



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.

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



Lassen Sie sich von uns verwöhnen,
im Restaurant oder mit Catering,
zur Hochzeit, Geburtstag,
Firmenfeier oder bei Seminaren.

Restaurant Orangerie

Steffen und Yvonne Höh
Dr.-Edeltraut-Sießl-Allee 4
67292 Kirchheimbolanden

steffen@hoeh-online.info
www.orangerie-kirchheimbolanden.de
Telefon: 063 52 - 740 83 10

Unsere Öffnungszeiten

Mo. – Fr. 11.30 – 14.00, 17.30 – 22.00 Uhr
Sa. 17.30 – 22.00 Uhr
Sonntag haben wir Ruhetag



„Ebbes vorweg...“



„Armes“ Zucchinirollchen trifft „reichen“ Graved Lachs

Zucchini mit Graved- Lachs gefüllt, paniert und frittiert an leichter Lachs- Creme mit Salatgarnitur und Baguette

- - - **10,90 €** - - -



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

- - - **11,50 €** - - -

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse und Heuschinken

gratinierter Ziegenkäse und Kürbiskerne an Heuschinken,
dazu bunter Blattsalat mit Preiselbeer- Dressing

- - - **9,80 €** - - -

„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

- - - **9,80 €** - - -

Pfälzer Saumagen

zwei gebratene Saumagen Scheiben mit Schmorzwiebeln an Riesling- Sauerkraut, und Brot

- - - **11,90 €** - - -

mit Bratkartoffeln

- - - **13,90 €** - - -

„Ebbes aus'm Salatgaade...“

Salatteller nach „Orangerie“ Art

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

- - - **13,90 €** - - -



Salatteller nach „Prinzessin Caroline“ Art (1743 - 1787)

knackige Blattsalate, Rohkostsalate, karamellisierte Ziegenkäse, Kürbis, und gerösteten Nüssen, dazu Baguette

- - - **12,90 €** - - -



Salatteller nach „Fürst Karl August „Art (1685 - 1753)

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

- - - **13,90 €** - - -



Kleiner Beilagen Salat

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

- - - **11,90 €** - - -

von der Putenbrust geschnitten

- - - **13,90 €** - - -

vom Kalbsrücken geschnitten

- - - **18,90 €** - - -

wahlweise zusätzlich mit

Rahmchampignons nach „Jäger Art“

- - - **+ 2,00 €** - - -

„Elsässer Art“ mit gebratenen Speck- Würfeln, Zwiebeln und Schmand verfeinert

- - - **+ 2,50 €** - - -

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

...ebbes Besonneres

Rumpsteak

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

- - - **230 Gramm/ 22,50 €** - - - **300 Gramm/ 26,90 €** - - -

Getröffelter Rucola- Rostbraten

zartes Rumpsteak, dünn geklopft mit Trüffel Öl mariniert- gebraten,
mit Rucola und Parmesan gefüllt- gerollt und auf Kartoffel- Gemüse Gröstel angerichtet

- - - **22,90 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten *Garnelen*

- - - **24,90 €** - - -

*Für unsere Rumpsteaks
verwenden wir nur
feinste Black Angus
BLOCK- HOUSE- Ware.
KENNER wissen warum.*



**BLOCK
HOUSE**
BEST STEAKS SINCE 1968



„Ebbes fer Junge- und Junggebliebene...“

„Kleiner Riese“ Burger

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

- - - **12,90 €** - - -

mit

Süßkartoffel- Pommes Frites

- - - **14,90 €** - - -

Pulled- Pork Burger

zartes Pulled Pork aus dem Ofen, dazu hausgemachter Krautsalat eine rauchige BBQ- Spezielsauce im Brötchen, mit Kartoffelspalten und Dip

- - - **14,90 €** - - -

„Ebbes aus 'm Wasser...“

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zartes Zanderfilet in Öl gebraten, auf sahnigen schwarzem/ rotem Linsen- Gemüse dazu Schmogurken und geschwenkten Kirschtomaten

- - - **18,90 €** - - -

Zartes Seehechtfilet

Fischsteak vom Seehecht in Öl gebraten, an Erbsen- Wasabi Püree, Zitronen- Kräuterbutter und Blattsalat

- - - **16,90 €** - - -



„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

- - - **15,90 €** - - -

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

- - - **22,90 €** - - -



Sauerbraten in pikanter Heublütensauce

in hauseigener Beize mariniertes Rindfleisch, geschmort mit Rotkraut und Butterspätzle serviert

- - - **14,50 €** - - -

Oma Heidruns hausgemachte Kohlroulade

hausgemachtes Hackfleisch- pikant abgeschmeckt, umwickelt mit Weißkohl, im Backofen geschmort, serviert mit Zwiebelsauce und Schwenkkartoffeln

- - - **12,50 €** - - -

Hähnchen- Piccata

saftiges Hähnchenfilet in Ei-Käse-Hülle gebacken, auf Riesling- Sauce an mit Zimt abgeschmecktem Kartoffel- Kürbisgemüse und Salat

- - - **15,90 €** - - -

„Ebbes ... Sous- vide gegartes“

Entenbrust Sous- vide gegart

Entenbrust Sous- Vide gegart, danach scharf angebraten und nach kurzer Ruhephase an Rosmarin- Orangen-Sauce mit Wirsinggemüse und Süßkartoffel- Püree serviert

- - - **24,90 €** - - -



„Ebbes ohne Fläsch...“

Ravioli gefüllt

Ravioli mit Kürbis- Frischkäse Füllung , in hausgemachter Salbei- Butter geschwenkt,
dazu Kirschtomaten und Parmesan

- - - **11,90 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten **Garnelen**

- - - **14,90 €** - - -

Duett von Süßkartoffel und Spinat- Gnocchi

in Pesto geschwenkte gelbe und grüne Gnocchi auf rote Bete- Sauce
und gehobelten Parmesan- Käse

- - - **12,90 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten **Garnelen**

- - - **15,90 €** - - -

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

- - - **11,90 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten **Garnelen**

- - - **14,90 €** - - -

Portion Süßkartoffel Pommes Frites mit Dip

- - - **4,90 €** - - -



„Ebbes Foines und Sieses zum Schluss...“



Espresso 'n' Ice

kleiner starker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum

- - - **3,70 €** - - -

Mandel- Grieß- Flammeri

„milde, feine Grieß- Creme mit Mandeln“ dazu Apfel- Heidelbeer- Kompott und Schokoladeneis

- - - **6,90 €** - - -

Schokoladen- Soufflé

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel und Vanilleeis

- - - **7,50 €** - - -

Vanille- Becher „Himbeere“

Drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersauce und Sahne

- - - **5,50 €** - - -

Apfelstrudel

der Klassiker der Wiener Mehlspeistradition benötigt keine Beschreibung...

einfach genießen mit Vanilleeis und Sahne

- - - **5,90 €** - - -

„Ebbes hammer noch vergess...“

Drei Kugeln Eis mit, oder vier Kugeln 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



**Gerne auch als Seniorenportion erhältlich-
abzüglich 1,50 € pro Portion.**