ORANGERIE

Von uns für Sie *die Restaurantkarte*

Antipasti

Saisonaler Salat · je nach Marktangebot		10,00 / 14,00 *(klein oder groß)*
Piemontesischer Ziegenkäse gratiniert · Carroccias Bio Honig · Eingelegtes *vegetarisch*		18,00
Herz & Kalbsbries · Artischocken		26,00
Carpaccio vom US Rinderfilet · Blätter vom 36 Monate gereiften Parmesan		22,00
Carpaccio vom US Rinderfilet · schwarzer Trüffel aus Umbrien		29,00
Vitello Tonnato · kleines Salatbouquet · frittierte Pantelleria Kapern		22,00
Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott		32,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	*mit 10g Kaviar*	23,00
	je weitere 10g Kaviar	15,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	*je Stück*	6,90

Primi

Saisonale Suppe nach Tagesangebot		12,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien *vegetarisch*		19,00 / 29,00
Spaghetti di Gragnano · Beluga Kaviar *½ Portion ab 2 Personen möglich*	*mit 10g Kaviar*	28,00
	je weitere 10g Kaviar	15,00

Secondi

Bretonischer Blauer Hummer · ca. 800g · Linguine all'Arrabbiata	54,00
Schottischer Wildlachs in Kartoffelkruste mediterrane Art	37,00
Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot - bitte das Servicepersonal fragen	42,00
US Rinderschulter 72 Stunden zart geschmort · Barolo - Jus · Kartoffeln & Gemüse	37,00
US Rinderschulter 72 Stunden zart geschmort · Barolo - Jus · Cacio e 7 pepi	42,00
Sardisches Milchlammfilet in Rosmarinkruste	39,00
Chianina Rinderfilet · Kräuter - Jus · Kartoffeln & Gemüse	42,00
Chianina Rinderfilet · Kräuter - Jus · Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien	49,00
Black Angus Rinderfilet · Gänseleber & Trüffel · Kartoffeln & Gemüse	57,00

Nicht täglich verfügbar:

Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart *für 2, 3 oder 4 Personen*	*je Person*	39,50
U.S. Prime Ribeye vom Grill *für 2 Personen* · ca. 500g	*je Person*	49,00

Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot.

Bitte fragen Sie auch nach weiteren vegetarischen und veganen Angeboten.

Preise in Euro
Inkl. Mwst u. Bedienung
Änderungen vorbehalten
Es gilt die Speisekarte vor Ort

ORANGERIE

Von uns für Sie *die Restaurantkarte*

Menü - Empfehlung ab 2 Personen
auch mit Weinbegleitung

Prosecco EXE Pescaja

Antipasti

Vitello Tonnato · kleines Salatbouquet
frittierte Pantelleria Kapern

Sauvignon | Sacchetto 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Pinot Grigio | Sirch 0,1 l

Secondi

US Rinderschulter 72 Stunden zart
geschmort · Barolo - Jus
oder
Schottischer Wildlachs in Kartoffelkruste
mediterrane Art

Sagrantino di Montefalco |Carroccia 0,1 l

Dolci

Süße Verführung nach Wahl

Menüpreis *ab 2 Personen* *je Person* 75,00

Menüpreis mit Weinbegleitung
ab 2 Personen *je Person* 98,00

Menü - Empfehlung vegetarisch
auch mit Weinbegleitung

Prosecco EXE Pescaja

Antipasti

Burrata di Bufala · Tomatenvariation
Basilikum - Pesto

Sauvignon | Sacchetto 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Pinot Grigio | Sirch 0,1 l

Secondi

Parmigiana di melanzane

Sagrantino di Montefalco | Carroccia 0,1 l

Dolci

Süße Verführung nach Wahl

Menüpreis *je Person* 65,00

Menüpreis
mit Weinbegleitung *je Person* 91,00

Preise in Euro
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort
Änderungen vorbehalten

ORANGERIE

Aperitif

Champagne	Breton Fils Selection Carroccia	13,00

>>auch zum Verkauf außer Haus - Mitnahmepreis je 0,75 l Flasche 26,90<<

EXE Prosecco	Pescaja	8,50
Bellini alkoholfrei		9,00
Hugo		11,00
Hugo alkoholfrei		11,00
Spritz Aperol		11,00
Campari		6,90
Sherry Medium		7,10
Portwein		6,90
Martini weiß		6,90
Kir mit Prosecco		9,00
Kir Royal mit Champagne		13,50

Preise je Glas in Euro
Inkl. Mwst u. Bedienung

Änderungen vorbehalten
Es gilt die Karte vor Ort.