

# 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 Kurt Stoll & Team

\*\*\*\*\*

VORSPEISEN	<b>Tranchen von Roastbeef</b> <small>a,c,e,g,h,i,j,k</small> dreierlei Saucen, Rauke, Frisée, geröstetes Baguette Schnittlauch Schmand, Frankfurter Grüne Sauce, hausgemachte Remoulade	16,50 €
	<b>Geräuchertes Lachs-Tatar</b> <small>a,c,e,g,h,i,j,k</small> Meerrettich Mayonnaise, Kresse, Pumpernickel	15,50 €
SUPPEN	<b>Rote Bete – Kokos Creme Suppe</b> <small>a,e,g,h,i,j</small>	8,00 €
	<b>Blumenkohl Creme Suppe</b> <small>a,e,g,h,i,j</small>	8,00 €
SALAT	<b>Freizeit In Salat</b> <small>a,e,g,i,j,k</small> Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	12,00 €
	<b>mit eingelegtem Tofu und Nüssen</b> <small>a,e,f,g,h,i,j,k</small>	15,00 €
	<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b> <small>a,e,g,i,j,k</small>	17,00 €
	<b>mit Westfälischem Bauernschinken</b> <small>a,e,g,i,j,k</small>	17,00 €
	<b>mit gebratenen Garnelen</b> <small>a,e,g,i,j,k</small>	20,00 €
	<b>mit Rinderstreifen</b>	20,00 €
VOM GRILL	<b>Lachsfilet 200 g</b> <small>a,d,e,g,h,i,j,k,l</small>	24,00 €
	<b>Iberico Schweinerückensteak 250 g</b> <small>a,e,g,h,i,j,k,l</small>	28,00 €
	<b>Maispouardenbrust</b> <small>a,e,g,h,i,j,k,l</small>	24,00 €
	<b>US Rinderrückensteak 250 g</b> <small>a,e,g,h,i,j,k,l</small>	35,00 €
	<b>US Rinderfilet 200 g</b> <small>a,e,g,h,i,j,k,l</small>	42,00 €
	Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream, Beilagensalat oder Grillgemüse.	
	Garstufen rare – sehr blutig } medium rare – blutig medium – rosa } medium well – halb durch	
VEGETARISCH	<b>Kichererbsen-Tofu Ragout</b> <small>a,e,f,h,i,j,k</small> Tomate, Sellerie, Reis	15,50 €

# ORANGERIE

## HAUPTGÄNGE



<b>Currybockwurst</b> <sup>ij,2,3,7</sup> mit pikanter Tomaten-Currysauce, Pommes Frites kleiner Salat	12,50 €
<b>FREIZEIT IN Club Sandwich</b> <sup>a,c,j,2,3</sup> gebratene Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat Speck, Steak Frites und Remouladensauce	15,50 €
<b>Beefburger vom Grill</b> <sup>a,g,i,j,k,11</sup> Sesambrötchen, Tomate, Gurke, Salat, Steak Frites	15,50 €
<b>Doppelter Wagyu Cheese-Burger (200gr)</b> <sup>a,g,i,j,k,11</sup> Sesambrötchen, Tomate, Gewürzgurken, Cheddar, Röstzwiebeln Bacon, Steak Frites	24,00 €
<b>Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage mit Hähnchenbruststreifen 100 g</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	10,00 € 14,50 €
<b>mit Rinderstreifen 100 g</b> <sup>a,e,g,i,j,k</sup>	17,50 €
<b>Iberico Schweine Schnitzel</b> <sup>a,e,g,h,i,j,k,l</sup> Steak Frites, Gurkensalat	25,50 €
<b>Bandnudeln mit Ochsenbacken-Ragout</b> <sup>a,c,g,i,j,l</sup> Wurzelgemüse, Tomate, Schnittlauch	26,50 €
<b>Confierter Kabeljau</b> <sup>a,d,e,g,h,i,j,k</sup> Kartoffel-Kräuter Püree, Apfel-Sellerie-Rote Trauben Salat	28,50 €
<b>Dreierlei Sorbet</b>	7,00 €
<b>Bayrisch creme mit Himbeersauce</b> <sup>a,c,e,g,h,i,j,k</sup>	8,50 €
<b>Apfelstrudel aus dem Glas</b> <sup>a,c,e,g,h,i,j,k</sup>	9,00 €
<b>Dessertvariation</b> <sup>a,c,e,g,h,i,j,k</sup>	9,50 €

## DESSERT

### 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