



SPARGELZEIT IN DER ORANGERIE

SAISONALES SPARGEL-MENÜ

SPARGEL VOM OBSTHOF HOCHHAUS IN MAINZ FINTHEN

SPARGELCREMESUPPE | BÄRLAUCH-CRÈME

16

MIT TRÜFFEL | WITH TRUFFLE

+10

SPARGELSALAT | PASSIONSFRUCHT | ARGENTINISCHE ROTGARNELE

18

250g DEUTSCHER SPARGEL | NEUE KARTOFFELN

HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER

22

500g DEUTSCHER SPARGEL | NEUE KARTOFFELN

HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER

35

WAHLWEISE DAZU

KLEINES WIENER SCHNITZEL

+12

RINDERFILET (180g)

+19

„CONSORCIO“ RESERVA SERRANO SCHINKEN

ODER

KERNRAUCHSCHINKEN

+10

SANDELHOLZ-RÄUCHERLACHS

+12



ASPARAGUS SEASON IN THE ORANGERY

SEASONAL ASPARAGUS MENU

ASPARAGUS FROM THE HOCHHAUS FRUIT FARM IN MAINZ FINTHEN

CREAMED ASPARAGUS SOUP | WILD GARLIC CREAM

16

WITH TRUFFLE

+10

ASPARAGUS SALAD | PASSION FRUIT | ARGENTINE RED SHRIMP

18

250g GERMAN ASPARAGUS | NEW POTATOES

HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER

22

500g GERMAN ASPARAGUS | NEW POTATOES

HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER

35

OPTIONAL SERVING

SMALL WIENER SCHNITZEL

+12

BEEF FILLET (180g)

+19

"CONSORCIO" RESERVA SERRANO HAM

OR

SMOKE-FRIED HAM

+10

SANDALWOOD SMOKED SALMON

+12