

Vorspeisen

Eine Schale feiner Blattsalate

mariniert mit fruchtiger Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen
7,50

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel ^{2,12}

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern
10,50

Entenlebermousse

mit Kampot Pfeffer, Kürbistatar, Cranberrys und knackigem Feldsalat
12,00

Salat von jungen Artischocken

mit mariniertem Kaninchenrücken und Tomatenvinaigrette
13,00

ORANGERIE

Suppen

cremiges Schwarzwurzel-Birnensüppchen

mit nussigem Bucheckernöl
8,50

samtiges Topinambursüppchen

mit Champignons und gerösteten Mandeln
8,50

Vegetarisches

Japanische Udon~Nudeln an Linsen-Gemüsebolognese

mit Hanfpesto und Mandel-Parmesan

14,50

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

16,50

ORANGERIE

Aus Fluss und Meer

knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander

und Basmatireis

22,00

fangfrisches Skreifilet (Winterdorsch)

mit Rahmsauerkraut, Shitakepilzen

und Thymian-Piniengnocci

24,00

gebratenes Steinbuttfilet

an Hummerschaumsauce mit Haselnuss-Spitzkohl, Nashibirne

und Kartoffelpüree

26,00

"Christian's Lieblingsessen"

-Der deutsche Klassiker-

Königsberger Klopse vom Kalb

in Kapern~ Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote~ Bete~ Apfelsalat

17,50

ORANGERIE

Feines vom Land

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

26,00

Schnitzel

vom Wildschweintrücken im Kürbiskern-Pankomantel

mit roter Johannisbeerjus, Wintergemüse vom Blech

und

Kartoffelroulade

27,00

gegrilltes Rinderfilet

an Püree von zweierlei Petersilie mit Honig-Pastinaken

und

Gratinkartoffeln

30,00

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

ORANGERIE

Dessert

Marshmallow~Blaubeer~Trifle

Marshmallowcreme, Mousse au chocolate, Blaubeerragout
gesalzene Schokoladenstreusel und flambierte Marshmallows

im Glas serviert

8,50

Ananasparfait

im Karamell-Kakaomantel mit Milch-Crumble und Sea-Salteiscreme

8,50

Quarkknödel

mit fruchtigen Tonka-Süßkirschen und Milkschokoladeneis

8,50

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

17,50

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00