

# ORANGERIE

## VORSPEISEN

<b>Beef Tatar</b> <sup>a,c,d,f,g,i,m,n</sup> (Klassisch am Tisch zubereitet)	18,00 €
<b>Eisbergsalat</b> <sup>a,g,f,i,j</sup> Champignons, Tomaten-Concassée, Frühlingslauch Sprossen, Rahmvinaigrette	12,50 €
<b>Hummertempura</b> <sup>a,b,c,f,g,i,j</sup> Wasabi-Erbsenmousse, Radieschen, Melone, Kresse	22,00 €
<b>Panini</b> <sup>a,c,f,g,i,j</sup> Lammfilet, Corizzo, Spargel-Frühlingslauch-Salat, Sauce Choron	18,50 €

## SUPPEN

<b>Bärlauchcrèmesuppe</b> <sup>b,g,i</sup> Königskrabbe	9,50 €
<b>Consommé vom Hausgeflügel -Royal-</b> <sup>a,c,i</sup> Backerbsen	7,50 €

## VOM GRILL

<b>Faröer Lachs 200 g</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup>	22,00 €
<b>Maispoularde 200 g</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup>	18,00 €
<b>Schweinefilet 250 g</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup>	20,00 €
<b>US Rinderfilet 200 g</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup>	38,00 €
<b>US Rumpsteak 200 g</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup>	32,00 €

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter  
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Salatbeilage oder Grillgemüse.

### Garstufen

Rare – Sehr blutig | Medium rare – Blutig  
Medium – Rosa | Medium well – Halb durch

# ORANGERIE

## Tradition, Handwerk – Leidenschaft!

Eine große Portion Handwerk, ein ordentliches Stück Tradition,  
eine große Prise Hingabe und ganz viel Leidenschaft –  
unsere Grundzutaten für alles, was bei uns auf den Teller kommt.

Dazu nur die besten Produkte der Saison –  
und die kulinarische Reise kann beginnen ...

*Küchenchef Marco Granitza & Team*

\*\*\*\*\*

### HAUPTGÄNGE

#### **Grünes Thaicurry** <sup>b,d,f,i</sup>

**Hähnchenbrust** asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze  
Thaimango, Basmatireis

17,50 €

#### **Garnele** asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze

Thaimango, Basmatireis

19,50 €

#### **Maischolle Finkenwerder** <sup>a,b,d,g,i</sup>

Bratkartoffeln, Beilagensalat

24,50 €

#### **Milchkalbrücken Leipziger Allerlei** <sup>a,b,g,i,l</sup>

(Morchelrahm, Hummer, Spargel, Erbse, Karotte, Kohlrabi)  
Kartoffelstampf

34,00 €

#### **Ragout vom Ochschwanz** <sup>a,,g,i,j,l</sup>

Blumenkohl à la crème, Kartoffelgratin

28,00 €

### DESSERT

#### **Erdbeertiramisu** <sup>a,c,g</sup>

8,50 €

#### **Rhabarberküchlein** <sup>a,c,g</sup>

Vanilleparfait im Schokoladenmantel

8,50 €

#### **Käseauswahl „FREIZEIT IN“** <sup>a,f,g,h,j,k,1,2</sup>

Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brotauswahl

9,00 €

# ORANGERIE

## Schlemmermenü

**Bärlauchcrèmesuppe** <sup>b,g,i</sup>  
Königskrabbe

\*\*\*\*\*

**Ragout vom Ochsenschwanz** <sup>a,,g,i,j,l</sup>  
Blumenkohl à la crème, Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**Erdbeertiramisu** <sup>a,c,g</sup>

42,00 €

## Vegetarisches Menü

**Bärlauchcrèmesuppe** <sup>b,g,i</sup>  
Croûtons

\*\*\*\*\*

**Grünes Thaicurry** <sup>b,d,f,i</sup>  
asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze  
Thaimango, Basmatireis

\*\*\*\*\*

**Erdbeertiramisu** <sup>a,c,g</sup>

32,00 €

### Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen  
l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

### Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphate  
8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol