



UNSERE EMPFEHLUNG

€

BOUILLABASSE ORANIEN

28,50

Fischconsommé mit Safran, gebratene Fischauswahl,
Sauce Rouille und Brot

als Vorspeise

21,50

KÜRBIS-AGNOLOTTI

22,00

Variation aus Püree, eingelegtem und Schaum vom Butternutkürbis

CHATEAUBRIAND (400g) DOPPELTES RINDERFILET

pro Person

44,00

ab 2 Personen, Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gemüseauswahl, sautierte Kartoffeln
und Sauce Béarnaise

APERITIFS

POMP BIO-APERITIF alkoholfrei - fruchtig

0,15l

8,00

Rieslingtraubensaft, Champagner-Reinette,
Blüten, rote Beeren und Kräuternoten

APEROL-"FALL"-SPRITZ

10,00

Aperol, Secco, Apfelsaft, Mineralwasser

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



SUPPEN - VORSPEISEN & ZWISCHENDURCH €

TAGESSUPPE 9,00
täglich wechselnd

CREMIGE TOPINAMBUR SUPPE 11,50
mit Brezelcrunch

ORANIENSALAT 13,80
Blatt- und Wildkräutersalate mit Gartentoppings,
hauseigenem Dressing und Brotchips

als Beilagensalat 7,50

wahlweise dazu: gebratene Maispouardenbrust 7,50
 gebratene Riesengarnele pro Stück 3,40

ROTE BETE TATAR 18,50
mit Thousand Island Dressing, Ziegenkäse und Walnuss

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 19,80
mit Staudensellerie, Feldsalat und Preiselbeeren

WILDLACHS AUS DER ORANGENBEIZE 20,80
Kartoffelrösti, Zitrusfrüchte

HAUPTGERICHTE

€

ROTES THAI CURRY

mit Basmati, Limette und Koriander

wahlweise dazu:

gebratene Maispoularde

gebratene Garnelen



18,50

7,50

7,50

TAGLIATELLE MIT ELTVILLER EDELPILZEN

in Aceto-Balsamico Sauce mit jungem Lauch und Zitronenabrieb

22,50

FILET VOM LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN

Wilder Brokkoli, Basmatireis und Limonensauce

34,50

IN MILCH POCHIERTER SEETEUFEL

auf Blumenkohl-Kartoffelragout mit Safran

36,80

CHEESEBURGER ORANIEN

Pommes Frites, Chipotle Sauce

19,80

ROASTBEEF

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten

Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleiner Salat

26,80

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

mit zweierlei Sellerie und Schlosskartoffeln

29,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gemischter Salat

31,50

CORDON BLEU VON DER MAISPOULARDE

Hähnchenspeck, Bergkäse, Zuckererbsengemüse und Pommes Dauphines

32,50

GEGRILLTES RUMPSTEAK 300g

Kräuterbutter, kleiner Salat und Pommes Frites

38,50



DESSERT & KÄSE

€

BELGISCHE WAFFEL

12,80

Vanilleeiscrème, marinierte Pflaumen, Schlagsahne

MONT BLANC

12,80

Tonkabohnenparfait mit Maronencreme und Mandarine

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

12,80

mit Birnenragout und Sorbet

HAUSGEMACHTES SORBET

pro Kugel

4,00

Zitrone, Orange, Cassis

als Dreierlei

10,50

BRIE DE MEAUX UND BERGKÄSE

15,80

Aprikosenchutney, Bauernbrot

KAFFEE

Espresso

3,40

Doppelter Espresso

5,10

Café Crème

3,90

Cappuccino

4,20

Affogato – Espresso mit Vanilleeis

7,40

PORTWEIN

Taylor's Fine Ruby

5 cl

6,80



UNSERE WEINE

€

WEISSWEIN

0,1l

0,2l

0,75l

Hauswein Riesling QbA 2024
trocken/ halbtrocken
Weingut Udo Ott / Rheingau

4,80

8,90

32,00

Riesling EDITION feinherb 2024
Schloss Vollrads / Rheingau

5,80

9,80

36,00

Grauburgunder trocken 2025
Weingut Udo Ott / Rheingau

5,50

9,50

35,00

Weißburgunder trocken 2024
Weingut Udo Ott / Rheingau

5,50

9,50

35,00

Blanc de Noir trocken 2025
Weingut Friedel Russler / Rheingau

5,20

9,20

34,00

Sauvignon Blanc trocken 2025
Weingut Anette Closheim / Nahe

5,80

9,80

36,00

Weinschorle 0,3l

7,50

ROSE

Spätburgunder Weißherbst 2025
Weingut Udo Ott / Rheingau

5,00

9,00

33,00



UNSERE WEINE & GETRÄNKE

€

ROTWEIN	0,1l	0,2l	0,75l
Hauswein Spätburgunder 2022 Weingut Klepper / Rheingau	5,20	9,20	34,00
Merlot trocken 2022 Weingut Peter Flick / Rheingau	6,00	10,50	40,00
Montepulciano d'Abruzzo 2024 Cantina Zaccagnini / Abruzzen / Italien	5,80	9,80	36,00

Für weitere Flaschenweine, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell/Medium	0,25	3,80
Gerolsteiner Naturell/Sprudel	0,75	8,60
Coca Cola, Cola Zero 1, 2, 6, 7	0,2	4,00
Fruchtschorle (Apfel, Rhabarber, Traube)	0,3	3,90

BIERE

Stauder Pils vom Fass	0,3	4,90
Bierstadter Gold alkoholfrei	0,33	4,90
Schneider Weisse Hefe hell (auch alkoholfrei)	0,5	6,20
Schneider Helles Landbier	0,5	5,90

VON DER DESTILLERIE LANTENHAMMER in Schliersee

Williamsbirnenbrand	2cl	8,00
Marillenbrand		8,50
Sauerkirschbrand		8,50
Waldhimbeergeist		8,00