



Gourmet- höhepunkte

Kulinarische
Events 2026



Temperament und Terroir – Rioja im Fokus

Radka Pölking und Sierra Cantabria zu Gast

25. Januar 2026

Ganz im Sinne der im Gourmetrestaurant Orangerie gepflegten Genusskultur, in der die Verbindung aus zeitloser Haute Cuisine und anspruchsvollem Weinhandwerk besondere Beachtung findet, rückt zum Jahresauftakt die bekannteste Weinregion der iberischen Halbinsel in den Mittelpunkt: die Rioja.

Professionell und herzlich begleitet von Gast-Sommelière, Unternehmerin und Hotelakademie-Dozentin Radka Pölking, erwartet Sie eine exklusive Weinreise, in deren Zentrum ausgewählte Rotweine des Weinguts Sierra Cantabria stehen. Das von Familie Eguren geführte Gut zählt zu den renommiertesten Aushängeschildern der Region und vereint in seinen Riojas Terroir, Tradition und Temperament in herausragender Weise. Önologe und Wein-Visionär Marcos Eguren nutzt sein Gespür für die Besonderheiten der Spitzenlagen sowie das Potenzial uralter Rebstöcke, um kraftvolle, fruchtbetonte und mineralische Ausnahmeweine zu formen.

Begleitend dazu kreiert das sternegekrönte Orangerie-Küchenduo Simone Melis und Thomas Lemke ein fünfgängiges Menü, das die Wärme und Tiefe großer Schmorgerichte in den Mittelpunkt rückt.

17 Uhr Beginn der Weinverkostung, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

199 € pro Person für Weinprobe, Aperitif und 5-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

‘La Boule d’Or

Champagner-Menü

14. Juni 2026

Ob Spitzenschäumer von internationalem Renommee oder trinkbarer Stern aus kleinem, feinem Hause: Zu Sommerbeginn hängt der Himmel über dem Gourmetrestaurant Orangerie einen Menüabend lang voll prickelnder Sternchen aus der Champagne.

Fachkundig begleitet von Orangerie-Sommelière Britta Minder erwartet Sie eine feinsinnig kuratierte Auswahl an Spitzenschäumweinen, die längst nicht nur als klassische Aperitif-Perlen, sondern auch als raffinierte, hochelegante Speisenbegleiter überzeugen: von frischmineralischen Blanc de Blancs über vollmundige Bruts bis zu Préstige-Cuvées, die mit Edelfischen und Krustentieren eine faszinierende Liaison eingehen.

Die perlenden Elixiere der Lebensfreude flankieren ein viergängiges Menü aus der sternegekrönten Küche der Orangerie, das die individuellen Nuancen der ikonischen Franzosen stilsicher aufgreift und fortführt.

Ein Pflichttermin für Feinschmecker und Champagner-Liebhaber, die den Start in den Sommer an der Ostsee mit einer Entdeckungsreise für alle Sinne zelebrieren möchten.

18 Uhr Beginn des Champagnerempfangs, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

209 € pro Person für Aperitif und 4-Gang-Menü inklusive vier korrespondierender Champagner, Mineralwasser und Kaffee.





Nordsee trifft Ostsee

6-Hands-Dinner mit 2-Sterne-Koch Jan-Philipp Berner

22. März 2026

Wenn Sterneköche gemeinsame Sache machen, verdichten sich individuelle Stile zu einer kulinarischen Erzählung auf Spitzenniveau – und genau die erwartet Sie beim ersten 6-Hands-Dinner des Jahres, zu dem das Orangerie-Team Jan-Philipp Berner als Gastkoch begrüßt.

Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef und Gastgeber des legendären Söl'ring Hof in Sylt gilt als einer der wichtigsten Vertreter moderner, norddeutscher Kulinarik. Wie wenige andere Köche seiner Generation versteht es der gebürtige Göttinger, das Potenzial saisonaler und regionaler Grundprodukte von exzellenter Qualität voll auszuschöpfen und sie in Kombination mit internationalen Spitzenprodukten zu schlüssigen Geschmacksharmonien voll feiner Zwischentöne zusammenzuführen.

Freuen Sie sich also auf ein frühlingshaftes, gemeinsam mit Simone Melis und Thomas Lemke kreiertes Gourmethighlight, bei dem sich Nord- und Ostsee kunstvoll die Hand reichen.

