

## Für den kleinen Hunger



	€
Apfel-Sellerie Cremesuppe mit Haselnussöl	8,50
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	9,50
gebratenen Riesengarnelen oder Maispoulardenbrust	16,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Apfelspalten	9,50
dazu geräucherte Entenbrust	16,50
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	11,50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Oranienhonig bunter Bete und Walnuss	14,20
Blumenkohlschnitte mit krossen Röschen  und Curry-Sesam Vinaigrette	14,50
Graved Lachs in drei Variationen auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	16,80

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zusatzkarte für Informationen zu den einzelnen Speisekomponenten.  
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Hauptgerichte

€

### Aus dem Wok

Gebatene Mie-Nudeln mit Gemüse 	14,80
dazu 5 gebratene Garnelen oder Rinderfiletstreifen	21,80
Rotkohl-Quinoa Roulade 	21,50
mit Datteln, Walnüssen und Kartoffelkloßscheiben	
Kabeljau-Loins in Nussbutter	23,50
mit zweierlei Topinambur und rotem Mangold	
Auf der Haut gebratene Lachstranche	24,50
mit grünem Spargel, Schlosskartoffeln und Limonensauce	
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites und Coleslaw	16,20
Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten	18,60
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	
Unser Wiener Schnitzel	23,50
mit Bratkartoffeln und bunt gemischtem Salat	
Confierte Entenkeule mit Gewürzjus	26,20
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelkern	
Rinderfiletsteak (180g) mit Rotweinschalottenbutter	33,60
Fingermöhren und Kartoffelgratin	



## Zum Abschluss

€

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

Kaffee-Panna cotta mit Maracuja 9,20  
als Mini-Variante 4,20

Valrhona Mousse au Chocolat 10,50  
mit zweierlei Orange

## Kaffeespezialitäten

Espresso 2,80  
Cafe Creme 3,00  
Cappuccino 3,50  
Affogato – Espresso mit Vanilleeis 5,00