Unsere Öffnungszeiten: Mi und Do ist Ruhetag · Fr bis Di ab 13:00 Uhr Cafézeit mit hausgebackenem Obststreusel- und Käsekuchen · Warme Speisen von 17:30 - 21:00 Uhr

„VORWEG“

Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse 16,50 €
mit Birnen - Chilichutney, karamellisierten Walnüssen und Wildkräuter

Gebeizte Rinderhüfte 18,50 €
dünn aufgeschnitten an Mousse von der roten Paprika, geröstete Aioli und Rapunzelsalat

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch 18,50 €
mit Sesamcräcker, Kimchicreme, Wasabirauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

„SUPPEN“

Geschäumtes Kartoffel - Sauerrahmsüppchen 12,50 €
mit Waldpilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl

Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen 10,00 €
mit Dinkelcroûtons und Basilikum

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

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

Risotto von geschmolzenen Roscoff - Zwiebeln 24,00 €
mit Comtè überbacken und allerlei Grünzeug

Handgemachte Ravioloni mit Waldpilz - Trüffelfüllung 27,00 €
an weißem Tomatenschaum, Erbsen und Mandelparmesan

Ente in Sicht für zwei Personen

Ofenfrisches Bauernbrot
mit Gewürzbutter

***

Fruchtiges Schwarzwurzel – Birnensüppchen
mit Kürbiskern - Croûtons

***

Knusprige Pommernente
mit reichlich Sauce, Cassis – Rotkraut, Kartoffelklöße und Semmelbutter

***

Karamellisierter Kaiserschmarrn
an Zwetschgenragout und Vanilleeiscreme

***

Hausgemachte Praline

109,00 €
für zwei Personen

„MEERESRAUSCHEN“

Krosses Medaillon vom Kaiserzander 35,00 €
mit Hummerschaum und Erbsen - Basilikumrisotto

Gebratenes Atlantik - Steinbuttfilet 37,00 €
an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

Duett von Seezunge und Jakobsmuschel 39,50 €
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

Königsberger Klopse vom Kalb 26,00 €
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Apfelsalat

„FEINES VOM LAND“

Filetsteak vom Simmentaler Rind unter einer Knoblauch - Parmesankruste 42,00 €
an Nussbutterhollandaise, Wintergemüse und Kartoffel - Schnittlauchtaler

Zarte Lammfilets 36,00 €
an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

Knusprige Brust und confierte Keule von der Oldenburger Ente 34,00 €
mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut, Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-Frühlingsrolle

„SÜSSER ABSCHLUSS“

„Der Klassiker“ – Crème-Brûlée 12,50 €
an Walnusskrokant und Cassissorbet

„Sinfonie von Sanddorn & Edelschokolade“ 13,50 €
Fruchtiges Sanddornmousse mit Schokoladenkern / Sanddorneis / Schokoladenerde

Luftiges Brombeermousse 13,50 €
mit Browniecrumble und Apfel-Buttereis

Dessertüberraschung für Zwei „nach Art des Küchenchefs“ 20,00 €
Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

Hausgemachtes Fruchtsorbet 4,50 €
Cassis, Pfläumchen, Amalfi-Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

Minidessert 8,50 €
Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso

JETZT SCANNEN & RESERVIEREN!

www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!