

Fischwoche in der Orangerie

17.07. – 26.07.2026



Vorspeisen

Leichtes Sommer-Carpaccio von Gurke und Apfel mit geraspelttem Kohlrabi in Joghurt-Limettencreme mit hausgebeiztem Lachs

16,90 €

Weinempfehlung: `24 „Thats Neiss“ Cuvee Weißb., Graubg., Chard. Tr. – Weingut Neiss

Gebratene Riesengarnelen auf gegrillten Paprika in Blutorangen-Balsamico und Fleur de Sel

16,90 €

Weinempfehlung: `23 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser -

Thunfisch-Carpaccio in Marinade von Bärlauch und Limette mit Wildkräutersalat

16,90 €

Weinempfehlung: `25 Weißer Burgunder „Tradition“ – VDP Weingut Phillip Kuhn

Warmer Pulpo-Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Gartenkräutern

15,90 €

Weinempfehlung: `25 Kalkstein Rose tr. – Weingut Espenhof

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Nusskruste auf gegrillter Wassermelone und Portwein-Schalotten

17,90 €

Weinempfehlung: `25 Blanc de Noir tr. – Spätburgunder – Weingut Bärenhof

Sommerliche Currysuppe mit Kokos und Limone an gebratenen Riesengarnelen

14,90 €



Hauptgerichte

Zanderfilet mit frischen Gartensalbei gebraten an Sekt-Senfsauce, buntes Gemüsekörbchen und junge geschwenkte Kartoffeln

28,90 €

Weinempfehlung: `24 Weißburgunder tr. – Ungsteiner Honigsäckel – Weingut Bärenhof

Doradenfilet mit Parmesankruste an Liebstöckel-Salsa an mediterranem gegrilltem Gemüse und Kräuternudeln

28,90 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – VDP Weingut Knipser

Gebratenes Seesaiblingfilet in Zitronengrassauce mit Blattspinat und Pinienkern-Reis

29,90 €

Weinempfehlung: `24 Riesling tr. – Weingut Bärenhof

Gegrilltes Schwertfischfilet und Riesengarnelen mit schmelzender Kräuterbutter, mediterranes Gemüse und junge geschwenkte Kartoffeln

32,00 €

Weinempfehlung: `25 Chardonnay „S“ tr. – Weingut Werner

Gebratenes Seeteufelfilet an Safranschaum mit Blattspinat und rote Gemüse-Ravioli

35,00 €

Weinempfehlung: `24 Sauvignon Blanc tr. – Weingut Espenhof