

VORSPEISE

Knackige Salat-Bowl
mit Römersalatherzen und Feldsalat,
eingelegtem Kürbis, Waldpilzen,
cremigem Burrata und Kernen
AJ 12,00€

Sinfonie von geräucherter Entenbrust und
Ziegenkäse
auf roter – und gelber Bete, Wildpreiselbeeren,
Knäckeerde und Wildkräutern
AGHK 13,00€

Yellow Fin-Thunfischcarpaccio
an Salat von grünen Papayas, mit Erdnüssen und
Wasabirauke
DEF 13,00€

SUPPE

Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen
mit Dinkelcroutons und Basilikum
AG 8,00€

Geschäumtes Kartoffel - Walpilzsüppchen
mit gebackener
Kräuter-Kalbsschwanzpraline
ACGI 9,00€

VEGETARISCH

Curry von grünem Gemüse
mit Cashewkernen, Koriander,
Ziegenkäsecrumble und Basmatireis
HK 17,50€

Gebackener Kartoffel-Trüffelstrudel
mit Steinpilzsauce und glasiertem Gartengemüse
ACGI 19,50€

FISCH

Zandermedaillon
-auf knuspriger Haut gebraten-
an Curry von grünem Gemüse mit
Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
ADHK 24,00€

Gebratenes Filet vom Steinbutt
an Safransauce mit glasiertem Gartengemüse
und Kartoffelpüree
ADGI 27,00€

Fangfrisches St. Pierrefilet
an beurre blanc, mit Verjus – Sauerkraut,
Romanesco und gefüllten Kürbissäckchen
ADGIJ 31,00€

FLEISCH

"Christian's Lieblingsessen"
-Der deutsche Klassiker-
Königsberger Klopse vom Kalb
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und
Rote-Bete-Apfelsalat
ACGJ 19,00€

ORANGERIE

"Wilde Bolognese" vom Reh
mit Öhrchennudeln, Kräutern und frisch
geriebenem Parmesan
ACGI 21,00€

Zarte Lammfilets
an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen und
knusprigem Kartoffelrösti
GJ 26,00€

Hirschrückenmedaillon und geschmortes
Wildschweinbäckchen
an getrüffeltem Selleriepüree, Rosenkohlblättern
und Kartoffelstrudel
ACG 37,00€

DESSERT

Weißer Kaffee-Kardamom-Creme-Brûlée
mit Orangen-Kalamansi-Eis und Espressosand
ACGH 10,00€

Birne Helene – Dekonstruiert
Weißes Schokoladen - Panna Cotta/
Birnen sorbet/ Rotweinbirne/Schokoladenbiscuit
und Birnengel
CG 10,00€

Warme Quarkknödel in Zimtbrösel
mit Rum – Zwetschgen und Apfel - Buttereis
ACGH 10,00€

Dessertüberraschung
für Zwei nach Art des Küchenchef's
19,00€
ACEGH

DESSERTWEIN

Riesling, Spätlese
Weingut Selbach ~ Oster, Mosel
Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund,
nachhaltig, feingliedrig 0,1l 7,50€

2017 Gewürztraminer Spätlese - Pfalz
Freinsheimer Oschelkopf, Weingut Kirchner
feinherb, klar, zarte Fruchtsüße, fester Körper,
anspruchsvoll, langes Rosenfinale 0,1l 7,50€

Französischer Rohmilchkäse -A.O.P.

mit Quitten ~ Senfsauce und Früchtebrot
3 Sorten € 10,50 7 Sorten € 17,50

1. Picandou (Périgord)
aus Ziegenmilch, cremig, mild
2. Comté/ Gruyère de Comte extra alt
(France Comté)
Hartkäse, pikant süß, sahnig
3. Reblochon (Haut – Savoie)
Kräftiges Aroma, fruchtig, würzig
4. Langres (Champagne-Ardenne)
Aroma von geräuchertem Schinken
5. Chaource (Champagne)
Weißschimmelkäse aus Kuhmilch,
cremig, fruchtig, scharf, leichter Pilznote
6. Munster /Munster Gèromé (Alsace)
Weichkäse aus Kuhmilch, süß – pikantes
Aroma, intensiv, würzig
7. Fourme d'Ámbert (Auvergne) halbfester
Schnittkäse, trockene Rinde, cremig-feste
Edelpilzadern, fein-würzig,

Allergene	Zusatzstoffe
A glutenhaltiges Getreide	1 Konservierungsstoffen
B Krebstiere	2 Farbstoffen
C Ei	3 Antioxidationsmittel
D Fisch	4 Süßungsmittel Saccharin
E Erdnuss	5 Süßungsmittel Cyclamat
F Soja	6 Süßungsmittel Aspartan
G Milch oder Laktose	7 Süßungsmittel Acesulfam
H Schalenfrüchte	8 Phosphat
I Sellerie	9 geschwefelt
J Senf	10 chininhaltig
K Sesam	11 koffeinhaltig



ORANGERIE

IHRE
SPEISEKARTE