

VORSPEISEN | APPETIZERS

Bruschetta Trilogie Bruschetta Tomate- Knoblauch, Olivenpaste, karamellierter Ziegenkäse tomato-garlic, olive paste, caramelized goat cheese	E,G,N	11,50 €
Carpaccio vom Rind Beef carpaccio Rucola & Parmesan Rocket salad & Parmesan	A,6,8	12,50 €
Gebackener Camembert „a la Marius“ Baked Camembert 'a la Marius' Frittierter Rucola, Wildpreiselbeeren, Salatbouquet, Baguette Deep-fried rocket, wild cranberries, bouquet of lettuce, French bread	E, G, K, N, 8	9,50 €
Büffelmozzarella mit Tomaten Buffalo Mozzarella with Tomatoes Rucola & Pesto Rocket salad & pesto	G,6	11,50 €
Räucherlachs mit Salatbouquet, Rösti & Sahnemeerrettich Smoked salmon with bouquet of lettuce, hash browns & creamed horseradish	A,E,H,I,L,2,7,8	11,50 €
Ahle Wurst meets Gurke Awl sausage meets pickles Brot & Butter traditional North Hessian hard pork sausage served with bread & butter	A,D,E,N,6	9,50 €

SUPPEN | SOUPS

Getrübete Kartoffelsuppe mit Speck Truffled Potato Soup with bacon	A,G,N,2	7,50 €
Vegetarische Schwarzwurzelcremesuppe Black salsify cream soup (vegetarian)	A,G,N,6,7,8	7,50 €

SNACKS | KLASSIKER

Winter Salat Winter Salad Blattsalate, Cocktailtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Joghurtdressing Leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onions, yoghurt dressing	N,I	10,50 €
· Upgrade Hähnchenstreifen Upgrade Chicken Strips · Upgrade Rinderstreifen Upgrade Beef Strips		14,50 € 16,50 €
Currywurst „Classic“ Pommes Frites, white Dip French fries, white dip	C,E,H,K,8	9,50 €
Parmesan-Bratwurst Kartoffelspalten, white Dip Potato wedges, white dip	E,K,8	10,50 €
Ofenkartoffel Baked Potato Salatbouquet – Sauerrahm Dip Bouquet of lettuce, sour cream dip	K,L,M,N,I,G,B,1	7,50 €
· Upgrade Hähnchenstreifen Upgrade Chicken Strips · Upgrade Rinderstreifen Upgrade Beef Strips		11,50 € 13,50 €
Riesen-Burger „Orangerie“ Rind, Salat, Tomate, Mozzarella, Cocktailsauce, rote Zwiebeln, Ketchup & Pommes Frites Beef, salad, tomato, mozzarella, cocktail sauce, red onions, ketchup & french fries	H,N,8	14,50 €
Riesen-Burger „BBQ“ Rind, Salat, Tomate, Mozzarella, Cocktailsauce, Röstzwiebeln , Speck, BBQ-Sauce, Ketchup & Pommes Frites Beef, salad, tomato, mozzarella, cocktail sauce, fried onions, bacon, BBQ sauce, ketchup & french fries	H,N,8	15,50 €

FLAMMKUCHEN | TARTE

<p>Der Klassiker The classic mit Schmand, Zwiebeln & Speck with sour cream, onions & lardons</p>	E,G,N,1,2	9,50 €
<p>Der Italiener The Italian mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola & gehobeltem Parmesan with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket salad & Parmesan shavings</p>	E,G,N,1,2,8	9,50 €
<p>El torro El torro Chorizo, Schmand, Peperoni Salami, Paprika, Zwiebeln, Jalapeños & Salsa Dip Chorizo, sour cream, peperoni salami, bell peppers, onions, jalapeños & salsa dip</p>	A,C,E,H,N,1,2	11,50 €
<p>Norweger Norwegian mit Lachs, Schmand, Spinat, Zitronensalz & Honig-Senf Dip with salmon, sour cream, spinach, lemon salt & honey-mustard dip</p>	A,C,E,H,N,1,2	11,50 €
<p>Blöde Ziege Stupid goat Ziegenkäse, Schmand, Honig, Kirschtomaten & Serrano Schinken Goat's cheese, sour cream, honey, cherry tomatoes & Serrano ham</p>	A,C,E,N,1,2	12,50 €
<p>Schubeck Schubeck Schmand, Salami, Pilze & Rucola Sour cream, salami, mushrooms & rocket salad</p>	E,N,1,2	11,50 €

