


## Für den kleinen Hunger

	€
Karotten-Orangensüppchen	8,00
Gulaschsuppe aus der Terrine mit Sauerrahm und Graubrot	10,20
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	10,50
wahlweise dazu:            Maispoulardenbrust	6,50
Gebratene Riesengarnelen            pro Stück	2,50
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	14,80
Bunte Tomaten „Alte Sorten“ mit Büffelmozzarella und Basilikum	17,20
Johannisbeer-Saibling mit Salatgurke und Gartenkresse	17,00
Hausgebeizter Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	17,80
Crépinette, Keule und Ei von der Wachtel mit Wildkräutern	18,00
„Oranien Tapas“	19,50
Rillette vom Lachs / Salami vom Metzger Funk / Spundekäs mit Brezel / Cornichons / Gebackener Kalbskopf	



## Hauptgerichte

	€
Fettuccine mit Pfifferlingen, gelbem Frisée und weißem Tomatenschaum	17,80
Variation von jungem Mais, Sellerie und Kartoffel	 23,00
Gegrillter Pulpo mit Focaccia, wildem Brokkoli und Safransauce	27,50
Auf der Haut gebratene Lachstranche mit grünem Spargel, Schlosskartoffeln und Limonensauce	27,80
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites	18,20
Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salat	22,50
Hähnchenbrust in Ei-Parmesanhülle mit Zuckererbsen-Römersalat und Frenchdressing	23,80
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,80
Rumpsteak (300g) mit gegrilltem Spitzkohl Erdnüssen und Kroketten	32,50



## Zum Abschluss

€

Wassermelonenkuchen

11,00

Mousse au Chocolat  
mit Waldbeeren

11,80

Brie de Meaux und Bergkäse  
mit Aprikosenchutney und Bauernbrot

13,00

## Kaffee

Espresso

3,20

Cafe Creme

3,60

Cappuccino

3,90

Affogato – Espresso mit Vanilleeis

6,80