

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

Camarão, Tapioca, Pinhões, Maionese de Malagueta e Mel

Shrimp, Tapioca, Pine Nuts, Chili and Honey Mayonnaise

Garnelen, Tapioka, Pinienkerne und Chili-Honig-Mayonnaise

Crevettes, Tapioca, Pignons de Pin, Mayonnaise au Piment et au Miel

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Arroz Carolino de Ameijoa com Dourada

Caroline Rice with Clams and Gilthead Sea Bream

Caroline-Reis mit Muscheln und Dorade

Riz Caroline aux Palourdes et à la Dorade Royale

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

Suprema de Pintada recheada de Espinafres e Nozes, Lentilha, Cenoura, Gengibre

Pintada Supreme stuffed with Spinach and Walnuts, Lentils, Carrots, Ginger

Pintada Supreme gefüllt mit Spinat und Walnüssen, Linsen, Karotten, Ingwer

Pintada Suprême farcie aux Épinards, Noix, Lentilles, Carottes, Gingembre

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

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

Profiteroles stuffed with Sweet Potato, Chocolate and Coffee Sauce

Profiteroles gefüllt mit Süßkartoffel, Schokoladen-Kaffee-Sauce

Profiteroles farcis à la Patate Douce, Sauce de Chocolat et Café

Full Experience: € 68.00

4 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

Hühnerconsommé, Nudeln und Gemüse

Consommé de Poulet, Pâtes et Légumes

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Peixe Espada Preto, Limão, Açafrão e Endro, Batata ao Vapor

Black Scabbardfish, Lemon, Saffron and Dill, Steamed Potatoes

Schwarzer Degenfisch, Zitronen, Safran und Dill, gedämpfte Kartoffeln

Sabre Noir, Citron, Safran et Aneth, Pommes de Terre Vapeur

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

Entrecosto de Novilho BT com Pão 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

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

sautierte Pilze mit Knoblauch und Kräutern

Travers de Bœuf 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 Lavendeleis

Crêpe de Fruit de la Passion avec Glace à la Lavande

Full Experience: € 68.00

4 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

Quiche de Salmão fumado, Requeijão, Salada de Romã e Abacate

Smoked Salmon Quiche, Madeiran Requeijão (Whey Cheese), Pomegranate and Avocado Salad

Räucherlachs-Quiche, Requeijão aus Madeira (Molkenkäse),

Granatapfel-Avocado-Salat

Quiche au Saumon fumé, Requeijão de Madère (Fromage de Lactosérum),
Salade de Grenade et d'Avocat

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

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

Leek and Spinach Pie, Mesclun and Dried Fruits

Lauch-Spinat-Tarte, gemischter Salat und Trockenfrüchte

Tourte aux Poireaux et aux Épinards, Salade Mesclun et Fruits Secs

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

Magret de pato, Molho de Groselhas, Mil Folhas de Batata-Doce, Esparregado

Duck Magret, Currant Sauce, Sweet Potato Mille-Feuille, Creamed Spinach

Entenbrust, Johannisbeersauce, Süßkartoffel-Mille-Feuille, Rahmspinat

Magret de Canard, Sauce aux Groseilles, Mille-Feuille de Patate Douce, Épinards à la Crème

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

4 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

Creme de Ervilha e Manjeriçã, Ovo, Crotões

Pea and Basil Cream, Egg, Croutons

Erbsen-Basilikum-Creme, Ei, Croutons

Petits Pois et Basilic Crème, Œuf, Croûtons

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Esparguete de Camarão e Aguardente com Coentros e Tomate seco

Spaghetti with Shrimp and Brandy, Coriander and 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

Filete de Borrego salteado, Cevadinha de Legumes, Tomate e Especiarias

Braised Lamb Fillet, Vegetable Barley, Tomato and Spices

Geschmortes Lammfilet, Gemüse-Gersten-Sauce, Tomaten und Gewürze

Filet d'Agneau braisé, Orge aux Légumes, Tomates et Épices

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Tarte de Maçã com Funcho e Caramelo Salgado

Apple Tart with Fennel and salted Caramel

Apfeltarte mit Fenchel und Salzkaramell

Tarte aux Pommes avec Fenouil et Caramel salé

Full Experience: € 68.00

4 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 Magna

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 Atum fumado, Sésamo, Dashi e Tártaro de Legumes

Smoked Tuna Tataki, Sesame, Dashi and Vegetable Tartar

Geräuchertes Thunfisch-Tataki, Sesam, Dashi und Gemüse-Tatar

Tataki de Thon fumé, Sésame, Dashi et Tartare de Légumes

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Bodião com Mexilhão, Puré de Batata Provençal, Salada da Horta