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

279 € pro Person für das 6-Gang-Gastkochmenü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Fernöstliche Fusion

6-Hands-Dinner mit 2-Sterne-Koch Luis Hendricks

13. September 2026

Luis Hendricks ist der Shootingstar der deutschen Spitzengastronomie. Vom renommierten Guide Michelin wurde er 2025 mit dem begehrten Young Chef Award als jüngster 2-Sterne-Koch Deutschlands ausgezeichnet. Mitte September gibt der 25-jährige Hannoveraner auf Einladung von Simone Melis und Thomas Lemke ein Gastspiel in der Orangerie – einem Ort, mit dem Hendricks übrigens bestens vertraut ist, holte er sich doch hier nach seiner Ausbildung den ersten handwerklichen Feinschliff.

Die Handschrift des jungen Spitzenkuchs, der im Wernigeröder 2-Sterne-Restaurant Pietsch Nah und Fern auf allerhöchstem Niveau vermählt, ist geprägt von klaren Geschmackslinien, avantgardistischem Handwerk und fernöstlichen Aromen: Elegant wie nur wenige andere grätscht Hendricks zwischen Sanddorn und Seidentofu, Shiso und Spanferkel.

Beim 6-Hands-Dinner mit Simone Melis und Thomas Lemke bringt Luis Hendricks seine asiatisch inspirierte Aromenküche aus dem Harz an den Timmendorfer Strand und lädt zu einer sinnbetörenden Neuvermessung des Gaumens.

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

279 € pro Person für das 6-Gang-Gastkochmenü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.





Drei Sterne am Strand

6-Hands-Dinner mit 3-Sterne-Koch Marco Müller

24. Oktober 2026

Marco Müller, seit 2004 Küchenchef des als erstem und bislang einzigem Restaurant in Berlin 2020 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Rutz, zählt zu den prägenden Köpfen der deutschen Fine-Dining-Szene.

Seine unverwechselbare Handschrift gilt vielen als Referenz für zeitgemäße Terroir-Küche: Müller arbeitet eng mit ausgewählten Produzenten und spezialisierten landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Umland zusammen und verleiht alten Obst- und Gemüsesorten, Wildkräutern und lokalen Spezialitäten mit modernen Techniken und Fermentationsverfahren neue Relevanz. Dabei stehen Herkunft, Saison und Nachhaltigkeit konsequent im Zentrum seiner Arbeit.

Im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals gibt Marco Müller nun bereits zum vierten Mal in Folge im Gourmetrestaurant Orangerie Einblick in sein kulinarisches Schaffen. Gemeinsam mit Simone Melis und Thomas Lemke gestaltet er ein 6-Hands-Menü, in dem sich die charakterstarke Naturküche des Rutz mit der klassisch-französisch grundierten und international akzentuierten Orangerie-Küche auf höchstem Niveau verbindet.

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

299 € pro Person für das 5-Gang-Gastkochmenü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Valentinstag im Lichterglanz – Ein Abend für die Liebe

Valentinstag-Menüspecial

14. Februar 2026

Die Liebe verdient es, jeden Tag aufs Neue zelebriert zu werden. Doch am Valentinstag liegt weltweit besonders viel Romantik in der Luft, so auch bei uns. Überraschen Sie Ihren Liebblingsmenschen mit einem unvergesslichen 4-Gang-Candlelight-Dinner in unserem Gourmetrestaurant Orangerie. Genießen Sie exquisite Kreationen, stimmungsvolle Atmosphäre und liebevolle Details, die diesen Abend zu etwas ganz Besonderem machen.

Lassen Sie sich von unserem romantischen, wahlweise auch veganen, Valentinstagsmenü verführen – komponiert aus erlesenen Zutaten, harmonisch abgestimmten Aromen und einer Prise Magie:

- Gebeizter Lachs mit Roter Bete, Buchweizen und Meerrettich
- Petersilienwurzel-Suppe mit Garnelenpraline, Schnittlauchöl und altem Balsamico
- Kalbsfilet mit Kürbisvariation, wildem Brokkoli und Sauce Béarnaise
- Schokoladen-Cremeux mit Birne, Miso-Karamell und Gewürzsud

Bei Kerzenschein, sanfter Musik und einem prickelnden Aperitif entsteht der perfekte Rahmen für unvergessliche Momente zu zweit. Reservieren Sie jetzt und schenken Sie Ihrer Liebe einen Abend, der Herzen höherschlagen lässt.

79 € pro Person



Individuelle Reservierung via
QR-Code auf thefork.de.