PASTA

Rigatoni à la Chef Nudeln mit Rinderstreifen & Tomaten-Sahne-Sauce Pasta with beef strips & tomato cream sauce	E,F,N,6,7	16,50 €
Penne à la crema Nudeln mit Birne-Walnuss-Gorgonzola-Sauce Pasta with pear-walnut-blue-cheese-sauce	E,F,N,6,7,8	13,50 €
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib Tagliatelle served out of a hollowed out parmesan wheel Bandnudeln, Rucola, Balsamicoglace, Trüffelöl, Veloute Tagliatelle, rocket salad, balsamic glaze, truffle oil, Veloute	A,E,K,N,5,6	14,50 €

VEGAN

Feldsalat Lamb's lettuce Birne, Walnuss, Avocado & Balsamico-Dressing Pear, walnut, avocado & balsamic dressing	N,I	14,50 €
Veganes Curry (<i>glutenfrei / lactosefrei</i>) Vegan Curry (<i>gluten-free / lactose-free</i>) Linsen, Gemüse, Curry & Zitronenreis Lentils, vegetables, curry & lemon rice	E,I,G,A,B,2	14,50 €

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

<p>2 Jungschweineschnitzel auf Steinpilz-Champignon-Rahmsauce 2 tender pork escalopes on a creamy porcini mushroom sauce Pommes Frites & Beilagensalat French fries & side salad</p>	E,K,N	14,50 €
<p>Schweinemedallions mit Bacon umwickelt Medaillon of pork wrapped in bacon Mediterranes Gemüse, Jus & Kartoffelspalten Mediterranean vegetables, jus, potato wedges</p>	K,N,5	19,50 €
<p>Pfeffersteak vom Lachs Peppered Salmon Steak Asiatisches Wok-Gemüse, Honig-Sojasauce & Zitronengrasreis Asian wok vegetables, honey-soya sauce & lemongrass rice</p>	A,E,H,I,L,2,7,8	18,50 €
<p>Loup de mer - Wolfsbarsch Mediterranes Gemüse, Reis & Sahnesauce Mediterranean vegetables, rice & cream sauce</p>	A,E,H,I,L,2,7,8	19,50 €
<p>Steak vom Argentinischen Rind Argentinian Beef Steak Pommes Frites, Kräuterbutter & Beilagensalat French fries with sour cream, herb butter & side salad</p>	A,E,H,N,2,6,8	23,50 €
<p>Rinderschmorbraten a la „Stefan Marquardt“ Beef stew a la „Stefan Marquardt“ Kartoffelknödel, Rotkohl, Jus Potato dumpling, red cabbage, sauce</p>	E,H,K,N,6,7	18,50 €
<p>Hähnchenbrust, Kokos-Currysauce, knackiges Wok-Gemüse & Asianudeln Chicken breast, coconut-curry sauce, crunchy vegetables & Asian noodles</p>	A,E,I,L,1,2	14,50 €
<p>Knackiges Wok-Gemüse, Kokos-Currysauce & Asianudeln Crunchy vegetables, coconut-curry sauce & Asian noodles</p>	A,E,I,L,1,2	11,50 €

GANS | GOOSE

Unsere Gans kommt täglich frisch aus dem Ofen, bitte erfragen Sie die Verfügbarkeit bei Ihrem Kellner
our goose is freshly cooked in the oven on a daily basis. Please ask our staff for availability.

<p>¼ Gans „Orangerie“ ¼ Goose “Orangerie” Kartoffelknödel, Rotkohl, Grünkohl, Jus Potato dumplings, red cabbage, kale, jus</p>	A,E,H,N,2,6,8	24,50 €
<p>Eine ganze Gans „Orangerie“ für 4 Personen, am Tisch tranchiert Whole Goose “Orangerie” for four people, carved at the table Gefüllt mit Apfel/Orange/Zwiebel, Kartoffelknödel, Rotkohl, Grünkohl, Jus Stuffed with apple/orange/onion, potato dumplings, red cabbage, kale, jus</p>	A,E,H,N,2,6,8	89,00 €
<p>3-Gang Gans Menü 3 course goose menu</p>		37,50 €
<p>Kartoffelsuppe Potato Soup</p>	A,E,I,L,1,2	
<p>¼ Gans „Orangerie“ ¼ Goose “Orangerie” Kartoffelknödel, Rotkohl, Grünkohl, Jus Potato dumplings, red cabbage, kale, jus</p>	A,E,H,N,2,6,8	
<p>Zwei Nocken von dem Schokoladenmousse Two scoops of chocolate mousse Frischen Früchten & Vanille Eis Fresh fruit & vanilla ice cream</p>	K,N,8	

Bitte bestellen Sie die ganze Gans mindestens einen Tag vorher 0561-28610318
oder fragen Sie bei Ihrem Kellner nach der Verfügbarkeit
Please place orders for whole geese at least one day in advance at 0561-28610318
or inquire with your server for availability

