

Vorspeisen

Eine Schale feiner Blattsalate

mariniert mit fruchtiger Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen
7,50

Ziegenkäsepralinen im Kartoffel ~ Knuspermantel

mit eingekochten Preiselbeeren und marinierten Wildkräutern
10,50

Entenlebermousse

Entenlebermousse an Spargelsalat mit eingelegtem Senfkaviar und Aprikosen
12,00

Erbsen ~ Bärlauchhumus

mit Minzöl, Krabbenfleisch und Zitrone
13,00

ORANGERIE

Suppen

Samtiges Süppchen von zweierlei Spargel

mit Buttercroutons und Kerbel
7,50

Cremiges Bärlauch~Pestosüppchen

mit gebackenen Blutwurstnocken und Senfstreusel
8,50

Vegetarisches

Bärlauchraviolis

an grünem und weißem Spargel mit Morchelrahmsauce und Parmesan
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

St. Pierrefilet unter einer Tomatenkruste

mit Olivenölsabayon, frühlingshaftem Gemüse und Kartoffelgnocchis
24,00

In Kokosmilch pochiertes Steinbuttfilet

an jungem Pakchoi mit Shitakepilzen und cremigem Pastasotto
25,00

"Christian's Lieblingsessen"

-Der deutsche Klassiker-

Königsberger Klopse vom Kalb

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

17,80

ORANGERIE

Feines vom Land

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit Waldpilzen^{1,3}

und

knusprigen Kartoffelrösti

26,00

Saftiges Strohschweinsteak

an Balsamicosauce mit Paprikakraut, grünen Bohnen

und

Kartoffelpüree

22,00

Gegrilltes Rinderfilet

an Morchelsauce, frischem Heidespargel mit Nussbutterschaum

und

soufflierten Kartoffeln

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 5,50

ORANGERIE

Dessert

Marshmallow~Blaubeer~Trifle

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

im Glas serviert

8,80

Erdbeer~Holunderblütenschnitte

mit Rosmarin-Honigstreusel und Sorbet von Rotem Rhabarber

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