

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

Gebeizter Hirschrücken mit viel Gin und Wacholder

an Apfel ~ Chili ~ Chutney, Sellerie ~ Walnusspuffer und Haferflocken

13,00

Gebratene Leber vom Eifel~Kaninchen

mit Kürbischutney, Feldsalat und Radiccio, Trauben und Trüffel ~ Pecorino

14,00

ORANGERIE

Suppen

Fruchtiges Schwarzwurzel ~ Birnensüppchen

mit Haselnuss

8,50

Süppchen von gelben Linsen

mit Curry, Orange, Pistazien und Rauchgarnele

8,50

Vegetarisches

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis
16,50

Paprizierte Polenta~Waldpilzschnitte

mit getrockneten Tomaten, Fetakäse, grünem Spargel und Basilikumschaum
17,50

ORANGERIE

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander
und Basmatireis
22,00

Gebratenes Skrejfilet (Winterkabeljau)

an Trüffelrahmsauce mit frischem Blattspinat
und Selleriepüree
24,00

Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten

mit glasierten Schwarzwurzeln in Petersilienbutter
und Kartoffelpüree
25,00

"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

Kaninchenfilets im Speckmantel saftig gebraten

mit Pflaumensauce, grünen Bohnen, Kräuterseitlingen

und

Wickelkloß

25,00

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

27,00

Gegrilltes Rinderfilet unter einer Pinien~ Kräuterkruste

mit Portweinzwiebeln, grünen Sojabohnen

und

gratinierten Schinkenkartoffeln

28,00

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

Marshmellow~Blaubeer~Trifle

Marshmellowcreme, Mousse au chocolate, Blaubeerragout
gesalzene Schokoladenstreusel und flambierte Marshmallows
im Glas serviert

8,50

Feine Sanddorntarte

an herbem Schokoladeneis mit Meersalz und Orangenchip

8,50

Zartschmelzendes Baileys~Schoko~Minzparfait

mit Birnenragout und Browniecrunch

8,50

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

16,50

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00

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