KINDER-MENÜ | KIDS-MENU

Pasta mit Tomatensauce with tomato sauce	E,K,N,8,6	4,50 €
Schnitzel vom Schwein Pork escalope mit Pommes Frites & Erbsen with French fries & peas	E,K,N,8	6,50 €
Hähnchen Nuggets Chicken Nuggets mit Pommes Frites & Erbsen with French fries & peas	E,G,K,N,8,6	6,50 €
Kindertraum Kids Dream Eis - Sahne - Überraschung Two scoops of ice cream, whipped cream, special surprise	E,K,N,2,6,7	3,50 €

NACHSPEISEN | DESSERT

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, frischem Obst & Vanilleeis Chocolate soufflé with soft core, fresh fruit & vanilla ice cream	K,N,8	10,50 €
Zwei Nocken vom Schokoladenmousse 2 scoops of chocolate mousse FrISCHE Früchte & Vanilleeis Fresh fruit & vanilla ice cream	K,N,8	9,50 €
Crème brûlée FrISCHE Früchte & veganes Toffee-Eis Fresh fruit & vegan toffee ice cream	E,G,K,N,1,2,6,7	9,50 €
Käseteller Cheese plate Brot & Butter Bread & butter	G,N	9,50 €

Glutenfreie Brötchen bei uns erhältlich. Sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Gluten-free rolls available. Please ask our staff.

Alle Saucen werden in unseren Hause mit Maisstärke gebunden.
All our sauces are prepared with corn flour.

Zusatzstoffe- & Allergene | Food additives & Allergens

1) Koffein / Caffeine 2) Farbstoff / Colouring 3) Chinin / Quinine 4) Taurin / Taurine
5) Antioxidationsmittel / Antioxidant 6) Konservierungsmittel / Preservatives
7) Geschmacksverstärker / Flavour enhancer 8) Milcheiweiß / Lacto-protein

A) Sellerie / Celeriac/Celery B) Sesamsamen / Sesame seeds C) Schwefeldioxid & Sulfit / Sulphur dioxide & Sulphites D) Erdnüsse / Peanuts E) Glutenhaltiges Getreide / Gluten-containing cereals
F) Lupine / Lupine G) Schalenfrüchte / Nuts H) Senf / Mustard I) Sojabohnen / Soya beans
J) Weichtiere / Molluscs K) Eier / Eggs L) Fisch / Fish M) Krebstiere / Crustaceans N) Milch / Milk

ÖFFNUNGSZEITEN

April – Oktober

Montag – Samstag: ab 12.00 Uhr
Sonntag: 10.00 – 20.00 Uhr

November – März

Montag & Dienstag: Ruhetag
Mittwoch – Samstag: ab 12.00 Uhr
Sonntag: 10.00 – 18.00 Uhr

KUCHEN | CAKE

Schwarzwälder Kirsch Black Forest cake	E,G,I,K,N	3,20 €
Maracuja-Schnitte Passion fruit cake	E,G,I,K,N	3,20 €
Apfel Streusel Apple Crumble	E,K,N	2,90 €
Kirsch Streusel mit Schoko Cherry Crumble with Chocolate	E,K,N	2,90 €
Käse Mandarine Cheesecake with tangerine	E,K,N	2,90 €

FRÜHSTÜCK

Jeden Sonntag von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr 9,50 €
Frühstücks-Buffer mit kostenfreier Piano-Musik pro Person
Verschiedene Brötchen, Wurst, Käse, Marmelade, Butter, Nutella, Honig, Obst, Müsli,
Rührei, Speck, Würstchen

Orangerie Breakfast from 10:00 am to 1:00 pm with live Music 9,50 €
Various bread rolls, cold cuts, cheese, jam, butter, Nutella, honey, fruit, muesli, scrambled eggs, per person
bacon, sausages

SONNTAGS-BRUNCH

Jeden Sonntag von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr 22,00 €
Frühstück & Brunch-Buffer mit kostenfreier Piano-Musik pro Person
Glas Prosecco zur Begrüßung, Kaffee, Tee & Kakao „Unlimited“, Frühstück, verschiedene
Vorspeisen, Salate, Hauptspeisen, Dessert

(Ausgenommen an Feiertagen 29,- EUR pro Person)

Sunday Family Brunch from 11:00 am to 3:00 pm 22,00 €
prosecco aperitif , unlimited coffee, tea & chocolate milk per person
Brunch Buffet: breakfast, assorted appetizers, salads, main dishes, desserts, live Musik

(except on holidays € 29.00 per person)

Glutenfreie Brötchen bei uns erhältlich. Sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Gluten-free rolls available. Please approach to our service staff.