Wrasse with Mussels, Provençal Potato Purée, Garden Salad

Lippfisch mit Miesmuscheln, provenzalischem Kartoffelpüree, Gartensalat

Labre aux Moules, Purée de Pommes de Terre Provençale, Salade du Jardin

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

Kalbpastete mit Pilzen, 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 Walnussfondant mit Käseis

Fondant au Chocolat et aux Noix avec Glace au Fromage

Full Experience: € 68.00

4 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

Bisque de Marisco com Camarão curado

Shellfish Bisque with Cured Shrimp

Meeresfrüchte-Bisque mit geräucherten Garnelen

Bisque de Fruits de Mer aux Crevettes marinées

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Dourada à Lusitana, Massa Spätzle de Espinafre, Pimento Vermelho fumado

Portuguese-Style Gilthead Sea Bream, Spätzle Pasta Spinach, Smoked Red Bell Pepper

Dorada nach portugiesischer Art, Spinatspätzle, geräucherte Rote Paprika

Dorade Royale à la Portugaise, Spätzle aux Épinards, Poivron Rouge fumé

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

Frango Bebê assado, Gengibre, Limão e Batata recheada

Roasted Baby Chicken, Ginger, Lemon and Stuffed Potato

Gebratenes Stubenküken, Ingwer, Zitrone und gefüllte Kartoffel

Coquelet rôti, Gingembre, Citron et Pomme de Terre farcie

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

4 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, Requeijão marcado, Abacate

Salmon Tataki, Marked Madeiran Requeijão (Whey Cheese), Avocado

Lachs-Tataki, Requeijão aus Madeira (Molkenkäse), Avocado

Tataki de Saumon, Requeijão de Madère (Fromage de Lactosérum) marqué, Avocat

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Peixe da nossa Costa no forno, com Batata, Brócolos

Baked Fish from our Coast, with Potato, Broccoli

Gebackener Fisch von unserer Küste mit Kartoffel Brokkoli

Poisson cuit au four de notre Côte, Pommes de Terre et Brocoli

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

Leitão, Batata-Doce, Espinafre salteado, Cebola, Cenoura, Molho de Pimenta e Mostarda

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

Spanferkel, Süßkartoffel, sautierter Spinat, Zwiebel, Karotte, Chili-Senf-Sauce

Cochon de Lait, Patate Douce, Épinards sautés, Oignon, Carotte, Sauce au Poivron et Moutarde

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Cappuccino de Banana, Caramelo Salgado e Amendoim

Banana Cappuccino, Salted Caramel and Peanuts

Bananen-Cappuccino, gesalzenes Karamell und Erdnüsse

Cappuccino de Banane, Caramel salé et Cacahuètes

Full Experience: € 68.00

4 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

Caldeirada de Peixes Brancos, Pão Frito

White Fish Stew, Fried Bread

Weißfischeintopf, gebratenes Brot

Ragoût de Poisson Blanc, Pain frit

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

Schwarzer Degenfisch, Panko-Paniermehl, sautiertes Gemüse, geräucherte Maiswürfel

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

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

Filete de Porco Ibérico, Feijão Frade e Broa de Milho, Molho de Rum da Madeira e Gengibre

Iberian Pork Fillet, Black-Eyed Peas and Cornbread, Madeira Rum and Ginger Sauce

Iberisches Schweinefilet, Augenbohnen und Maisbrot, Madeira-Rum-Ingwer-Sauce

Filet de Porc Ibérique, Haricots à Œil Noir et Pain de Maïs, Sauce au Rhum de Madère et au Gingembre

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Cheesecake de Figos confitados

Confit Fig Cheesecake

Feigen-Käsekuchen

Cheesecake aux Figues confites

Full Experience: € 68.00

4 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, servida com Arroz de Algas

Oven-Baked Trout stuffed with Mushrooms and Fennel, served with Seaweed Rice

Gebackene Forelle gefüllt mit Pilzen und Fenchel, serviert mit Seetangreis

Truite cuite au four farcie aux Champignons et au Fenouil, servie avec du Riz aux Algues

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

Filete de Vitela salteada com Vinho Madeira, Legumes da Época no forno

Veal Fillet sautéed with Madeira Wine, Seasonal Vegetables baked in the oven

Kalbsfilet in Madeirawein sautiert, saisonales Ofengemüse

Filet de Veau sauté au Vin de Madère, Légumes de Saison au four

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Panacota de Frutos Vermelhos

Red Fruits Panna Cotta

Rote-Früchte-Panna Cotta

Panna Cotta aux Fruits Rouges

Full Experience: € 68.00

4 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
Creme Aveludado de Cogumelos
Velvety Mushroom Cream
Samtige Pilzcreme
Velouté de Champignons

