



GENIESSEN SIE UNSERE FRISCHE UND SAISONALE SPEISEKARTE:

„SUMMERTIME PART 1“

65,00 €

Ofenfrische Mini-Brötchen

Radieschen-Frischkäse-Dip

Geräuchertes Brüstchen und Ei von der Wachtel

an Erbsen-Ricottamousse mit fermentierten Möhrchen und Karotten-Esspapier

Cremiges Petersilienwurzel-Bärlauchsüppchen

mit Laugenknusper und Krabben

„Piccata vom Kalb“

zarter Kalbsrücken in Parmesan-Eihülle an Beelitzer Spargel, Zitronenhollandaise und Smashed Potatoes

Fruchtige Holunderblütencreme

mit Erdbeeren, weißer Luftschokolade und Rhabarber-Sorbet

Hausgemachte Praline

aus unserer „Orangerie“ Küche

„VORWEG“

Gebratene Leber

vom Eifelkaninchen

mit rotem Apfelmus, gepickelte Zwiebeln und feinen Blattsalaten

16,50 €

Parmesanmousse mit

Gazpachogeelee

an feinem Olivenöl, Kräutereerde und Ruccolasorbet

17,00 €

Carpaccio vom

Gelbflossenthunfisch

mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabirauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

18,50 €

„SUPPEN“

Geschäumtes

Kartoffel-Sauerrahmsüppchen

mit Pfifferlingen in Speckbutter und Schnittlauchöl

12,50 €

Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen

mit Dinkelcroûtons und Basilikum

10,00 €

Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ofenwarme Mini – Brötchen und aufgeschlagene Butter

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

Curry von grünem Gemüse

mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

22,00 €

Hausgemachte

Steinpilz-Spinatravioli

an weißem Tomatenschaum, Ackergemüse und Mandelparmesan

27,00 €

„MEERESRAUSCHEN“

Knusprig gebratenes

Zandermedaillon

auf Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander und Basmatireis

30,50 €

Gebratenes Atlantik-Steinbuttfilet

an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

37,00 €

Duett von Seezunge

und Jakobsmuschel

mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

39,50 €

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

Königsberger Klopse vom Kalb

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

25,00 €

„FEINES VOM LAND“

Rinderfiletsteak unter einer

Bärlauch-Parmesankruste

an Nussbutterhollandaise, jungem Gartengemüse und Kartoffel-Schnittlauchtaler

42,00 €

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

34,00 €

Knusprige Brust und confierte

Keule von der Oldenburger Ente

mit Birnenjus, fruchtigem Rotkraut, Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-Frühlingsrolle

32,00 €

„SÜSSER ABSCHLUSS“

„Der Klassiker“ – Creme-Brûlée

an Walnusskrokant und Rotweineis

12,50 €

Yuzutartelette mit Pistazie

und Baiserhaube

an Bananeneiscreme

13,50 €

Für unsere Chocoholics

Schokoladen-Birnen-Savarin mit Espresso und Kakaosorbet

13,50 €

Dessertüberraschung für Zwei

„nach Art des Küchenchefs“

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

19,00 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

Cassis, Ananas-Basilikum, Amalfi-Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

4,50 €
pro Kugel

Minidessert

Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso

7,50 €

Reservierungen bitte per Mail an: orangerie@4jahreszeiten-kuehlungsborn.de oder Telefon: 038293 81 -153

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!