

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

Giacomo Leopardi

Beispiele unserer kulinarischen Kochkunst

*Roh marinierter Thunfisch auf Paprikakonfit
mit Olivensalz und Chorizo-Pesto*
€ 16,00

*Gebratene Jakobsmuschel
auf Ragout von Schnecken in rosa Curry*
€ 17,00

Rahmsuppe von Sellerie und Grapefruit
€ 8,50

*Gebratener Wolfsbarsch auf Kichererbsenpüree
mit warmer Röstzwiebel-Vinaigrette und Paprika-Koriandercouscous*
€ 32,00

*Seeteufel in Thymian und Lardo gebraten
mit Orangen-Fenchel und warmem Kartoffelpudding*
€ 29,00

*Gekochte Rinderschulter mit gebratener Gänseleber
in Meerrettich-Karamellschaum
Apfel-Sternaniskompott und Rote Bete-Kartoffeln*
€ 26,00

*Passionsfrucht-Charlotte
mit Joghurtsorbet und Karamell-Cannelloni*
€ 9,00

*Warmer Rum-Rosinenpudding
mit Mocca-Crème brûlée und Granatapfelsorbet*
€ 11,00

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen in diesem Beispiel einen Überblick über unsere Kochkunst vermitteln möchten. Unser Speisenangebot variiert nahezu täglich und richtet sich nach dem was der Markt an Frische zu bieten hat. Unser Anspruch ist es, Ihnen kulinarische Kompositionen in ausgewählter Qualität zu servieren. Wir möchten Sie immer wieder überraschen und durch unsere gekochte Kunst den Genuss und das Erlebnis an einem Restaurantbesuch wieder in den Vordergrund stellen.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis, dass die aufgeführten Beispiele während Ihres Besuches nicht zwingend auf unserer Speisekarte vorzufinden sein können. Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch unsere aktuelle Speisekarte vor Ihrem Besuch per Telefax oder per Email zu. Unter der Rufnummer 0234 50709 0 notieren wir gern Ihre Kontaktdaten und nehmen auf Wunsch auch eine Tischreservierung vor.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in der Orangerie im Stadtpark.