

- Vorspeisen -

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern

10,50

Yellow Fin ~ Thunfischcarpaccio

an Salat von grünen Papayas mit Erdnüssen und Wasabirauke

13,00

ORANGERIE

Da haben wir den Salat...

-Vorneweg oder zwischendurch-

Eine Schale voller feiner Blattsalate...

mariniert mit fruchtiger Beerenvinaigrette und Sonnenblumenkernen

7,50

Mariniertes Krabbenfleisch mit gekochtem BIO~Ei

würziger Avocado, Gurkenwürfeln und Melone in leichtem Zitrusdressing

13,50

Cremiges Burattasäckchen und regionaler Seeluftschinken

an sonnengereiften Cherry-Strauchtomaten

mit Ruccola, Basilikum und fruchtigem Olivenöl

13,00

Gebratene Balsamico~Hirschleberstreifen

mit knackigen Apfelspalten, saftigen Cranberries, allerlei Grünzeug und

knusprigen Brotchips

14,00

- Suppen -

geschäumtes Kartoffel~Pfifferlingssüppchen

mit gebackener Kräuter-Kalbsschwanzpraline

7,50

fruchtiges Karotten-Aprikosensüppchen

mit Hummerravioli und Mandel-Petersilienpesto

8,50

- Vegetarisches -

gebackener Kartoffel-Trüffelstrudel

mit Steinpilzsauce und glasiertem Gartengemüse

15,80

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

16,80

ORANGERIE

- Aus Fluss und Meer -

Knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander

und Basmatireis

22,00

In Kokosmilch pochiertes Steinbuttfilet

an jungem Pakchoi mit Shitakepilzen und cremigem Pastasotto

25,00

gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

an Safransauce mit glasiertem Gartengemüse und Kartoffelpüree

26,00

"Christian's Lieblingessen"

- Der deutsche Klassiker -

Königsberger Klopse vom Kalb

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

17,80

ORANGERIE

- Feines vom Land -

"Wilde Bolognese" vom Reh

mit Öhrchennudeln, Kräutern

und

frisch geriebenem Parmesan

21,00

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

26,00

zartes Filetsteak vom Simmertaler Rind unter einer Senfkruste

mit grünem Spargel, Sc. Hollandaise

und

Kartoffel-Baumkuchen

32,00

- 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 5,50

ORANGERIE

- Dessert -

Marshmallow~Birnen~Trifle

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

im Glas serviert

8,80

"Grüne Milchschnitte"

lockerer Pistazienbisquit mit Milchcreme, Amarenakirschen
und Schwarzkirschorbet

8,80

Quarkknödel

mit fruchtigem Himbeer-Granatapfelragout und Apfel-Buttereis

8,80

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

17,80

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00

- Auswahl Französischer Rohmilchkäse -

mit Quitten ~ Senfsauce

3 Sorten € 10,50 6 Sorten € 17,50

1.

Picandou (Périgord) A.O.P.

Rohmilchkäse aus Ziegenmilch, cremig, mild 45% i.Tr.

2.

Coulommiers (Normandie) A.O.P.

Weichkäse, feinem Edelpilz, sahnig-mild 45% Fett i. Tr.

3.

Reblochon (Haut – Savoie) A.O.P.

Weichkäse aus Kuhmilch mit kräftigem Aroma,
fruchtig, würzig 45% i.Tr.

ORANGERIE

4.

Chaource (Champagne) A.O.P.

Weißschimmelkäse aus Kuhmilch,
cremig, fruchtig, scharf, leichter Pilznote 50% Fett i.Tr.

5.

Munster /Munster Gèromé (Alsace) A.O.P.

Weichkäse aus Kuhmilch, süß – pikantes Aroma,
intensiv, würzig 50% i.Tr.

6.

Fourme d'Ámbert (Auvergne) A.O.P.

halbfester Schnittkäse, trockene Rinde, cremig-feste Edelpilzadern
fein-würzig, leicht nussig 50% Fett i.Tr.

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

Auskünfte über Inhaltstoffe finden Sie in unserer Deklarationsliste