ORANGERIE

Von uns für Sie — die Restaurantkarte

Antipasti

Gemischter Salat gemäß Marktangebot *vegan oder vegetarisch*		11,00 / 14,00
Piemontesischer Ziegenkäse · Bio Feigenkompott · Saisonsalat *vegetarisch*		19,00
Vitello Tonnato · frittierte Pantelleria Kapern · kleines Salatbouquet		23,00
Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind · 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano		23,00
Carpaccio vom sizilianischen Felsenoctopus · Salatbouquet		23,00
Tatar vom schottischen Wildlachs mit Limonen mariniert · Wasabi Gurken		23,00
Duo von französischer Gänseleber (Klasse A) - Terrine & gebraten · Carroccias Feigenkompott		36,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	*mit 10g Kaviar*	25,00
	je weitere 10g Kaviar	18,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	*je Stück*	6,90
	(klein / normal)	

Primi

Suppe nach Tagesangebot	12,00
Rigatoni di Gragnano · Rucola-Basilikum-Pesto · Mozzarella di Bufala *vegetarisch*	14,00 / 18,00
Linguine di Gragnano mit bretonischem Hummer	39,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien *vegetarisch*	19,00 / 29,00
(klein / normal)	

Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	37,00
Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus	39,00
Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter	41,00
72 Stunden zart geschmorte amerikanische Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus	41,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus	42,00
Chianina Rinderfilet · Barolo - Jus · hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	49,00
Chianina Rinderfilet Rossini · mit französischer Gänseleber	64,00

>>Beilagen zu den Hauptgerichten nach Tagesangebot<<

Nicht täglich verfügbar:

Wildfang Seezunge im Ganzen vom Grill		46,00
Wilder, geangelter Loup de Mer im Backofen gegart *für 2, 3 oder 4 Personen*	*je Person*	42,00
U.S. Prime Ribeye vom Grill *für 2 Personen* ca. 500g	*je Person*	49,00
Sardischer Langustenschwanz · Linguine all'Arrabbiata *für 2 Personen*	*je Person*	65,00

Bitte fragen Sie uns auch nach weiteren vegetarischen und veganen Angeboten.

Preise in Euro
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort
Änderungen vorbehalten

Von uns für Sie die Restaurantkarte

Menü - Empfehlung
ab 2 Personen
auch mit Weinbegleitung

Prosecco EXE Pescaja

Antipasti
Vitello Tonnato · frittierte Pantelleria Kapern
kleines Salatbouquet
Bellone | Cincinnato 0,1 l

Primi
Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien
Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l

Secondi
Tranche von schottischem Wildlachs
mediterrane Art
oder
Label Rouge Perlhuhn
mit mediterranem Zitrus - Jus
Cinquenoci Primitivo |Tagaro 0,1 l

Dolci
Cremiges Limonen Tiramisu

Menüpreis *ab 2 Personen* *je Person* 79,00

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

Menü - Empfehlung vegetarisch
auch mit Weinbegleitung

Prosecco EXE Pescaja

Antipasti
Piemontesischer Ziegenkäse
Bio Feigenkompott · Saisonsalat
Bellone | Cincinnato 0,1 l

Primi
Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien
Chardonnay | Borgo dei Vassalli 0,1 l

Secondi
Gefüllte Aubergine
'Bolognese' vegetarisch
Cinquenoci Primitivo |Tagaro 0,1 l

Dolci
Cremiges Limonen Tiramisu

Menüpreis *je Person* 68,00

Menüpreis
mit Weinbegleitung *je Person* 91,00

Auf Wunsch fragen Sie uns bitte auch nach einem veganen Menü.

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 28,90<<		
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.

ORANGERIE

Nur hier erhältlich und in unserer Vinoteca, Bessunger Str. 33

Carroccia Campodimele

Biologisches Olivenöl extra vergine Premium-Qualität 25 €
0,5 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl extra vergine Premium-Qualität 15 €
kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl extra vergine 65 €
3 Liter Kanister

Biologisches Olivenöl natürlich aromatisiert 12 €
Sorten nach Verfügbarkeit z.B.: Basilikum, Peperoni, Zitrone
kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Biologisches Olivenöl natürlich aromatisiert 14 €
Sorte: Weißer Trüffel
kleine 0,2 l Flasche in Geschenkverpackung inkl. tropffreiem Ausgießer aus Bio-Kork und Murano-Glas

Wir sind besonders stolz auf unsere letzten Auszeichnungen, welche uns in unserer Arbeit bestärken:

Zwei Gold Awards „Die besten Olivenöle der Welt“ bei den internationalen Olivenöl Wettbewerben in

New York NYIOOC und in Italien EVOO IOOC

… außerdem bereits zum vierten Mal in Folge Fünf Tropfen bei dem nationalen Olivenöl Wettbewerb BIBENDA in Italien „Die besten Olivenöle Italiens“

Carroccias extra vergine Olivenöl aus Campodimele
perfekter Wohlgeschmack mit amtlichem Gesundheitssiegel!