



Sehr verehrte Gäste,

Kapitel 3

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „*Orangerie*“
- Ihr Wohlergehen liegt uns am Herzen-.



Damit dies gelingt, ist es uns ein Herzenswunsch, dass Sie uns Rückmeldung während Ihres Aufenthaltes geben. Unsere Service- Mitarbeiter sind stets für Sie da. Bitte sprechen Sie jene an, sollte es Ihnen an irgendetwas fehlen, oder nicht so sein, wie es Ihren Wünschen entspricht. Sofern es irgendwie möglich ist, werden wir Ihnen Ihre Wünsche erfüllen. Handelt es sich dabei z.B. um einen bestimmten Tisch, werden wir dies berücksichtigen, wenn es aufgrund der Gruppengröße möglich ist, eine Garantie ist allerdings nicht gegeben, da wir oft kurzfristig umplanen müssen.

Liebe Gäste, nun ein Wort zur Terrassensaison. Das Öffnen und Schließen unserer Terrasse ist für uns ein enormer zusätzlicher Zeit- und Personalaufwand, der für den Gast nicht ersichtlich ist. Da diese für jedermann zugänglich ist, müssen die Tische jeden Morgen und Abend einzeln auf- und abgeschlossen werden. Tischdeko, Kissenaufgaben, Reservierungen etc. müssen jedes Mal neu arrangiert bzw. diebstahlsicher eingeschlossen werden, deshalb behalten wir uns vor, die Terrasse während der Sommersaison bei unbeständigem- oder nicht vorhersehbarem Wetter zu schließen.

Um allen reservierten Gästen einen Platz im Trockenen zu gewährleisten, nehmen wir grundsätzlich eine Doppelreservierung im Innen- und Außenbereich vor.

Eine extra Info über die Terrassennutzung finden Sie in unseren Außenbereichs- Speisekarten.

Eine Bitte hätten wir noch – bitte bedenken Sie, wir sind kein Fast Food- Restaurant.

Unser Anspruch ist es, hochwertige, regionale Produkte- dies gilt fürs Essen genauso wie für Getränke- auf das saisonale Angebot abgestimmt, frisch zuzubereiten.

Wir kochen mit Leidenschaft junge, moderne, ländliche Hausmannskost bodenständig-*aber mit Pfiff*.

Deshalb achten wir bei der Zusammenstellung der Speisekarte und der Auswahl unserer Produkte auf Herkunft, Beschaffenheit und Qualität. Des Weiteren verzichten wir auch vollständig auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker, und da machen wir keine Kompromisse.

Unsere Produkte werden stets frisch zubereitet. Sie wünschen sich Qualität, wir möchten mit Liebe kochen, und so tun wir dies nach dem Motto „Gut Ding will, Weil“

Herzlichst

Ihre Familie Höh & Team



„Ebbes vorweg...“

Kartoffel- Reibekuchen mit Lachs, überbacken

dünne Reibekuchen mit gebeiztem Pulled- Lachs belegt, mit Käse gratiniert und Salatgarnitur

- - - **9,80 €** - - -



Beef Tatar

Wir schneiden unser Beef Tatar aus dem Roastbeef vom BLOCK HOUSE Rind,-
angemacht mit Eigelb, Schalotten, Kapern und Gurken- abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

- - - **10,90 €** - - -



„Pälzer Pannekuche“

Kräuterpfannkuchen mit Leberwurst und Lauch gefüllt, dazu Senf- Dip und Salatgarnitur

- - - **10,90 €** - - -

„Ebbes aus de Suppekich...“

Kraftbrühe vom Rind

mit Oma ´s Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Pfannkuchen- Streifen

- - - **4,90 €** - - -

Suppe der Saison

unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot

- - - **5,50 €** - - -





„Ebbes fer de kleene Hunger...“

Käsespätzle

Eierspätzle in würziger Käse- Sahnesauce mit Lauchstreifen, Schmorzwiebeln und Salat

- - - **9,50 €** - - -



Wurstsalat „hausgemacht“

Lyoner- Streifen mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Essig/ Öl- Dressing angemacht,
dazu Pommes -Frites

- - - **9,50 €** - - -

dazu Bratkartoffeln

- - - **10,50 €** - - -

„Ebbes aus'm Salatgaade...“

Salatteller „Orangerie“

Knackige Blattsalate, Rohkostsalate mit gebratenen Garnelen und Putenbrust,
gerösteten Brotwürfeln und Parmesan garniert, dazu Baguette

- - - **13,50 €** - - -



Salatteller „Sommer- Brise“

Knackige Blattsalate, Rohkostsalate, karamellisierter Ziegenkäse im Pfirsichschiffchen,
und gerösteten Nüssen, dazu Baguette

- - - **12,90 €** - - -

Salatteller „Fürst Carl August“

Knackige Blattsalate, Rohkostsalate mit gegrillten Rumpsteak- Streifen, gebratener Paprika
und gerösteten Brotwürfeln, dazu Baguette

- - - **13,50 €** - - -

Kleiner Salatteller

Rohkostsalate nach Saison mit Blattsalat, garniert

- - - **3,90 €** - - -



Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten French- Dressing



„Ebbes Klassisches net zu vergesse...“

Schnitzel paniert

Vom Schweinerücken geschnitten

- - - **11,50 €** - - -

Von der Putenbrust geschnitten

- - - **13,50 €** - - -

Vom Kalbsrücken geschnitten

- - - **18,50 €** - - -

wahlweise zusätzlich mit

Rahmchampignons nach „Jäger Art“

- - - **+ 2,00 €** - - -



Chorizo- Paprika- Sauce mit Tomaten- Würfel und Zwiebeln

- - - **+ 2,50 €** - - -

**dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelkroketten
oder Bratkartoffeln (+ 1,00 €)
und Beilagen- Salat**

Rumpsteak

wahlweise mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons oder Kräuterbutter,
dazu Kartoffelspalten mit Schmand- Dip und Salat

- - - **21,90 €** - - -

Getrüffelter Rucola-Rostbraten

dünn geklopftes Roastbeef gewürzt, mit Trüffel Öl mariniert- gebraten,
mit Rucola und Parmesan gefüllt und gerollt
auf Kartoffel- Gemüse Gröstel und mit Kräuter- Jus serviert

- - - **22,90 €** - - -



Für unsere Rumpsteaks verwenden wir nur feinste BLOCK- HOUSE- Ware.



