



*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*

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

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