaetzle”

18,50€

Aus dem Meer

From the sea

Gebratenes Lachsfilet

mit Selleriepüree, karamellisiertem Sesam Pak Choi und hausgemachter Yakikiku BBQ Sauce
with celery puree, caramelized sesame pak choi and homemade yakikiku BBQ sauce

19,50€

Gebratenes Kabeljaufilet

auf Steckrüben-Karotten Cassoulet, Senfsoße und Kräuterkruste
on rutabaga-carrots, cassoulet, mustard sauce and herb crust

19,00€

Für Burgerfans

For burger fans

Cheeseburger 180g

mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat
wahlweise mit scharfer Käsesoße **+2,50€**

*with cheddar cheese, tomato, cucumber and lettuce
optionally with spicy cheese sauce cress **+2,50€***

18,50€

Veganer Burger 140g

mit veganem Cheddarkäse, roten Zwiebeln, gebratenen Tomaten, Gurke und Rucola
with vegan cheddar cheese, red onions, fried tomatoes, cucumber and arugula

16,50€

Portion Pommes

mit Ketchup oder Mayonnaise
extra Ketchup oder Mayonnaise **+1,50€**
with ketchup or mayonnaise

4,80€

Portion Süßkartoffel-Pommes

mit Trüffelmayonnaise
with truffle mayonnaise

7,80€

Aus Italien

From Italy

Tagliatelle Parmesan

in Parmesansauce mit Baby Spinat und geschmolzenen Tomaten
in parmesan sauce with baby spinach and melted tomatoes

15,50€

Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Tagliatelle

mit hausgemachter Tomatensoße
with homemade tomatoe sauce

9,50€

Chicken Nuggets & Pommes

mit Mayonnaise oder Ketchup
with mayonnaise or ketchup

8,50€

Süßes Finale

Sweet Finale

Schokobiscuit / Mango / Vanille

hausgemachter Schokobiscuit mit Mango, Vanille und karamellisierten Apfelspalten
homemade chocolate biscuit with mango, vanilla and caramelized apple slices

10,50€

Kugel Milchrahmeis

Bourbon Vanille / Schokolade / Erdbeere
Bourbon Vanilla / Chocolate / Strawberry

3,50€

Portion Schlagsahne

whipped cream

1,00€

Kaffee / Digestif

Coffee / digestif

Espresso

3,00€

Espresso doppelt

4,50€

Grappa Chardonnay Nonino / Vallender Mirabelle / Williams Birne

9,00€