

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

Törtchen von geräuchertem Aal

mit Pumpernickel, Meerrettich, grünem Apfel und Gurke

14,00

gebratene Wachtelbrüstchen

auf Rote-Betecarpaccio mit Mandel-Kakaoknusper und Wachtelei

14,00

ORANGERIE



Suppen

fruchtiges Kürbis-Mangosüppchen

mit Kokosmilch, Apfel und Schwarzbrotcroutons

8,50

Kerbel-Sellerie-Schaumsüppchen

mit geröstetem Buchweizen und Lauchöl

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

Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten

mit Kürbis – Spinatgemüse, Trüffelschaum
und Kartoffelpüree

25,00

gebratenes Steinbuttfilet

an violetter Senfsauce mit karamellisiertem Sauerkraut
Romanesco und Kartoffel-Schnittlauchplätzchen

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

Cordon bleu vom Kaninchenrücken

mit Steinpilzsauce, Rosenkohl, Cranberrys

und

Mohnspätzle

27,00

gegrilltes Rinderfilet

mit Pecanuscrunch, Cumberlandzwiebeln, gefülltem Spitzkohlkissen

und

Selleriepüree

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

weißes Kaffeemousse

mit Espresso-Popcorn, Feigenkompott und Latte macchiatoeis

8,50

Spekulatius-Creme brulee

mit eingelegten Gewürzäpfeln und Quitteneiscreme

8,50

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

17,50

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00