



meet & eat
ORANGERIE

Vorspeisen

Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl	6,50 €
Crostini mit luftgetrocknetem Schinken und gehobeltem Parmesan	7,50 €
Insalata Caprese Tomaten und Mozzarella mit Pesto, Rucola und Pinienkernen	8,00 €
Carpaccio vom Angusrind mit Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und gegrillten Artischocken	10,00 €
Antipasti „Orangerie“ mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, Käse, Garnele, Oliven und eingelegtem Gemüse	11,00 €
Bunter Salatteller in Orangen-Buttermilch-Dressing, mit Lachsrosen und Knoblauchcroutons	11,50 €

Suppen

Tomaten-Ricotta-Suppe mit Schinkengrissini	6,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit Kartoffelstroh und geräucherter Entenbrust	7,50 €

Nudelspezialitäten

Gnocchi in Olivenöl gebraten, mit Kirschtomaten, Zucchini und Pinienkernen	9,00 €
Penne in fruchtig-pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Salami	10,00 €
Spaghetti mit feinen Streifen von der Poulardenbrust und Spinat in Safransauce	11,00 €

Tagliatelle
in feiner Hummer-Orangen-Sauce mit Flusskrebse
und Zuckererbsen 13,00 €

Flammkuchen

hauchdünn und ofenfrisch mit Gouda Käse überbacken

Der Klassiker
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck 8,00 €

Der Gärtner
mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Tomatensauce 8,00 €

Der Italiener
mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und gehobeltem Parmesan 9,00 €

Der Österreicher
mit Apfelspalten, Preiselbeeren, Marzipan, Zimt und Mandeln 9,50 €

Der Norweger
mit Lachs, grünem Spargel und Zitronensalz 10,00 €

Der Engländer
mit Blauschimmelkäse, Spinat, roten Zwiebeln
und Birnenspalten 10,00 €

Hauptgerichte

Zwei Schweineschnitzel
auf Paprikarahmsauce mit Steakhouse Pommes und Coleslaw 12,00 €

Zarte Hähnchenbruststreifen aus dem Wok
in Kokosmilch, mit Gemüse und grünem Curry
auf asiatischen Nudeln 13,50 €

Maispouardenbrust
mit Zimt gebraten, an Schmorgemüse und mit Triguisar
gewürztem Reis 16,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
auf Pommery-Senf-Sauce mit Karotten-Lauch-Gemüse
und Kräuterkartoffeln 17,00 €

Zanderfilet vom Grill
auf Kartoffel-Linsensprossen-Gemüse in Rahm 18,50 €

Rib Eye Steak vom Grill
mit Pfeffer-Vanillebutter, Minimais und
Kartoffeln in der Schale 19,50 €

Nachspeise

Mini Dessert im Glas serviert, täglich wechselnd
(bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter) 3,50 €

Schokoladenkuchen
in Orangenlikör getränkt, auf weißer Schokoladensauce 6,50 €

Brunch Basics-Frühstück

Samstags und Sonntags
von 10.00 bis 12.00 Uhr

Das süße Frühstück

2 ofenfrische Croissants mit Butter,
Marmelade und Nuß-Nougat-Creme 5,00 €

Das Käse Frühstück

2 Brötchen, Ciabatta,
Butter, Marmelade, Honig
Auswahl versch.Schnitt- und Weich-
käsesorten mit frischen Früchten 7,00 €

Das große Frühstück

2 Brötchen, Ciabatta,
Butter, Marmelade, Nuß-Nougat-Creme,
Auswahl an Salami, Wurst- und
Schinkenspezialitäten, Käse, Gravad Lachs 9,00 €

Upgrades:

gekochtes Ei 1,50 €

Rühreier mit Schnittlauch oder Bacon 3,00 €

2 Spiegeleier 3,00 €