

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Camarão, Tapioca, Pinhões e Maionese de Malagueta e Mel

Shrimp, Tapioca, Pine Nuts and Chilli Mayonnaise with Honey

Garnelen, Tapioca, Pinienkerne und Chilimayonnaise mit Honig

Crevettes, Tapioca, Pignons et Mayonnaise au Piment avec du Miel

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Arroz Carolino de Lapas com Dourada

Limpets 'Carolino' Rice with Gilt-Head Bream

Napfschneckenreis 'Carolino' mit Dorade

Riz 'Carolino' aux Patelles avec Daurade

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Supremo de Pintada recheada com Nozes, Lentilha, Cenoura e Gengibre

Guinea Fowl stuffed with Walnuts, Lentils, Carrots and Ginger

Perlhuhn gefüllt mit Walnüssen, Linsen, Karotten und Ingwer

Pintade farcie aux Noix, Lentilles, Carottes et Gingembre

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Profiteroles recheados de Batata-Doce com Molho de Chocolate e Café

Profiteroles filled with Sweet Potato with Chocolate and Coffee Sauce

Profiteroles gefüllt mit Süsskartoffeln mit Schokolade und Kaffeesauce

Profiteroles farcis à la Patate Douce avec Sauce au Chocolat et au Café

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Consomé de Galinha com Massa e Legumes

Chicken consommé, Pasta, and Vegetables

Hühner-Consommé, Nudeln und Gemüse

Consommé de Poulet, Pâtes et Légumes

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Peixe Espada Frito com Cuscus de Limão, Açafrão, Endro e Compota de Tomate

Fried Scabbard Fish, Lemon Couscous, Saffron, Dill and Tomato Compote

Frittierter Degenfisch, Zitronen-Couscous, Safran, Dill und Tomatenkompott

Sabre Noir frit, Couscous au Citron, Safran, Aneth et Compote de Tomate

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Entrecosto de Novilho BT com Brioche e molho de Barbecue caseiro, Esparregado,

Cogumelos salteados com Alho e Ervas

Beef Ribs LT, Brioche Bread and Homemade Barbecue Sauce, Spinach Purée,

Sautéed Mushrooms with Garlic and Herbs

Kalbsrippchen NT, Brioche-Brot und hausgemachte Barbecuesauce, Rahmspinat,

sautierte Pilze mit Knoblauch und Kräutern

Travers de Veau BT, Pain Brioché et Sauce Barbecue à la Maison, Épinards à la Crème,

Champignons sautés à L'Ail et aux Herbes

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Crepe de Maracujá com Gelado de Lavanda

Passion Fruit Crêpe with Lavender Ice Cream

Passionsfrucht-Crêpe mit Lavendel-Eis

Crêpe de Fruit de la Passion avec Glace à la Lavande

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Dourada marinada com Beringela fumada, Abóbora e Coco

Marinated Gilt-Head Bream, smoked Eggplant, Pumpkin and Coconut

Marinierte Dorade, geräucherte Aubergine, Kürbis und Kokosnuss

Daurade marinée, Aubergine fumée, Potiron et Coco

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Empada de Alho Francês e Espinafre com Salada Mesclun e Frutos Secos

Leek and Spinach Pie, Mesclun and Nuts

Lauch- und Spinatpastete, Mesclun-Salat und Nüsse

Tourte aux Poireaux et Épinards, Salade Mesclun et Fruits Secs

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Perna de Pato confitada, Presunto e Mozzarella, Arroz de Cogumelos e Alheira com Molho de Poejo

Duck Leg Confit, Ham and Mozzarella, Mushroom rice

and « Alheira » with Pennyroyal Sauce

Entenkeule Confit, Schinken und Mozzarella, Pilzreis

und „Alheira“-Wurst mit Pennyroyal-Sauce

Confit de Cuisse de Canard, Jambon et Mozzarella, Riz aux Champignons

et « Alheira » avec Sauce à la Menthe Pouliot

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Banana flambeada com Rum da Madeira e Gelado de Canela

Flambéed Banana with Madeira Rum and Cinnamon Ice Cream

Flambierte Banane mit Madeira-Rum und Zimteis

Banane flambée au Rhum de Madère et Glace à la Cannelle

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magna

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Gaspacho de Tomate e Beterraba

