

### 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

Bienenstich Bee sting cake	E,G,K,N	2,90 €
Zimt-Schmandkuchen Cinnamon sour cream cake	E,G,K,N	2,90 €
Bratapfelrührkuchen Apple pie	E,G,K,N	2,90 €
Käse-Kirmeskuchen Cheesecake	E,G,K,N	2,90 €

### FRÜHSTÜCK

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

9,50 €  
pro Person

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

9,50 €  
per person

### SONNTAGS-BRUNCH

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

22,00 €  
pro Person

*(Ausgenommen an Feiertagen 29,- EUR pro Person)*

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

22,00 €  
per person

*(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.

### VORSPEISEN | APPETIZERS

<b>Bruschetta Trilogie</b> Bruschetta Tomate- Knoblauch, Olivenpaste, karamellierter Ziegenkäse tomato-garlic, olive paste, caramelized goat cheese	E,G,N	11,50 €
<b>Carpaccio vom Rind</b> Beef carpaccio Rucola & Parmesan Rocket salad & Parmesan	A,6,8	12,50 €
<b>Gebackener Camembert „a la Marius“</b> 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 €
<b>Büffelmozzarella mit Tomaten</b> Buffalo Mozzarella with Tomatoes Rucola & Pesto Rocket salad & pesto	G,6	11,50 €
<b>Räucherlachs mit Salatbouquet, Rösti &amp; Sahnemeerrettich</b> Smoked salmon with bouquet of lettuce, hash browns & creamed horseradish	A,E,H,I,L,2,7,8	11,50 €
<b>Ahle Wurst meets Gurke</b> 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

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

### SNACKS | KLASSIKER

<b>Winter Salat</b> Winter Salad Blattsalate, Cocktailtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Joghurdressing 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 €
<b>Currywurst „Classic“</b> Pommes Frites, white Dip French fries, white dip	C,E,H,K,8	9,50 €
<b>Parmesan-Bratwurst</b> Kartoffelspalten, white Dip Potato wedges, white dip	E,K,8	10,50 €
<b>Ofenkartoffel</b> 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 €
<b>Riesen-Burger „Orangerie“</b> 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 €
<b>Riesen-Burger „BBQ“</b> 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><b>Der Klassiker   The classic</b> mit Schmand, Zwiebeln &amp; Speck with sour cream, onions &amp; lardons</p>	E,G,N,1,2	9,50 €
<p><b>Der Italiener   The Italian</b> mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola &amp; gehobeltem Parmesan with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket salad &amp; Parmesan shavings</p>	E,G,N,1,2,8	9,50 €
<p><b>El torro   El torro</b> Chorizo, Schmand, Peperoni Salami, Paprika, Zwiebeln, Jalapeños &amp; Salsa Dip Chorizo, sour cream, peperoni salami, bell peppers, onions, jalapeños &amp; salsa dip</p>	A,C,E,H,N,1,2	11,50 €
<p><b>Norweger   Norwegian</b> mit Lachs, Schmand, Spinat, Zitronensalz &amp; Honig-Senf Dip with salmon, sour cream, spinach, lemon salt &amp; honey-mustard dip</p>	A,C,E,H,N,1,2	11,50 €
<p><b>Blöde Ziege   Stupid goat</b> Ziegenkäse, Schmand, Honig, Kirschtomaten &amp; Serrano Schinken Goat's cheese, sour cream, honey, cherry tomatoes &amp; Serrano ham</p>	A,C,E,N,1,2	12,50 €
<p><b>Schubeck   Schubeck</b> Schmand, Salami, Pilze &amp; Rucola Sour cream, salami, mushrooms &amp; rocket salad</p>	E,N,1,2	11,50 €

## PASTA

<b>Rigatoni à la Chef</b> Nudeln mit Rinderstreifen & Tomaten-Sahne-Sauce Pasta with beef strips & tomato cream sauce	E,F,N,6,7	16,50 €
<b>Penne à la crema</b> Nudeln mit Birne-Walnuss-Gorgonzola-Sauce Pasta with pear-walnut-blue-cheese-sauce	E,F,N,6,7,8	13,50 €
<b>Tagliatelle aus dem Parmesanlaib</b> 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

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

### HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

<p><b>2 Jungschweineschnitzel auf Steinpilz-Champignon-Rahmsauce</b>          2 tender pork escalopes on a creamy porcini mushroom sauce          Pommes Frites &amp; Beilagensalat          French fries &amp; side salad</p>	E,K,N	<b>14,50 €</b>
<p><b>Honigbraten vom Schwein</b>          Honey glazed roast pork          Spanische Kartoffeln, Bohnen &amp; Urkarotte          Spanish potatoes, beans &amp; carrot</p>	E,K,N,8	<b>19,50 €</b>
<p><b>Lachssteak</b>          Salmon Steak          Asiatisches Wok-Gemüse, Honig-Sojasauce &amp; Reis          Asian wok vegetables, honey-soya sauce &amp; rice</p>	A,E,H,I,L,2,7,8	<b>18,50 €</b>
<p><b>Mediterranes Natur-Schnitzel vom Kalb</b>          mediterranean escalope of veal (not breaded)          mit Gorgonzolasauce, Spanischen Kartoffeln &amp; Beilagensalat          with blue cheese sauce, Spanish potatoes &amp; side salad</p>	A,E,H,N,2,6,8	<b>16,50 €</b>
<p><b>Steak vom Argentinischen Rind</b>          Argentinian Beef Steak          Pommes Frites, Kräuterbutter &amp; Beilagensalat          French fries with sour cream, herb butter &amp; side salad</p>	A,E,H,N,2,6,8	<b>23,50 €</b>
<p><b>Rinderschmorbraten a la „Stefan Marquardt“</b>          Beef stew a la „Stefan Marquardt“          Kartoffelknödel, Rotkohl, Jus          Potato dumpling, red cabbage, sauce</p>	E,H,K,N,6,7	<b>18,50 €</b>
<p><b>Hähnchenbrust, Kokos-Currysauce, knackiges Wok-Gemüse &amp; Asianudeln</b>          Chicken breast, coconut-curry sauce, crunchy vegetables &amp; Asian noodles</p>	A,E,I,L,1,2	<b>14,50 €</b>
<p><b>Knackiges Wok-Gemüse, Kokos-Currysauce &amp; Asianudeln</b>          Crunchy vegetables, coconut-curry sauce &amp; Asian noodles</p>	A,E,I,L,1,2	<b>11,50 €</b>

## 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.

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

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

### NACHSPEISEN | DESSERT

<b>Zwei Nocken vom Schokoladenmousse</b> 2 scoops of chocolate mousse Frische Früchte & Vanilleeis Fresh fruit & vanilla ice cream	K,N,8	<b>9,50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> Frischen Früchte & veganes Toffee-Eis Fresh fruit & vegan toffee ice cream	E,G,K,N,1,2,6,7	<b>9,50 €</b>
<b>Käseteller</b> Cheese plate <b>Brot &amp; Butter</b> Bread & butter	G,N	<b>9,50 €</b>

**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 & Sulfite / 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