

ORANGERIE

Vorspeisen

Bunte Salatauswahl

*mit lauwarmem Wurzelgemüse von Steckrübe, Möhre, Pastinake und
Frühlingslauch im Zitronen-Dressing*

7,50

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel^{2,12}

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern

10,50

Gebratene Kaninchenleber

*mit Apfelchutney, Rote Beete, Ruccolasalat, Schalotten ~ Rotweindressing,
Kirschtomaten und Trüffel ~ Pecorino*

14,00

In Knoblauchöl eingelegte Flußkrebse

auf Karotten-Mangosalat mit Basilikum und Pinienkernen

12,00

Suppen

Fruchtiges Tomaten-Orangensüppchen

mit Focaccia-Kräutercroutons und leichter Chilinote

8,50

Cremiges Steckrüben-Kartoffelsüppchen

mit Birne, Majoran und Gänseconfit

8,50

ORANGERIE

Vegetarisches

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis
16,50

Gruyère-Tortelloni in leichtem Trüffelrahm

mit Kraut und Rüben, Basilikum, getrockneten Tomaten und Parmesan
17,50

oder lassen Sie sich gern beraten.

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse
mit Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
23,00

Gebratenes Filet vom Skrei (Winterdorsch)

mit violetten Möhren, Karottenschaum und Röstkartoffeln
24,00

Duett von Rotzunge und Jacobsmuschel

an geschäumtem Hummersud
mit Spitzkohl ~ Birnengemüse und grünem Wasabipürree²
27,00

ORANGERIE



Feines vom Land

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

25,00

Gegrilltes Rinderfilet

mit Zitronen-Butterschaum, gebackenem Gemüse

und

Gratinkartoffeln

28,00

T-Bone Steak vom Hirsch aus der Schwinzer Heide

mit Weißdornjus, glasierten Rosenkohlblättern, Selleriepüree

und

Schupfnudeln

30,00

ORANGERIE

Dessertwein

Riesling, Spätlese

Weingut Selbach ~ Oster, Mosel

Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund, nachhaltig, elegant, feingliedrig, beeindruckend

0,1l 7,00

Sherry ~ Pedro Ximenez

Gonzales Byass

Sanfte Edel-Süße, delikate Trockenfrucht, zarte Würze

0,05l 4,50

Dessert

Zartschmelzendes Lakritzparfait

mit Mango in Passionsfruchtsauce und Kakao ~ Knusperhippe

7,50

Dreierlei von der Zwetschge

-Mousse, Sorbet und Eingewecktes- mit Mandel~Butterstreußel

8,50

Schokoladen~Cheesecake

mit Mandarinencreme und frischen Beeren

8,50

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

16,50

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich in €.
Auskünfte über Inhaltstoffe finden Sie in unserer Deklarationsliste.

Zusatzstoffe

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich in €.

Lieber Gast,

es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns rund um glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität
und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.
Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartan, enthält Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

Für Informationen über Allergene und Unverträglichkeiten
lassen sie sich bitte unsere entsprechend ausgezeichnete Speisekarte reichen.

Ihr Jahreszeiten Team