

ORANGERIE



Vorspeisen

„Sommersalat“

Junge Blattsalate mit Radieschen
mariniert mit fruchtiger Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen
7,50

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel ^{2,12}

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern
10,50

Gebratene Kaninchenleber

mit Apfel ~ Pfefferchutney, Rote Beete, Ruccolasalat
Schalotten ~ Rotweindressing, Kirschtomaten und Trüffel ~ Pecorino
14,00

Gegrillte U/5 Riesengarnele

auf Mango ~ Mozzarella ~ Salat mit grünem Apfel und Basilikumöl
12,00

Suppen

Grünes Erbsen ~ Kopfsalat ~ Süsspchen

mit sautierten Pfifferlingen und Saftschinken
8,50

Fruchtiges Karotten ~ Kokossüsspchen

mit Granatapfelkernen und geräuchertem Chiliöl
8,50

ORANGERIE



Vegetarisches

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis
16,50

Maccaronie in Pfifferlings~Lauchrahm

mit Kartoffelwürfel, grünem Spargel und Pfirsich
17,00

Fruchtiges Rote Bete~Risotto

mit Ruccola~Spinatsalat, Pinienkerne, Blaubeeren und Trüffelkäse
19,00
oder lassen Sie sich gern beraten.

Aus Fluss und Meer

Auf der Haut knusprig gebratenes Zandermedaillon

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

Gebratenes Filet vom Ostseedorsch

mit leichten Currymöhren und Chorizo~Kartoffelpüree
24,00

Seeteufel und Riesengarnele am Rosmarinspieß

auf fruchtigem Risotto von Roter Bete mit Ruccola~Spinatsalat und
Blaubeeren
28,00

ORANGERIE



Feines vom Land

Iberico~Schweinekotelett

mit Pfifferlingen in Lauchrahm, grünem Spargel

und

Süßkartoffel-Risolee

27,00

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

28,00

Gegrilltes Rinderfilet

mit Portweinjus, glasiertem Marktgemüse

und

Kartoffel ~ Lauchgratin

30,00

ORANGERIE

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

Dessert

Luftiges Aprikosenmousse

mit Omas Butterstreusel und Schokoladeneiscreme

8,50

Gesalzenes Karamell-Panna Cotta

mit frischen Beeren und Rote Grütze~Sorbet

8,50

Zartschmelzendes Lakritzparfait

mit Mango in Passionsfruchtsauce und Kakao-Knusperhippe

8,50

Dessertüberraschung für Zwei

nach Art des Küchenchef's

16,50

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet ~ Auswahl

1 Kugel 2,00

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich in €.
Auskünfte über Inhaltstoffe finden Sie in unserer Deklarationsliste.

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