

# Vorspeisen

## Eine Schale feiner Blattsalate

mariniert mit fruchtiger Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen

7,50

## Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel <sup>2,12</sup>

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern

10,50

## Geflämmte Rote~Bete~Lachsforelle

auf Salat von Gurke und grüner Melone mit Honig-Senfmarinade

12,00

## "Vitello tonnato" rosa gebratener Kalbsrücken

mit Thunfischsauce, Salzzitrone, Kapernäpfeln und roten Kartoffelchips

14,00

ORANGERIE

# Suppen

## Süppchen von frischen Pfifferlingen und Schluppen

mit Tafelspitzknusper

8,50

## Schaumsüppchen von jungem Kohlrabi

Noilly Prat, Estragon und Apfel mit Backerbsen

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

## Auf der Haut knusprig gebratenes Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander  
und Basmatireis

22,00

## Krosser Adlerfisch

in Zitronengrasöl gebraten, mit sautierten Pfifferlingen und  
lauwarmen Kartoffel~Gurkensalat

24,00

## Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten

mit allerlei Rübchen in Petersilienbutter, Trüffelschaum  
und Kartoffelpürree

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

### Saltimbocca vom Kaninchenrücken

mit Salbei und Parmaschinken umhüllt gebraten, an Paprikakompott

und

Safranrisotto

25,00

### Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen<sup>1,3</sup>

und

knusprigen Kartoffelrösti

27,00

### Gegrilltes Rinderfilet unter einer Pinien~Kräuterkruste

mit Wagyu~Hollandaise, grünem Sesamspargel

und

Maccairekartoffeln

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

**Luftiges Holunderblüten~Joghurtmousse**

marinierten Beeren und Sorbet von rotem Rhabarber

8,50

**Geeistes Baileys~Schoko~Minz~Souffle**

mit Birnenragout und Karamellknusper

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