Tomato and Beetroot Gazpacho

Tomaten- und Rote-Bete-Gaspacho

Gaspacho de Tomate et Betterave

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Esparguete de Camarão e Aguardente com Coentros e Tomate seco

Spaghetti with Shrimp and Brandy, Coriander and Sun-Dried Tomato

Spaghetti, Garnelen und Brandy, Koriander und getrocknete Tomaten

Spaghetti, Crevettes et Brandy, Coriandre et Tomates Séchées

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Guisado de Borrego, Hortelã da Ribeira com Feijoca, Nabo, Cenoura,

Cuscus e Ras el Hanout

Lamb Stew, Wild Mint, Portuguese Beans, Turnip, Carrot, Couscous and Ras al hanout

Lamm-Eintopf, Minze, dicke Bohnen, Rüben, Karotten, Couscous und Ras al Hanout

Ragoût d'Agneau, Menthe Sauvage, Haricots Blancs, Navets, Carottes,

Couscous et Ras al Hanout

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Tarte de Maçã com Funcho e Caramelo Salgado

Apple Tart with Fennel and salted Caramel

Apfeltarte, Fenchel mit Salzkaramell

Tarte aux Pommes, Fenouil au Caramel salé

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Tártaro de Atum, Galanga com Lima e Ponzo

Tuna Tartare, Galangal, Lime and Ponzo

Thunfischtartar, Galangat, Limette und Ponzo

Tartare de Thon, Galanga, Citron Vert et Ponzo

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Lasanha de Espinafres e Cenoura, Mariscos e Lima Kaffir

Spinach and Carrot Lasagne with Seafood and Kaffir Lime

Spinat- und Karottenlasagne, Meeresfrüchte, Kaffir-Limette

Lasagne aux Épinards et Carottes, Fruits de Mer, Citron Vert Kaffir

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Empada de Vitela com Cogumelos, Salada Verde e Romã

Veal Pie with Mushrooms, Green Salad and Pomegranate

Kalbfleischpastete mit Pilzen und grünem Salat und Granatapfel

Tourte de Veau aux Champignons et Salade Verte et Grenade

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Fondant de Chocolate e Nozes com Gelado de Queijo

Chocolate and Walnut Fondant with Cheese Ice Cream

Schokoladen- und Nussfondant mit Käse-Eis

Fondant au Chocolat et aux Noix avec Glace au Fromage

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Sopa de Legumes e Porco fumado

Vegetable Soup with smoked Pork

Gemüsesuppe mit geräuchertem Schweinefleisch

Soupe de Légumes et Porc fumé

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelle com Atum e Sésamo, Alcaparras, Tomate e Cebola Roxa

Tagliatelle with Tuna and Sesame, Capers, Tomato, and Red Onion

Tagliatelle, Thunfisch und Sesam, Kapern, Tomaten und Rote Zwiebeln

Tagliatelle au Thon et Sésame, Câpres, Tomates et Oignons Rouges

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Franguinho assado, Cebolinho, Bacon e Cogumelos com Arroz Selvagem

Roasted little Chicken with Chives, Bacon, Mushrooms, and Wild Rice

Gebackenes Babyhuhn, Schnittlauch, Speck und Pilze mit Wildreis

Poulet rôti, Ciboulette, Bacon et Champignons avec Riz Sauvage

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Crème Brûlée de Maracujá

Passion Fruit Crème Brûlée

Passionsfrucht-Crème-Brûlée

Crème Brûlée au Fruit de la Passion

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Tataki de Salmão com Requeijão marcado e Abacate

Salmon Tataki, seared Cottage Cheese and Avocado

Lachstataki, gebratener Ricotta und Avocado

Tataki de Saumon, Ricotta grillée et Avocat

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Braz de Cogumelos e Ovo BT

Mushroom Braz with LT Egg

Bras von Pilzen und NT-Ei

Bras de Champignons et Oeuf BT

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Leitão, Batata-Doce, Espinafre salteado, Cebola, Cenoura

e Molho de Pimenta e Mostarda

Suckling Pig, Sweet Potato, sautéed Spinach, Onion, Carrot with Pepper and Mustard Sauce

