



*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

*Tomaten- Brotsalat schwarzer Knoblauch  
und Oregano Crème* € 22.-

*Gillardeau Austern auf Eis  
mit Limette und Chesterbrot* Stück € 5,50.-

*Imperial Kaviar mit Crème fraîche  
Ei und Schalotte* 25 Gramm € 52.-

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

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.*

## Das Orangerie Menü

*Carpaccio von der Steingarnele mit Croustillant,  
Avocado und Koriander Mayonnaise* € 28.-

~~~

*Pfifferlings Ravioli mit Wachtelei,  
und Schnittlauchsauce* € 32.-

~~~

*Loup de mer „kross gebraten“ mit Bohnen Sauté,  
Paprika Relish und Escabeche Sud* € 46.-

oder

*Feines vom Salzwiesenlamm mit Cous cous  
Minze, Granatapfel und milder Knoblauch Jus* € 46.-

~~~

*Käse vom Brett* € 18.-

oder

*Delice von der Aprikose,  
Mandelmilch, Rosmarin Eis* € 18.-

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <i>Menüpreis</i>                 | 3- Gang € 84.-  |
|                                  | 4-Gang € 101.-  |
| <i>-inklusive Weinbegleitung</i> | 3- Gang € 125.- |
|                                  | 4-Gang € 155.-  |