Sweet & Savoury

Exklusives Dessertmenü von Taro Bünemann

29. März 2026

Die Patisserie bildet ein eigenes kreatives und handwerkliches Universum innerhalb der Kulinarik. Wenn sie in den Mittelpunkt der Speisenfolge rückt, entstehen neue, faszinierende Geschmacksbilder jenseits klassischer Kategorien. Taro Bünemann, seit 2014 Chef Patissier des Gourmetrestaurants Orangerie, widmet im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals erneut ein ganzes Menü genau dieser Idee.

Dieses Mal wird der gebürtige Göttinger mit japanischen Wurzeln in fünf Gängen das Beste beider kulinarischer Welten zusammenführen und unter Beweis stellen, wie sich süße, saure, salzige und bittere Aromen zu einem spannenden, kunstvollen Ganzen verbinden – etwa mit Kreationen wie Speck mit Kokos, Limette und J.J. Darboven Kaffee oder Bünemanns „Osterei“ auf Waldfrüchten, an deren Perfektion Bünemann und sein Team monatelang getüftelt haben.

Freuen Sie sich auf ein in jeder Hinsicht ungewöhnliches Menü, in dem gewohnte Dessert-Bilder gekonnt dekonstruiert werden und Kreativität, Innovation und höchste Patisserie-Kunst aufeinandertreffen.

13 Uhr Aperitif, 13.30 Uhr Beginn des Menüs.

189 € pro Person für das 5-Gang-Menü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Faszination Stör–Faktor

Kaviar-Menü

31. Mai 2026

Kaum eine Delikatesse besitzt eine ähnliche Anziehungskraft wie Kaviar, lässt sich die einzigartige Kombination aus cremig-schmelziger Textur und subtiler Salzigkeit der feinen Stör-Perlen doch mit keinem anderen Produkt vergleichen.

Mit Fingerspitzengefühl und Präzision eingesetzt, setzen Osietra, Imperial & Co aber nicht nur Blinis oder Toast, sondern auch elaborierten Kreationen das viel zitierte Krönchen auf. Zu einer solch außergewöhnlichen kulinarischen Entdeckungsreise in vier Akten lädt das Orangerie-Team rund um Simone Melis und Thomas Lemke Ende Mai ein. Das in Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Altonaer Kaviar Import Haus aus Hamburg gestaltete Menü ist eine Hommage an die Eleganz und Vielseitigkeit der edlen Perlen, die sowohl Kenner als auch neugierige Einsteiger in die Welt des Kaviars begeistern wird.

Perfekt von erlesenen Schätzen aus dem Orangerie-Weinkeller begleitet, ein exquisiter Auftakt in die warme Jahreszeit und ein absoluter Pflichttermin für Feinschmecker!

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

299 € pro Person für das 4-Gang-Menü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.





Harte Schalen, edler Kern

Meeresfrüchte-Menü

16. August 2026

Das Meer und Schleswig-Holstein: Das ist eine ganz große Liebesgeschichte, die schon Jahrhunderte währt. Nicht ganz so lange, aber immerhin schon seit Bestehen des Gourmetrestaurants Orangerie, bilden Schalen- und Krustentiere von herausragender Güte einen Grundpfeiler des sternegekrönten Gourmet-Spielplans im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand. Ob bretonischer Hummer, handgetauchte Jakobsmuschel oder ostatlantischer Carabinero: Die Arbeit mit feinsten Meeresfrüchten genießt in der Orangerie-Küche traditionell einen hohen Stellenwert, und an wenigen anderen Orten an der Ostsee versteht man sich so exzellent darauf, sie mit kreativem Fingerspitzengefühl und handwerklicher Präzision in Szene zu setzen.

Das stellen die Orangerie-Küchenchefs Simone Melis und Thomas Lemke Mitte August im Rahmen eines speziellen Meeresfrüchte-Menüs erneut unter Beweis und bereiten dem Who-is-Who aus den Weltmeeren eine erstklassige maritime Sommerbühne.

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

239 € pro Person für das 4-Gang-Menü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Rare Bodenschätze

Trüffel-Menü

6. Dezember 2026

Einmal im Jahr regiert in der Küche der Orangerie Schwarz-Weiß-Denken – und das aus gutem Grund. Passend zur Saison und als kleine, feine Einstimmung auf die nahenden Festtage verbeugt sich das Team rund um Simone Melis und Thomas Lemke vor dem edelsten aller Pilze und übersetzt das unvergleichliche, feinerdige Aroma von schwarzen und weißen Trüffeln aus Frankreich, dem Piemont und Istrien in fünf filigrane, extravagante Gerichte.