Spanferkel, Süßkartoffel, sautierter Spinat, Zwiebeln, Karotten

mit Pfeffer- und Senfsauce

Cochon de Lait, Patate Douce, Épinards sautés, Oignons, Carottes,

Sauce au Poivre et Moutarde

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Parfait de Manga e Rum da Madeira

Mango and Madeira Rum Parfait

Mango- und Madeira-Rum-Parfait

Parfait à la Mangue et au Rhum de Madère

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Creme de Camarão e Algas

Shrimp and Seaweed Cream

Garnelen- und Algencreme

Crème de Crevettes et Algues

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Peixe-Espada preto com Panko, Legumes salteados e Dados de Milho fumados

Black Scabbard Fish with Panko, sautéed Vegetables, and smoked Maize Dice

Degenfisch mit Panko, sautiertes Gemüse, und geräucherte Maiswürfel

Sabre Noir et Panko, Légumes sautés, et Dés de Maïs fumé

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Cachaço de Porco Preto BT, com Cebola, Cogumelos e Pancetta, Nabo e Ervilha

Black Pork Neck LT with Onion, Mushrooms and Pancetta, Turnip and Peas

Schwarzer Schweinenacken NT mit Zwiebeln, Pilze und Pancetta, Rüben und Erbsen

Échine de Porc Noir BT avec Oignons, Champignons et Pancetta, Navets et Petits Pois

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Cheesecake de Bolo de Mel com Frutos Vermelhos

Cheesecake with Honey Cake and Red Fruits

Käsekuchen mit Honigkuchen und roten Früchten

Cheesecake au Gâteau au Miel et Fruits Rouges

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Crocante de Legumes e Caril de Banana

Crispy Vegetables and Banana Curry

Gemüseknusper, Bananencurry

Croquant de Légumes et Curry de Banane

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Truta no forno recheada com Cogumelos e Funcho, com Amêndoa,

Bulgur de Legumes e Kefir

Oven-Baked Trout stuffed with Mushrooms and Fennel, and Almond,

Vegetable Bulgur and Kefir

Im Ofen gebackene Forelle gefüllt mit Pilzen und Fenchel, und Mandel,

Gemüse-Bulgur und Kefir

Truite au Four Farcie aux Champignons et Fenouil, et Amandes,

Boulgour de Légumes et Kéfir

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Perna de Vitela assada com Batata, Limão e Segurelha

com Legumes da Época no forno

Roasted Veal Leg, with Potatoes, Lemon and Savory, and Seasonal Roasted Vegetables

Gebackene Kalbskeule, gebackene Kartoffeln, Zitrone und Bohnenkraut,

saisonales Ofengemüse

Jarret de Veau Rôti, avec Pommes de Terre, Citron et Sarriette,

et Légumes Rôtis de la Saison

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Panacota de Frutos Vermelhos

Red berry panna cotta

Rote-Früchte-Pannacotta

Panna cotta aux fruits rouges

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magna

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Creme Aveludado de Cogumelos

Velvety Mushroom Cream

Samtige Pilzcreme

Velouté de Champignons

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Ravioli de Beterraba e Camarão salteados com Manteiga e Lima

Beetroot and Shrimp Ravioli Sautéed with Lime and Butter

Ravioli aus Roter Bete und Garnelen, sautiert mit Limette und Butter

Ravioli de Betterave et Crevettes, Sautés au Beurre et Citron Vert

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Pintada assada com Limão, Gengibre e Malagueta, Arroz Selvagem e Beringela de Caril

Roasted Guinea Fowl with Lemon, Ginger and Chili, Wild Rice, and Curried Eggplant
Gebackenes Perlhuhn, Zitrone, Ingwer und Chili, Wildreis und Auberginen-Curry
Pintade Rôtie au Citron, Gingembre et Piment, Riz Sauvage et Aubergine au Curry

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Toucinho do Céu com Gelado de Framboesas

"Toucinho do Céu" with Raspberry Ice Cream

"Toucinho do Céu" mit Himbeer-Eis

« Toucinho do Céu » avec Glace aux Framboises

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Crocante de Atum e Lima, Cebola e Abacate

