

Für den kleinen Hunger

	€
Waldpilzessenz mit Ravioli	9,20
Gulaschsuppe aus der Terrine mit Sauerrahm und Graubrot	10,60
Oraniensalat mit hauseigenem Dressing	10,50
wahlweise dazu: Maispouardenbrust	6,50
Gebratene Riesengarnelen	2,50
	pro Stück
Winterlicher Feldsalat mit Granatapfel und Kartoffeldressing	12,00
wahlweise dazu: Bachsaibling und Orangen-Tonic Gelee	6,00
geräucherte Entenbrust	6,00
Rote Bete-Ingwer Falafel	6,00
Bauernbrot mit Schinken, Käse und Rührei „als Abendbrot oder Zwischendurch“	15,20
Kürbisbeet – Variation von Kürbis	16,50
Pastrami Sandwich mit Mizuna-Blattsalat und Estragonsenf	16,80
Hausgebeizter Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauch-Sauerrahm	17,80

Hauptgerichte

	€
Spaghetti mit geröstetem Blumenkohl, Chili, Petersilie und gebeiztem Eigelb	17,50
Nussbraten auf Süßkartoffelpüree  und Rosenkohlblättern	23,00
Winterkabeljau in brauner Butter mit zweierlei Topinambur und Mangold	32,00
Auf der Haut gebratene Lachstranche mit wildem Brokkoli, Schlosskartoffeln und Limonensauce	27,80
Cheeseburger Oranien mit Pommes Frites	18,80
Caillettes – Kalbshackfleisch aus dem Ofen mit Mangold, Rosinen, Nüssen und Salzkartoffeln	21,50
Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Salat	23,50
Confierte Entenkeule auf Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen und Semmelbutter	29,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,80
Rumpsteak (300g) mit Kartoffeln vom Salzbett und kleinem Salat	33,50



Zum Abschluss

	€
„Mont Blanc“ Vanille-Haselnussparfait mit Maronencreme und Sanddorn	11,80
Mousse au Chocolat mit Zwetschgen	11,80
Brie de Meaux und Bergkäse mit Aprikosenchutney und Bauernbrot	13,00
Kaffee	
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,80
Cafe Creme	3,60
Cappuccino	3,90
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	6,80