


## Für den kleinen Hunger

	€
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	8,00
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	9,50
gebratenen Riesengarnelen oder Maispoulardenbrust	16,50
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	11,50
Brokkoli - gebacken und als Salat  mit Cashewkernen und Creme vom schwarzen Knoblauch	13,50
Karamellierter Ziegenkäse mit Oranienhonig bunter Bete und Walnuss	14,20
Graved Lachs in drei Variationen auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	16,80
Hirschcarpaccio mit eingelegten grünen Holunderbeeren und Zucchinirolladen	16,50



## Hauptgerichte

	€
Tagliatelle in weißem Pilzschaum mit gebratenen Waldpilzen und gelbem Frisée	17,80
Gebackener Salzsellerie mit Couscousbröseln  auf Rote-Bete Püree und Granny Smith Apfel	18,50
Forelle Müllerin mit brauner Butter Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln	22,50
Auf der Haut gebratene Lachstranche mit grünem Spargel, Schlosskartoffeln und Limonensauce	23,50
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites und Coleslaw	16,20
Gebratenes Schwarzfederhuhn mit Morchelrahm, Maisgemüse und Gnocchi	22,80
Unser Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und bunt gemischtem Salat	23,50
Geschmorte Rinderroulade mit zweierlei Pastinake	25,20
Steak vom Kalbstafelspitz auf lauwarmem Zuckerschoten-Möhren-Salat und Würfelpommes	26,50



## Zum Abschluss

€

Brie de Meaux und Bergkäse  
mit Aprikosenchutney und Bauernbrot 10,00

Tarte Tatin  
mit Eis von der Tahiti-Vanille 10,50

Valrhona Mousse au Chocolat  
mit eingelegten Pflaumen 10,50

## Kaffeespezialitäten

Espresso 2,80

Cafe Creme 3,00

Cappuccino 3,50

Affogato – Espresso mit Vanilleeis 5,00