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Ravioli de Beterraba e Camarão salteado, Molho de Laranja, Lima e Caviar de Arenque fumado
Beetroot Ravioli and sautéed Shrimp, Orange Sauce, Lime and Smoked Herring Caviar
Rote-Bete-Ravioli mit sautierten Garnelen, Orangensauce, Limette und Räucherheringskaviar
Raviolis de Betterave et Crevettes sautés, Sauce à l'orange, Citron Vert et Caviar de Hareng fumé

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

Pato assado, Limão, Mel, Malagueta, Arroz Selvagem e Beringela com Caril
Roast Duck, Lemon, Honey, Chilli, Wild Rice and Eggplant with Curry
Gebratene Ente, Zitrone, Honig, Chili, Wildreis und Aubergine mit Curry
Canard rôti, Citron, Miel, Chili, Riz Sauvage et Aubergine au Curry

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT
Pudim Abade de Priscos com Sorbet de Manjerição
Abade de Priscos Pudding with Basil Sorbet
Abade-de-Priscos-Pudding mit Basilikum Sorbet
Pouding de L'Abbé de Priscos, Sorbet au Basilic

Full Experience: € 68.00
4 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

Robalo, Azeitona, Alcaparras, Lima, Alho Francês, Puré de Couve-Flor

Sea Bass, Olive, Capers, Lime, Leek, Cauliflower Purée

Wolfsbarsch, Oliven, Kapern, Limette, Lauch, Blumenkohlpurée

Bar, Olives, Câpres, Citron Vert, Poireau, Chou-Fleur Purée

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

Entrecôte de Novilho grelhado, Batata Frita, Molho Bearnês e Salada Mista

Grilled Ribeye Steak, French Fries, Béarnaise Sauce, and Mixed Salad

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

Entrecôte de Bœuf grillée, 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 mit Passionsfrucht

Mousse au Chocolat Blanc et Noir avec Fruit de la Passion

Full Experience: € 68.00

4 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 Tomate, Ovo de Codorniz, Crotões de Pão

Tomato Soup, Quail Egg, Bread Croutons

Tomatensuppe, Wachtelei, Brotwürfel

Soupe de Tomate, Œuf de Caille, Croûtons

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, Aipo Cremoso, 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 Meringuée au Citron Vert

Full Experience: € 68.00

4 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

Queijo Brie, Panado de Porco, Compota de Tomate Cereja

Brie Cheese, breaded Pork, Cherry Tomato Jam

Brie-Käse, paniertes Schweinefleisch, Kirschtomatenkompott

Brie, Porc pané, Compote de Tomates Cerises

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Massa com Requeijão e Salmão fumado, Molho de Endro

Pasta with Madeiran Requeijão (Whey Cheese) and Smoked Salmon, Dill Sauce

Pasta mit Requeijão aus Madeira (Molkenkäse) und Räucherlachs, Dillsauce

Pâtes au Requeijão de Madère (Fromage de Lactosérum) 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, Alho e Salada Mista

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

Potato Mille-Feuille, Garlic and Mixed Salad

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

Kartoffel-Millefeuille, Knoblauch und gemischter Salat

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

Mille-Feuille de Pommes de Terre, 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 Mandeltarte mit Bananen- und Madeiraweineis

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

Full Experience: € 68.00

4 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

Caldo Verde com Chouriço de Porco Preto

“Caldo Verde” with Black Pork Chorizo

„Caldo Verde“ mit schwarzer Schweine-Chorizo

« Caldo Verde » au Chorizo de Porc Noir

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

Dourada no forno, Arroz de Tomate assado, Espargos Verdes

Baked Gilthead Sea Bream, Roasted Tomato Rice, Green Asparagus

Gebackene Dorade, gerösteter Tomatenreis, grüner Spargel

Dorade Royale au four, Riz aux Tomates rôties, Asperges Vertes

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

Borrego em Crosta de Ervas, Batata-Doce, Legumes assados e Molho de Alho e Alecrim

Lamb in Herb Crust, Sweet Potato, Roasted Vegetables and Garlic and Rosemary Sauce

Lamm in Kräuterkruste, Süßkartoffel, geröstetes Gemüse

und Knoblauch-Rosmarin-Sauce

Agneau en Croûte d'Herbes, Patate Douce, Légumes rôtis, et Sauce à l'Ail et au Romarin

SOBREMESA | DESSERT | NACHSPEISE | DESSERT

Bavaroise de Doce de Leite

Dulce de Leche Bavaois

Bayerische Creme mit Dulce de Leche

Bavaois au Dulce de Leche

Full Experience: € 68.00

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