



Sterne Koch Lutz Niemann und Team verwöhnen die Gäste der Orangerie bereits seit 35 Jahren.

02.05.2024 10:29 CEST

Gourmetrestaurant Orangerie zum 30. Mal mit Michelin-Stern ausgezeichnet

Eine Liebeserklärung an den Genuss

Wie kein anderes Haus in der Lübecker Bucht vereint das [Maritim Seehotel Timmendorfer Strand](#) die Eleganz eines klassischen Urlaubshotels mit zeitgemäßem Komfort und kulinarischer Exzellenz. Für letztere zeichnet Sternekoch Lutz Niemann seit 35 Jahren verantwortlich.

Gourmetperle ist die „Orangerie“, zum 30. Mal in Folge mit dem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das lichtdurchflutete, in stilvollen Beige-, Gold- und Schwarztönen gehaltene [Gourmetrestaurant](#) gibt den Blick auf das Herzstück der „Orangerie“ frei - die offene und von allen Seiten einsehbare Küche. Hier

agieren Lutz Niemann und sein Team mit einem einzigen Ziel: die Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen und mit handwerklich virtuosen und puristischen Meisterwerken der Küche zu begeistern. Gepaart mit erstklassigem Service und perfekt harmonisierenden Weinempfehlungen von Restaurantleiter und Sommelier Ralf Brönner wird aus einem Essen ein Fest. Unbedingt ausprobieren!

Kontakt und Reservierung: E-Mail info.tim@maritim.de und Telefon 04503 605-0 oder direkt per Online-Buchung: www.orangerie-timmendorfer-strand.de sowie www.maritim.de.

Die Maritim Hotelgesellschaft ist eine der größten inhabergeführten deutschen Hotelketten und in sechs Ländern im Ausland vertreten: Mauritius, Ägypten, Malta, Albanien, Bulgarien und China.

Kontaktpersonen



Harriet Eversmeyer

Pressekontakt

Direktorin Public Relations

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

heversmeyer.hv@maritim.de

+49 (0) 5222-953-280