



*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

*Sommersalat mit Steinpilzen,
Wildkräutern und Zitronengras Vinaigrette*
€ 24.-

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

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

Das Orangerie Menü

*Tatar vom Weideochsen mit Imperial Kaviar
Schwarzem Rettich und Sauerrahm* € 34.-

oder

*Variation von der Jakobsmuschel mit Meeresalgen
Palmherzen Creme und Ponzu Gelee* € 32.-

~~~

*Tortellini mit Flusskrebse  
Sommer Trüffel und Blumenkohl* € 36.-

*oder*

*Périgord Gänseleber mit Kardamom  
Apfelkompott und Portweinjus* € 34.-

~~~

*Zander mit Berglinsen, Steinpilzen
in Nussbitterschaum* € 42.-

oder

*Lammrücken kross gebraten mit Aubergine
Tomate und Backkartoffel* € 51.-

~~~

*Auswahl gereifter Rohmilchkäse* € 20.-

*oder*

*Feines von Mirabellen mit Cassis  
Schokolade und Kürbiskernöl* € 18.-

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