

ORANGERIE

UNSERE KLASSIKER ZU JEDER ZEIT

Freizeit In Salat - *vegan* - a,g,i,j

Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons Balsamico-Senf-Dressing	12,00 €
mit eingelegtem Tofu - <i>vegan</i> - a,e,f,g,h,i,j,k	15,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust a,e,g,i,j,k	17,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen a,e,g,i,j,k	20,00 €
mit gebratenen Kalbsfiletstreifen a,e,g,i,j,k	26,00 €

Caesar Salad - *vegetarisch* - a,g,i,j

Römersalat, Parmesan-Dressing, Croûtons	10,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust g,i	15,50 €

Ofenkartoffel - *vegetarisch* - c,f,g,i,j,4

in der Folie gegart, Sour Cream, Salat	10,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust c,f,g,i,j,4	15,00 €
mit gebratenen Black Tiger Garnelen b,c,f,g,i,j,4	18,00 €
mit gebratenen Kalbsfiletstreifen c,f,g,i,j,4	24,00 €

Currywurst i,j,2,11

pikante Tomaten-Currysauce, Steak Fries, kleiner Salat	12,50 €
--	---------

Flammkuchen

Klassisch: Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Parmesan a,g	14,50 €
Frühling: - <i>vegetarisch</i> - Schmand, grüner Spargel, Kirschtomaten Bärlauch-Pesto, Parmesan a,c,g	17,50 €
Olé: Schmand, Chorizo, Paprika, Oliven, Manchego a,c,g	17,50 €

Cheeseburger a,c,g,i,j,3,11

Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
---	---------

Crispy Chicken Burger a,c,g,i,j,3,11

Cheddar, Salat, Tomate, Jalapenos, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
--	---------

Falafel Burger - *vegetarisch* - a,c,f,g,h,i,j,k,3,11

Rucola, Tomate, Gurke, Hummus, Coleslaw, Steak Fries	15,50 €
--	---------

Club Sandwich HFI a,c,g,i,j,11

Hähnchenbrust, Speck, Tomate, Gurke, Steak Fries, Salat	17,50 €
---	---------

Wagyu Italiana a,c,g

Barutokai Wagyu Patti, Stracciatella, getrocknete Tomate, Rucola Basilikum-Mayonnaise, Coleslaw, Steak Fries	24,50 €
---	---------



ORANGERIE

DESSERT ZU JEDER ZEIT

Rhabarber-Tarte <i>vegetarisch</i> - ^{a,c,g} Vanilleeis	10,00 €
Überraschung aus der Patisserie - <i>vegetarisch</i> - ^{a,a1,c,e,f,g,h,h1,h2,h3,8,9}	11,00 €

UNSERE ORANGERIE AB 18 UHR

VORSPEISEN	Roter Chicorée Salat ^{a,g} Entenschinken, Schafskäse, Zuckererbsen, Brotchip	17,50 €
	Salat Niçoise ^{c,d} Thunfisch, Wachtelei, Cherrytomaten, Bohnen, Kartoffeln	19,50 €
	Kalbstafelspitz ^g Bärlauchcreme, confierte Kirschtomaten, Kalamata Oliven	21,00 €
	Pulpo Carpaccio ^c eingelegter Rhabarber, Gurke, Dill-Emulsion	23,50 €
SUPPEN	Grüne Spargelcremesuppe - <i>vegetarisch</i> - ^g Mandelblättchen	9,50 €
	Orientalische Rote Linsen-Kokos-Suppe - <i>vegan</i> - Feta, Chili-Paprika-Öl	9,50 €

ORANGERIE

HAUPTGÄNGE	Bärlauch-Gnocchi - <i>vegetarisch</i> - a,c,g Ricotta, geschmolzene Tomaten, Parmesan-Chip	22,50 €
	Mezzi Rigatoni a,g Tomatensugo, Nduja, rote Peperoncini, Burrata, Basilikum	25,50 €
	Frischlingsrücken a,c,g,i,j Wildjus, Mini-Porree, Fingerkarotten, Apfel-Speck-Semmelknödel	33,50 €
	Seeteufel a,d,g Zitronen-Velouté, Grüner Spargel, Karotten, Zuckererbsen, Linguine	37,50 €
	Fasanenbrust l,j Madeira-Sauce, Babyspinat, Frühlingslauch, Speck, Wildreis	37,50 €
	Kalbsfilet g,i,j Sherry-Jus, Morcheln, Zuckererbsen, Sellerie-Püree	39,50 €
DESSERTS	Schoko-Pistazien Parfait - <i>vegetarisch</i> - a,c,g Kadayif, Zuckersirup	9,00 €
	Erdbeertraum - <i>vegetarisch</i> - a,c,g Erdbeerschnitte, Sorbet, Mousse	9,50 €
	kleine Käseauswahl - <i>vegetarisch</i> - g,8 mit Feigensenf	12,00 €

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges Weizenmehl / a.1. Glutenhaltiges Dinkelmehl / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fisch / e. Erdnüsse / f. Soja
g. Milch, Laktose / h. Mandeln / h.1. Haselnuss / h.2. Walnuss / h.3. Pecan-Nuss / i. Sellerie / j. Senf / k. Sesam
l. Schwefeldioxid, Sulfite / m. Lupine / 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