



*Wir halten viel  
von Feinschmeckern,  
weil ohne solche  
die wohl edle Kochkunst  
in keinem großen Wert  
und Ansehen stünde.*

*Lieber Gast,  
Hinweise auf die in einigen Lebensmitteln enthaltenen  
allergenen Stoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*



À la carte

*Variation von Beete mit Pumpernickel  
Honig und schwarzer Walnuss*

€ 24,-

*Gillardeau Austern auf Eis*      Stück.    € 5,50

*Imperial Kaviar  
mit Kartoffelschaum und Schnittlauch Creme*  
€ 2,10 je Gramm

*Gnocchi mit Asche, Blumenkohl  
Peperonata und Escabeche Sud*  
vegan                              € 29.--

*Gebratene Seezunge mit grünem Spargel  
Kerbelbutter und Sauce Mousseline*  
€ 51,-

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.*

## Das Orangerie Menü

*Pavé von der Périgord Gänseleber  
mit Kapuzinerkresse, Erdnuss und Ananas* € 34.-

*oder*

*Langostino und gebackene Wildgarnele  
mit Safran, roter Zwiebel und Basilikum* € 32.-

~~~~

*Zitronengras-Curry Flan mit gegrillter Jakobsmuschel  
Enocki Pilzen, Salzgras und Chili* € 36.-

*oder*

*Souffliertes Bio Ei mit Imperial Kaviar  
Rahmspinat und Kartoffelgalette* € 34.-

~~~~

*Zander auf Schwarzwurzel  
mit Trüffel und Ingwerkarotte* € 42.-

*oder*

*Rehrücken mit Macadamia Nuss  
Sellerie, Quitte und Wacholderrahm* € 51.-

~~~~

*Auswahl gereifter Rohmilchkäse* € 20.-

*oder*

*Zuckerkugel mit Portweinschaum  
Feige, Lebkuchen und Sesamkrokant* € 14.-

4-Gang € 93,00 - inklusive Weinbegleitung € 147.-