



Orangerie

im Kurpark

Speisekarte

-Vom Feld-

Caesar Salad

Knackige Romanasalatherzen | Caesar Dressing | gehobelter Parmesan
| Maishähnchenbrust

17,50

d,g,4,8

Superfood Salat

Junges Grünzeug | Pickels | Avocado | Granatapfel | Quinoa

14,50

3,g,8

-Kleine Gerichte-

Carpaccio vom Rind

Frankfurter grüne Soße | Wachtelei | Pinienkerne

19,50

b,d,8

Matjes

Hausfrauen-Art | junge Kartoffeln

17,00

2,3,d,8

Roastbeef

Bratkartoffeln | Sauce Tatar | Salatbouquet

19,50

b,d,g,8

Tafelspitzsülze

Bratkartoffeln | grüne Sauce | Salatbouquet

18,50

d,g,8

Flammkuchen „Elsässer Art“

Speck | Rahm | Zwiebeln

12,50

8,a,b,g,d,3

Honig Ziegenkäse

auf Artischockenboden gratiniert | mit Rucola | Kirschtomaten

18,50

d,c



-Zum Löffeln-

Ochsenschwanzessenz

Ravioli | Schnittlauch

10,50

f,a,b,8

-Hauptgerichte-

Entrecôte vom Rind

Rosmarin Jus | Polentaschnitte mit Käse überbacken | glasiertes Gemüse 8,9,3,4,b

29,50

Cordon bleu vom Kalb

Oberländer Bergkäse | Bündnerfleisch | Frites | glasiertes Gemüse

29,50

8,3,4,a,b

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Risotto | Bergkäse | Frühlingsmöhren

28,50

d,a,4

Unser Klassiker

Luftig paniertes Wiener Kalbschnitzel
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat

28,50

a,b,3,4,8





-Dessert-

Der süße Flammenkuchen
 Äpfel | Zimt | geröstete Haselnüsse
 11,50

a,d,4

-vegan-

Ayurvedische Bowl
 Avocado | gebratene Champignons | Granatapfelkerne | Falafel | Kirschtomaten
 15,50

-Alternativ mit pochiertem Ei

1,00

-Gebratenen Garnelen

5,00

Für die Kinder

Pasta mit Tomatensauce und Parmesan
 10,50

a

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Preiselbeeren
 11,50

a,b,8

Zusatzstoffe

1) Farbstoff	2) Konservierungsstoff	3) Antioxidationsmittel	4) Phosphat
5) koffeinhaltig	6) chininhaltig	7) mit Süßungsmittel	8) enthält eine Phenylalaninquelle
9) enthält Sulfite			

Allergene

a) Weizen/Gluten	b) Hühnerei	c) Erdnüsse	d) Kuhmilch/Laktose
e) Mandeln	f) Sellerie	g) Senf	

-Spargel Empfehlung-

Spargel- Melonen- Salat

(Aroma Kick für alle Salatfreunde, der erfrischende Mix aus Spargel und Melone)

Grüner Spargel | Melone | Mozzarella g,d,4
17,50

Spargelsuppe

Chili Garnele | Spargel
12,50

d,g,h

Ofenfrische Quiche

weißer Spargel | grüner Spargel | Sauce Hollandaise | Kräuterschmand d,a,b
14,50

„Der Klassiker“

Halbes Pfund Stangenspargel aus der Region mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln mit Steinsalz

22,50

b,g

- mit Bauernlandschinken und Kochschinken

7,50

4

- mit gebratenem Wiener Schnitzel

12,50

a,b

- mit gebratenem Zander Filet

12,50

a,4

-Zum Abschluss-

Leichte Spargel-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren

12,50

d



Kunden-WLAN
Scannen zum Verbinden.



📶 Orangerie_Guest

🔒 Huber1911

Folgen Sie uns auf Instagram



ORANGERIE_BAD_HOMBURG