„Ebbes fer Junge- und Junggebliebene...“

„Kleiner Riese“ Hamburger

Feinstes Rinderhack grob gewolft, würzig mariniert, auf Blattsalat im Sesam Hamburger Brötchen mit unserer hausgemachten Spezielsauce bestrichen, Tomaten, Schmorzwiebeln und Cheddarkäse gratiniert, dazu dicke frittierte Kartoffelstäbe

- - - **11,90 €** - - -

mit

Süßkartoffel- Pommes Frites

- - - **13,90 €** - - -

Pfälzer Burger

Pfälzer Saumagen gebraten, im Brötchen mit hausgemachten Spezielsauce bestrichen, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Barbecue- Sauerkraut und Käse gratiniert, dazu Kartoffelrösti

- - - **12,90 €** - - -

„Ebbes aus 'm Wasser...“

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zartes Zanderfilet in Öl gebraten, auf Bohnengemüse mit Salzkartoffeln dazu Limetten- Bärlauch- Sauce und geschwenkten Kirschtomaten

- - - **17,90 €** - - -

Zartes Seehechtfilet

Fischsteak vom Seehecht in Öl gebraten mit Knoblauch- Zitronenbutter an Erbsen- Wasabi Püree und Blattsalat

- - - **15,90 €** - - -



„Ebbes ganz Spezielles...“

Cordon Bleu „wie´s der Chef liebt“

Vom **Schweinerücken** geschnitten, gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan- und Kräuterfrischkäse, paniert und gebraten, dazu Pommes Frites und Salat

- - - **15,50 €** - - -

Vom **Kalbsrücken** geschnitten, gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan- und Kräuterfrischkäse, paniert und gebraten, dazu Pommes Frites und Salat

- - - **22,50 €** - - -

Sauerbraten in pikanter Heublütensauce

In hauseigener Beize mariniertes Rindfleisch, geschmort und mit Rotkraut und Butterspätzle

- - - **14,50 €** - - -

Kräuter- Hacksteak mit Käsefüllung

Hausgemachtes Hackfleisch- pikant abgeschmeckt mit Feta- Käse gefüllt- im Backofen saftig gegart, serviert mit leichter Pfeffersauce und Schwenkkartoffeln, dazu kleiner Blattsalat

- - - **11,90 €** - - -

Hähnchen- Piccata

Gute-Laune-Teller mit saftigem Hähnchen in Ei-Käse-Hülle und einem bunten Gemüseberg aus Zucchini, Zuckerschoten und Tomaten- dazu Tagliolini Nudeln

- - - **15,50 €** - - -



„Ebbes ohne Fläsch...“



Ravioli gefüllt

Ricotta- Spinat- Ravioli mit geschwenkten Zuckerschoten, hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten und Parmesan

- - - 11,50 € - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl gebratenen **Garnelen**

- - - 14,50 € - - -



Rote Bete Gnocchi

in Nuss- Pesto geschwenkte rote Gnocchi auf Zucchini- Gemüse und geriebenem Mozzarella Käse

- - - 12,50 € - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl gebratenen **Garnelen**

- - - 15,50 € - - -



Tagliolini mit Linsen- Bolognese

Tagliolini in Kräuter Pesto geschwenkt, dazu eine Bolognese aus Beluga- und roten Linsen in würzigem Tomaten- Gemüse- Sud geköchelt und gehobeltem Parmesan

- - - 11,50 € - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl gebratenen **Garnelen**

- - - 14,50 € - - -



Portion Süßkartoffel Pommes Frites

- - - 4,50 € - - -





„Ebbes Foines und Sieses zum Schluss...“



Espresso 'n' Ice

Kleiner starker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum

- - - **3,70 €** - - -

Orangen- Creme- Brûlée

„Gebrannte Creme“ mit feinem Schokoladeneis und Früchten garniert

- - - **6,90 €** - - -

Schokoladen- Soufflé

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel und Vanilleeis

- - - **7,50 €** - - -

Eis- Palatschinken

alter Klassiker, der auch heute noch ein hervorragendes Dessert ist. Süße Eierkuchen mit Vanilleeis gefüllt und mit Sahne sowie Schokoladensauce serviert

- - - **8,50 €** - - -

Vanille- Coup

Drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersauce und Sahne

- - - **5,50 €** - - -

Coup Dänemark

Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

- - - **5,50 €** - - -

„Ebbes hammer noch vergess...“

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

- - - **4,50 €** - - -



„Ebbes misse mer noch saa...“

Entsprechend der gesetzlichen Vorschriften weisen wir Sie gerne darauf hin:



Sollten sich Zusatzstoffe bei der Herstellung von Speisen und Getränken nicht vermeiden lassen, sind diese wie folgt gekennzeichnet.

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt
6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) Chinin haltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst

In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Eier und Eierzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)

Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf und Senferzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen und Lupinenerzeugnisse Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Vegetarisch