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 · kleines Salatbouquet	23,00
Tatar vom schottischen Wildlachs mit Limonen mariniert	23,00
Französische Gänseleber (Klasse A) - gebraten · Carroccias Feigenkompott	36,00
Beluga Kaviar serviert mit weichgekochtem Ei inkl. Butter & Crème fraîche	mit 10g Kaviar 25,00 mit 20g Kaviar 40,00
Austern Gillardeau Nr. 3, die besten Austern der Welt (nicht täglich verfügbar)	*je Stück* 6,90 *(klein / normal)*

Primi

Suppe nach Tagesangebot	12,00
Linguine di Gragnano mit Meeresfrüchten *(nach Verfügbarkeit)*	35,00
Spaghetti di Gragnano alla Carbonara - die echte, italienische Zubereitung ab 2 Pers.	18,00 / 22,00
Hausgemachte Tagliolini · schwarzer Trüffel aus Umbrien *vegetarisch*	19,00 / 29,00
Hausgemachte Tagliolini · weißer Trüffel aus Alba *(2,5g / 5g Trüffel)* *vegetarisch*	29,00 / 49,00 *(klein / normal)*

Secondi

Tranche von schottischem Wildlachs mediterrane Art	39,00
Loins vom Seeteufel mit mediterranen Aromen	42,00
Label Rouge Perlhuhn mit mediterranem Zitrus - Jus	38,00
Sardisches Milchlammfilet · Gartenkräuter	42,00
72 Stunden zart geschmorte amerikanische Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus	42,00
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:

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

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

Die meisten unserer Speisen können Sie auch zu Hause genießen.

Fragen Sie nach unserer Speisekarte To - Go oder unserem Catering Service für Ihre Feier.



Preise in Euro
Inkl. Mwst u. Bedienung

Es gilt die Speisekarte vor Ort
Änderungen vorbehalten

ORANGERIE

Von uns für Sie *die Restaurantkarte*

Menü - Empfehlung
ab 2 Personen
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Prosecco 0,1 l

Antipasti

Carpaccio vom australischen Wagyu - Rind
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

Weißwein 0,1 l

Primi

Hausgemachte Tagliolini
schwarzer Trüffel aus Umbrien

Weißwein 0,1 l

Secondi

Fisch des Tages

oder

72 Stunden zart geschmorte amerikanische
Rinderschulter · Rotwein - Kräuter - Jus

Weiß- oder Rotwein 0,1 l

Dolci

Valrhona Schokoladen - Soufflé

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

Menüpreis mit Weinbegleitung
ab 2 Personen *je Person* 99,00

Menü - Empfehlung vegetarisch
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Prosecco 0,1 l

Antipasti

Leicht pikante
Ingwer - Hokkaido Kürbissuppe

Weißwein 0,1 l

Primi

Piemontesischer Ziegenkäse

Bio Feigenkompott · Saisonsalat

Weißwein 0,1 l

Secondi

Hausgemachte Tagliolini

schwarzer Trüffel aus Umbrien

Weiß- oder Rotwein 0,1 l

Dolci

Valrhona Schokoladen - Soufflé

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

Von uns für Sie *die Restaurantkarte*

Gourmet Royal
Menü - Empfehlung ab 2 Personen
auf Wunsch mit Weinbegleitung

Champagner Breton Fils Selection Carroccia 0,1 l

Antipasti

Tatar vom schottischen Wildlachs TRIM-D
10 g Beluga Kaviar
Weißwein 0,1 l

* * *

Französische Gänseleber (Klasse A) - gebraten
Foie Gras - nationales, französisches Kulturerbe

Primi

Linguine di Gragnano · Meeresfrüchte
Gragnano, ein Ort bei Neapel, in dem die weltbeste Pasta produziert wird
Weißwein 0,1 l

Secondi

Original japanisches Kobe Wagyu Filet
BMS (Beef Marbling Score) 9
Rotwein 0,1 l

Dolci / Formaggi

Süße Verführung a la carte
oder
Käse Selection begleitet von Carroccias Bio Feigenkonfitüre und Rosmarin - Honig

Menüpreis *ab 2 Personen*	*je Person* 145,00
Menüpreis mit Weinbegleitung *ab 2 Personen*	*je Person* 180,00



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 28,90<<		
EXE Prosecco	Pescaja	10,00
Bellini alkoholfrei		9,00
Hugo		11,00
Hugo alkoholfrei		11,00
Spritz Aperol		11,00
Campari		11,00
Sherry Medium		8,50
Portwein		7,00
Martini weiß		10,00
Kir mit Prosecco		11,50
Kir Royal mit Champagne		13,50
Sarti		11,00
Crodino		7,50



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 69 €
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!

