



Aktuelle Speisekarte der Orangerie (Auszug)



**Limonengebeizter Biolachs mit Kressesalat
und Szechuan-Pfefferjoghurt**
*Organic Salmon marinated with lime,
with cress salad and Sichuan-pepper yoghurt*
15,00



**Mille feuille von Rinderschulter und Entenleber
mit Quittengelee und Salat von schwarzem Rettich und Äpfeln**
*Mille-feuille with shoulder of beef and duck liver
with quince jelly and salad of black radish and apples*
17,00



**Wildwassergarnelen mit Zitronenblättern gebraten,
Ingwergemüse und Roter Curryschaum**
*White water prawns fried with lemon leaves,
ginger vegetables and red curry foam*
15,00

Rahmsuppe von glatter Petersilie mit Langostinoklößchen
Cream soup of parsley with giant prawn dumplings
8,50



**Gebratener Lammrücken mit Paprika-Falafel
und Törtchen von eingelegten Gemüsen**
Fried saddle of lamb with falafel of bell pepper and tartlet of pickled vegetables
28,00

**Entenbrust mit Honig gebraten
Süßkartoffelpudding, Mohnspätzle und Rosenkohlküchlein**
*Duck breast fried with honey, flan of sweet potatoes,
poppy seed spaetzle and pastry of Brussels sprouts*
26,00

14 Gault Millau Punkte, 1,5 F im Feinschmecker,
3 Varta Diamanten, 3 Bestecke Michelin, 2 Löffel im Schlemmeratlas



Aktuelle Speisekarte der Orangerie (Auszug)



**Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit Räucheraal-Risotto und Zucchini Piccata**

Sea bass fried on the skin with smoked salmon-risotto and zucchini Piccata
26,00

**Lachsforelle und Zander im Speckmantel gebraten
auf Rahmlinsen mit Kartoffel-Balsamicopüree**

*Salmon trout and pikeperch fried in bacon on cream lentils
with mashed potatoes with balsamic vinegar*
27,00



**Gebackener Brioche-Knödel
mit Walnusssrahmeis und eingelegter Feige**

Brioche dumpling with walnut ice cream and marinated fig
8,50

**Gefüllter griechischer Blätterteig
mit Mousse von dunkler Barry-Schokolade
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet**

*Stuffed Greek puff pastry with mousse of dark Barry chocolate
and mango-passion fruit sorbet*
10,50



14 Gault Millau Punkte, 1,5 F im Feinschmecker,
3 Varta Diamanten, 3 Bestecke Michelin, 2 Löffel im Schlemmeratlas