Crispy Tuna and Lime, Onion and Avocado

Knuspriger Thunfisch und Limette, Zwiebeln und Avocado

Croquant de Thon et Citron Vert, Oignons et Avocat

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Arroz de Algas com Polvo Braseado, Alho e Malagueta

Seaweed Rice with Braised Octopus, Garlic and Chili

Algenreis mit gegrilltem Oktopus, Knoblauch und Chili

Riz aux Algues avec Poulpe Grillé, Ail et Piment

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Entrecôte de Novilho Grelhado com Batata Frita, Molho Bearnês e Salada Mista

Grilled Beef Entrecôte with French Fries, Béarnaise Sauce, and Mixed Salad

Gegrilltes Rinderentrecôte, Pommes Frites, Béarnaise-Sauce und gemischter Salat

Entrecôte de Bœuf Grillée, Pommes Frites, Sauce Béarnaise et Salade Mixte

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Mousse de Chocolate Branco e Negro com Maracujá

White and Dark Chocolate Mousse with Passion Fruit

Weiße und dunkle Schokoladenmousse und Passionsfrucht

Mousse au Chocolat Blanc et Noir et Fruit de la Passion

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Sopa de Legumes e Tomate com Pérolas de Massa

Vegetable and Tomato Soup with Pasta Pearls

Gemüse- und Tomatensuppe mit Nudelperlen

Soupe de Légumes et Tomates avec Perles de Pâtes

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Truta da nossa Ilha com Molho de Limão e Cogumelos, Brócolos e Broa de Milho com Alho

Trout from our Island with Lemon and Mushroom Sauce, Broccoli, and Cornbread with Garlic

Unsere Insel-Forelle, Zitronensauce und Pilze, Brokkoli und Maisbrot mit Knoblauch

Truite de Notre Île, Sauce au Citron et Champignons, Brocolis et Pain de Maïs à L'ail

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Bochechas de Porco Ibérico com Aipo Cremoso e Legumes Glaceados com Erva Príncipe

Iberian Pork Cheeks, Creamy Celery, Glazed Vegetables with Lemongrass

Iberische Schweinebacken, cremiger Sellerie, glasiertes Gemüse mit Zitronengras

Joues de Porc Ibérique, Céleri Crémeux, Légumes Glacés à la Citronnelle

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Tarte de Lima Merengada

Lime Meringue Tart

Limetten-Baiser-Tarte

Tarte au Citron Meringuée

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiziert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Óscar Jardim

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

ENTRADA | STARTER | VORSPEISE | ENTRÉE

Queijo Brie panado com Porco e Panko, Compota de Tomate Cereja

Breaded Brie Cheese with Pork and Panko, Cherry Tomato Jam

Panierter Brie-Käse mit Schweinefleisch und Panko, Kirsch-Tomatenkompott

Brie Pané au Porc et Panko, Compote de Tomates Cerises

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Massa com Requeijão e Salmão fumado com Molho de Endro

Pasta with Cottage Cheese and Smoked Salmon, Dill Sauce

Pasta mit Ricotta und Räucherlachs, Dillsauce

Pâtes au Ricotta et Saumon Fumé, Sauce à l'Aneth

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Naco de Novilho com Manteiga de Alho e Crumble de Bolo do Caco,

Mil Folhas de Batata e Alho e Salada Mista

Beef Steak with Garlic Butter and Crumble of « Bolo do Caco » Bread,

Potato and Garlic Mille-Feuille, and Mixed salad

Rinderfilet mit Knoblauchbutter und Crumble aus „Bolo do Caco“,

Kartoffel- und Knoblauch-Millefeuille, und gemischter Salat

Filet de Bœuf au Beurre d'Ail et Crumble de « Bolo do Caco »,

Mille-Feuille de Pommes de Terre et Ail, et Salade Mixte

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Tarte Quente de Amêndoa com Gelado de Banana e Vinho Madeira

Warm Almond Tart with Banana and Madeira Wine Ice Cream

Warme Mandel-Tarte mit Bananen- und Madeira-Wein-Eis

Tarte Chaude aux Amandes avec Glace à la Banane et Vin de Madère

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Starter | 1 Main | Dessert)

Os nossos menus de meia pensão celebram a rica herança gastronómica da Ilha da Madeira, combinando ingredientes frescos, locais e sazonais, do mar, da terra e da nossa horta, que desde já o convidamos a visitar.

