

Für den kleinen Hunger

	€
Schwarzwurzelcremesuppe mit pochiertem Wachtelei	8,80
Gulaschsuppe aus der Terrine mit Sauerrahm und Graubrot	10,20
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing	9,80
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	10,50
wahlweise dazu: Maispoulardenbrust	6,50
Gebratene Riesengarnelen	2,50
	pro Stück
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	14,00
Hausgebeizter Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	17,80
Tatar vom Gallowayrind mit gekochtem Wachtelei und Parmesanchip	18,60

Hauptgerichte

	€
Rigatoni in Gorgonzolasauce mit Birne und Haselnuss	18,00
Paprikaragout „Szegediner Art“ mit Orechiette 	19,50
Auf der Haut gebratene Lachstranche mit grünem Spargel, Schlosskartoffeln und Limonensauce	27,80
Winterkabeljau – Skrei, in brauner Butter confiert auf Topinambur und jungem Spinat	29,00
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites	18,20
Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salat	21,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,20
Supreme von der Maispoularde mit zweierlei Brokkoli, Risi-Pisi Reis und Gewürzjoghurt	26,80
Geschmorte Rinderbäckchen mit zweierlei Salzsellerie und Kartoffelchips	27,80
Gegrilltes Rumpsteak (300g) mit Bohnenvariation, Serviettenknödel und Thymianjus	34,50



Zum Abschluss

€

Rüblischnitte
mit Joghurteis und Müslicrunch 11,00

Mousse au Chocolat
mit Orangen 11,80

Brie de Meaux und Bergkäse
mit Aprikosenchutney und Bauernbrot 12,50

Kaffee

Espresso 3,20

Cafe Creme 3,60

Cappuccino 3,90

Affogato – Espresso mit Vanilleeis 6,80