Lassen Sie sich von der Finesse und dem Facettenreichtum vom weißen Alba Trüffel und französischen Perigord Trüffel überraschen und begeistern, und genießen Sie im stimmungsvollen Ambiente der Orangerie ein Menü voller Eleganz und fein akzentuierter Aromen, begleitet von sorgsam ausgewählten Barolos und Piemonteser Weinen.

18 Uhr Aperitif, 18.30 Uhr Beginn des Abendmenüs.

339 € pro Person für das 5-Gang-Trüffelmanü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.





Küchenpartys

Einen Abend lang hautnah Rhythmus und Teamspirit einer Gourmetküche erleben. Gemeinsam mit dem Küchenteam der Orangerie planen, vorbereiten, schmoren, brutzeln und anrichten. Zwischendurch hiervon probieren und davon naschen. Erfahren, was wahre Küchenkunst ausmacht, und Simone Melis und Thomas Lemke den einen oder anderen Sterneküchen-Kniff entlocken: Das alles erwartet passionierte Hobbyköche und Genießer bei den schon legendären Küchenpartys in der Orangerie.

2026 lädt das Orangerie-Team insgesamt vier Mal zum geselligen und genussreichen Stelldichein. Auf dem Spielplan stehen sechs saisonal inspirierte Gerichte, die in entspannter Atmosphäre gemeinsam zubereitet und verkostet werden – Live-Musik von den Alsterperlen oder dem Lopes Duo inklusive!

18 Uhr Champagnerempfang, 18.30 Uhr Beginn der Küchenparty.

199 € pro Person für Champagnerempfang, sechs Gänge aus der Orangerie Küche, inklusive korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Küchenparty-Termine 2026

6. Februar 2026: Die Alsterperlen
17. April 2026: Die Alsterperlen
24. Juli 2026: Das Lopes Duo
13. November 2026: Das Lopes Duo

Handling für die Veranstaltungsbuchung

Kontakt für Ihre Buchung

☎ 04503 605-2424 · ✉ info.orangerie@maritim.de

Kontodaten

Maritim Hotelgesellschaft mbH · Hamburg Commercial Bank
IBAN DE35 2105 0000 7053 0020 20

Bitte geben Sie bei der Überweisung im Betreff den Namen der Veranstaltung mit an.

Stornierungsfristen und Gebühren

- Die Zahlung wird unmittelbar mit Buchung der jeweiligen Veranstaltung fällig.
- Stornierung bis elf Tage vor der Veranstaltung: 15 € Aufwands- pauschale pro Person, Rücküberweisung des Restbetrags.
- Stornierung ein bis zehn Tage vor der Veranstaltung: 85%ige Berechnung des Veranstaltungspreises, Rücküberweisung des Restbetrags.
- Stornierung am Veranstaltungstag: keine Rückerstattung.



Tipp: Mit unserem kulinarischen Newsletter bleiben Sie immer auf dem Laufenden!

Einfach den QR-Code scannen und gleich anmelden.



Alle Events 2026 auf einen Blick

25. Januar 2026 ab 17 Uhr:

Temperament und Terroir – Rioja im Fokus

Radka Pölking und Sierra Cantabria zu Gast

6. Februar 2026 ab 18 Uhr:

Küchenparty mit den Alsterperlen

14. Februar 2026:

Valentinstag im Lichterglanz – Ein Abend für die Liebe

Valentinstag-Menüspecial

22. März 2026 ab 18 Uhr:

Nordsee trifft Ostsee

6-Hands-Dinner mit 2-Sterne-Koch Jan-Philipp Berner

29. März 2026 ab 13 Uhr:

Sweet & Savoury

Exklusives Dessertmenü von Taro Bünemann

17. April 2026 ab 18 Uhr:

Küchenparty mit den Alsterperlen

31. Mai 2026 ab 18 Uhr:

Faszination Stör-Faktor

Kaviar-Menü

14. Juni 2026 ab 18 Uhr:

La Boule d'Or

Champagner-Menü

24. Juli 2026 ab 18 Uhr:

Küchenparty mit dem Lopes Duo

16. August 2026 ab 18 Uhr:

Harte Schalen, edler Kern

Meeresfrüchte-Menü

13. September 2026 ab 18 Uhr:

Fernöstliche Fusion

6-Hands-Dinner mit 2-Sterne-Koch Luis Hendricks

24. Oktober 2026 ab 18 Uhr:

Drei Sterne am Strand

6-Hands-Dinner mit 3-Sterne-Koch Marco Müller

13. November 2026 ab 18 Uhr:

Küchenparty mit dem Lopes Duo

6. Dezember 2026 ab 18 Uhr:

Rare Bodenschätze

Trüffel-Menü



