



SUPPEN - VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH		€
TAGESSUPPE täglich wechselnd		8,50
TOMATENCREMESUPPE mit Gin-Orangenschaum		9,20
TATAR VOM CHIEMGAUER RIND Wachtelei, Parmesanchips		19,50
WILDLACHS aus der Orangenbeize, Kartoffelrösti, Zitrusfrüchte		18,80
ZIEGENFRISCHKÄSE-WANTAN Wildkräutersalat und Apfelvinaigrette		17,80
UNSERE VORSPEISEN ALS DREIERLEI Tatar, Lachsrosen, Ziegenfrischkäse	pro Person ab 2 Personen	20,50
GULASCHSUPPE AUS DER TERRINE Sauerrahm, Graubrot		10,40
ORANIENSALAT mit hauseigenem Dressing und Brotchips		11,50
wahlweise dazu:	gebratene Maispouardenbrust	6,80
	gebratene Riesengarnelen pro Stück	2,80
BAUERNBROT mit Schinken, Käse und Rührei		16,50
CHEESEBURGER ORANIEN Pommes Frites, Coleslaw		19,80

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

## NUDELECKE & HAUPTGERICHTE

€

### ASIATISCHE NUDELN

Wokgemüse, Koriander



16,20

wahlweise dazu:

gebratenes Rindfleisch

5,80

gebratene Garnelen

5,80

### TAGLIATELLE

mit Bolognese und Parmesan

17,50

### TAGLIATELLE

mit Eltviller Edelpilzen in Rahm

18,50

### BLUMENKOHL-KARTOFFELRAGOUT

Pinienkerne und Karfiolpraline



23,50

### FILET VOM LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN

Wilder Brokkoli, Salzkartoffeln und Limonensauce

31,80

### ZANDERFILET

mit Harissa-Knusper, jungen Karotten, Petersilienreis

32,50

### ROASTBEEF

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten

Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleiner Salat

25,80

### CORDON BLEU VON DER HÄHNCHENBRUST

Zuckererbsengemüse und Pommes Dauphines

29,00

### GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Kartoffel-Wurzelgemüse, Meerrettich und grüner Sauce

29,00

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gemischter Salat

29,50

### RINDERFILET VOM CHIEMGAUER RIND

Madeirajus, Saisongemüse, Kartoffelbaumkuchen

200 Gramm

39,50

Ladies Cut

160 Gramm

36,00



## DESSERT & KÄSE

€

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Zitrusfruchtsalat, Orangensorbet, Mandelhippe

11,60

### PANNA COTTA

Ananas, Mango, Passionsfrucht

11,60

### HAUSGEMACHTES SORBET

Zitrone, Orange, Cassis

pro Kugel

4,00

als Dreierlei

10,50

### BRIE DE MEAUX UND BERGKÄSE

Aprikosenchutney, Bauernbroto

14,50

## KAFFEE

Espresso

3,20

Cafe Creme

3,80

Cappuccino

4,20

Affogato – Espresso mit Vanilleeis

7,40

## PORTWEIN

Taylor's Tawny 10 years

5 cl

8,50

Taylor's Fine Ruby

5 cl

6,80