Inspirados nas nossas tradições ancestrais, os nossos pratos promovem sabores autênticos e são preparados com produtos regionais, dos agricultores, pescadores e criadores ilhéus, garantindo uma experiência culinária genuína. Cada refeição é, igualmente, cuidadosamente equilibrada para promover o bem-estar e a saúde dos nossos hóspedes.

Brindemos ao gosto e paladar da Madeira, honrando sua cultura e tradições em cada prato.

Our half-board menus celebrate the rich gastronomic heritage of Madeira Island, combining fresh, local, and seasonal ingredients from the sea, the land, and our garden, which we invite you to visit.

Inspired by our ancestral traditions, our dishes promote authentic flavors and are prepared with regional products from local farmers, fishermen, and breeders, ensuring a genuine culinary experience. Each meal is also carefully balanced to promote the well-being and health of our guests.

Let's toast to the taste and flavor of Madeira, honoring its culture and traditions in every dish.

Unsere Halbpensionsmenüs feiern das reiche gastronomische Erbe der Insel Madeira und kombinieren frische, lokale und saisonale Zutaten aus dem Meer, vom Land und unserem Garten, den wir Sie einladen zu besuchen.

Inspiriert von unseren althergebrachten Traditionen fördern unsere Gerichte authentische Aromen und werden mit regionalen Produkten von örtlichen Bauern, Fischern und Züchtern zubereitet, um ein echtes kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Jede Mahlzeit ist auch sorgfältig ausgewogen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste zu fördern. Lassen Sie uns auf den Geschmack und die Aromen Madeiras anstoßen und in jedem Gericht seine Kultur und Traditionen ehren.

Nos menus en demi-pension célèbrent le riche patrimoine gastronomique de l'île de Madère, en combinant des ingrédients frais, locaux et de saison provenant de la mer, de la terre et de notre jardin, que nous vous invitons à visiter.

Inspirés par nos traditions ancestrales, nos plats mettent en avant des saveurs authentiques et sont préparés avec des produits régionaux provenant de fermiers locaux, de pêcheurs et d'éleveurs, garantissant une véritable expérience culinaire. Chaque repas est également soigneusement équilibré pour promouvoir le bien-être et la santé de nos invités. Levons notre verre au goût et aux saveurs de Madère, en honorant sa culture et ses traditions dans chaque plat.

Carlos Magno

Chef Executivo da Quinta Jardins do Lago & da Quinta da Casa Branca

Óscar Jardim

Chef da Quinta Jardins do Lago

AMUSE BOUCHE

SOPA | SOUP | SUPPE | SOUPE

Sopa à Camponesa com Massa e Manjerição

Country Soup with Pasta and Basil

Bauernsuppe mit Nudeln und Basilikum

Soupe Paysanne avec Pâtes et Basilic

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

**Arroz de Tomate assado com Dourada no forno, Legumes verdes
salteados com Amêndoa**

Roasted Tomato Rice, baked Gilt-Head Bream, Green Vegetables sautéed with Almonds

Gebackener Tomatenreis, Ofen-Dorade, grüne Bohnen sautiert mit Mandeln

Riz aux Tomates Rôties, Daurade au four, Légumes Verts sautés aux Amandes

E/OU | AND/OR | UND/ODER | ET/OU

Borrego com Alecrim, Puré de Batata-Doce, Legumes assados e Molho de Café

Lamb with Rosemary, Sweet Potato Puree, Roasted Vegetables with Coffee Sauce

Lamm mit Rosmarin, Süßkartoffelpüree, geröstetes Gemüse und Kaffeesauce

Agneau au Romarin, Purée de Patate Douce, Légumes rôtis et Sauce au Café

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Parfait de Pina Colada

Pina Colada parfait

Pina-Colada-Parfait

Parfait à la Pina Colada

Full Experience: € 68.00

3 courses - €56.00 (Amuse Bouche | Soup | 1 Main | Dessert)