



# ORANGERIE

FINE DINING · RESTAURANT · VINO THEK



## SPEISEKARTE

Genießen Sie einen besonderen  
Abend in ungezwungener Atmosphäre.

## VORSPEISEN

---

- Knackige Salat-Bowl** <sup>1, 3, 4, 5, A, C, F, G, H, J</sup> 13,00 €  
mit Römersalatherzen und Feldsalat, eingelegtem Kürbis, Waldpilzen, cremigem Burrata und Kernen
- Sinfonie von geräucherter Entenbrust und Ziegenkäse** <sup>1, 3, 5, G, H, J</sup> 14,00 €  
auf roter und gelber Gartenbete, Wildpreiselbeeren, Knäckeerde und Wildkräuter
- Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch** <sup>A, B, D, E, F, J, K, N</sup> 15,00 €  
mit Sesamkräcker, Kimchicreme, Wasabirauke und Salat von grünen Papayas

## SUPPEN

---

- Fruchtiges Tomaten-Apfelsüppchen** <sup>A, G</sup> 9,00 €  
mit Dinkelcroutons und Basilikum
- Geschäumtes Kartoffel-Sauerrahmsüppchen** <sup>1, 3, G, I</sup> 9,00 €  
mit Pilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl

## VEGETARISCH

---

- Curry von grünem Gemüse** <sup>1, H, G</sup> 19,00 €  
mit Cashewkernen, Koriander, Ziegenkäsecrumble und Basmatireis

## FISCH

- Zandermedaillon auf knuspriger Haut gebraten** <sup>1, A, D, H</sup> 26,00 €  
an Curry von grünem Gemüse mit Cashewkernen, Koriander und Basmatireis
- Gebratenes Atlantik - Steinbuttfilet** <sup>A, C, D, G, J</sup> 31,00 €  
an Safransauce, mit glasiertem Gartengemüse und Kartoffelpüree
- Duett von Seezunge und Jakobsmuschel** <sup>A, D, G</sup> 36,00 €  
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen

## FLEISCH

- Christian's Lieblingessen – Der deutsche Klassiker** <sup>A, C, G, J</sup> 20,00 €  
Königsberger Klopse vom Kalb in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote Bete-Apfelsalat
- Wilde Bolognese – vom Reh aus Mecklenburger Wäldern** <sup>1, 3, A, C, G, I</sup> 21,00 €  
mit gebutterten Öhrchennudeln, Kräutern und frisch geriebenem Parmesan
- Zarte Lammfilets** <sup>1, 3, G, J</sup> 28,00 €  
an süßen Senfkirschen mit gebutterten Pfifferlingen und knusprigem Kartoffelrösti
- Rosa gebratene Challandais – Entenbrust** <sup>1, 3, A, C, G</sup> 36,00 €  
an Jus von geschmorten Birnen, Cassisrotkraut und Laugen – Briocheknödel

## DESSERTS

|                                                                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Weißer Kaffee-Kardamom-Creme-Brûlée</b> <sup>A, C, G, H</sup><br>mit Orangen-Kalamansieis und Espressosand                                                 | 10,00 € |
| <b>Süßlich - nussiges Mousse von Maroni und Vollmilchschokolade</b> <sup>A, C, G, H</sup><br>Haselnussküchlein, Tannenhonig-Hafercrumble und Zwetschgensorbet | 10,00 € |
| <b>Warme Topfenknödel mit süßen Zimtbröseln</b> <sup>A, C, G, H</sup><br>Gewürzpfäulen und Apfel - Buttereis                                                  | 10,00 € |
| <b>Dessertüberraschung für Zwei – nach Art des Küchenchefs</b> <sup>A, C, G, H</sup><br>Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie                            | 19,00 € |
| <b>1 Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet</b> <sup>A, C, G, H</sup><br>Sorten: Rhabarber, Erdbeer-Holunderblüte, Amalfi-Zitrone, Mango-Passionsfrucht             | 4,00 €  |

## DESSERTWEINE

|                                                                                                                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Riesling, Spätlese</b><br>Weingut Selbach-Oster, Mosel<br>Restsüße, voll würzige Frucht, füllig, rund, nachhaltig, feingliedrig                                                       | 0,1l 7,50 € |
| <b>2017 Gewürztraminer Spätlese</b><br>Weingut Kirchner, Freinsheimer Oschelkopf – Rheinland-Pfalz<br>feinherb, klar, zarte Fruchtsüße, fester Körper, anspruchsvoll, langes Rosenfinale | 0,1l 7,50 € |

## FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE – A.O.P.

mit pikantem Quittensenf  
und hausgebackenem Früchtebrot

### 1. Picandou (Périgord)

aus Ziegenmilch, cremig, mild

### 2. Comté / Gruyère de Comte extra alt (France Comté)

Hartkäse, pikant süß, sahnig

### 3. Reblochon (Haut-Savoie)

kräftiges Aroma, fruchtig, würzig

### 4. Langres (Champagne-Ardennes)

Aroma von geräuchertem Schinken

### 5. Chaource (Champagne)

Weißschimmelkäse aus Kuhmilch, cremig, fruchtig, scharf,  
leichter Pilznote

### 6. Munster / Munster Gèromé (Alsace)<sup>A, C, G, H</sup>

Weichkäse aus Kuhmilch, süß-pikantes Aroma, intensiv,  
würzig

3 Sorten 12,00 € | 6 Sorten 18,00 €





### Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam

### Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel Saccharin
- 5 Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Süßungsmittel Aspartan
- 7 Süßungsmittel Acesulfam
- 8 Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig