



## Sehr verehrte Gäste,

## Kapitel 4 <sup>- folgt -</sup>

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

		<i>Lassen Sie sich von uns verwöhnen, im Restaurant oder mit Catering, zur Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder bei Seminaren.</i>
<b>Restaurant Orangerie</b> Steffen und Yvonne Höh Dr.-Edeltraut-Sießl-Allee 4 67292 Kirchheimbolanden		<b>Unsere Öffnungszeiten</b> Mo. – Fr. 11.30 – 14.00, 17.30 – 22.00 Uhr Sa. 17.30 – 22.00 Uhr Sonntag haben wir Ruhetag
steffen@hoeh-online.info www.orangerie-kirchheimbolanden.de Telefon: 0 63 52 - 740 83 10		



*„Ebbes vorweg...“*



### **„Armes“ Zucchinirollchen trifft „reichen“ Graved Lachs**

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

- - - **11,50 €** - - -



### **Beef Tatar**

wir schneiden unser Beef Tatar aus dem Roastbeef des BLOCKS HOUSE Rind,-  
angemacht mit Eigelb, Schalotten, Kapern und Gurken- abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

- - - **10,50 €** - - -



### **Burrata auf Tomaten- Carpaccio**

Sie mögen Mozzarella? Dann werden Sie Burrata lieben. Burrata ist so was wie das  
Überraschungs-Ei unter den Frischkäsen: außen ...Sie werden sehen

Burrata auf frischen Tomaten,

vermählt mit Apfel- Balsamico- Essig, Oliven Öl, Rucola und Schalotten

- - - **11,90 €** - - -

*„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

- - - **11,50 €** - - -

### **Wurstsalat „hausgemacht“**

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

dazu Pommes -Frites

- - - **9,50 €** - - -

dazu Bratkartoffeln

- - - **10,90 €** - - -

### **Folienkartoffel mit Kräuterquark**

Kartoffeln aus deutschem Anbau mit Salatgarnitur

und Kräuterquark

- - - **9,50 €** - - -

mit Kräuterquark und Lachstatar

- - - **11,50 €** - - -

## *„Ebbes aus 'm Salatgaade...“*

### **Salatteller nach „Orangerie“ Art**

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



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

knackige Blattsalate, Rohkostsalate, karamellierter Ziegenkäse, Pfirsichspalten,  
und gerösteten Nüssen, dazu Baguette



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

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



*jeweils* - - - **13,90 €** - - -



### **Kleiner Salatteller**

Rohkostsalate nach Saison mit Blattsalat, garniert

- - - **4,90 €** - - -



*„Ebbes Klassisches net zu vergesse...“*



### Schnitzel paniert

vom Schweinerücken geschnitten

- - - **12,50 €** - - -

von der Putenbrust geschnitten

- - - **13,50 €** - - -

vom Kalbsrücken geschnitten

- - - **20,50 €** - - -

mit Beilagen- Salat

dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelkroketten oder Bratkartoffeln (+ 1,50 €)



zusätzlich mit

Rahmchampignons nach „Jäger Art“

- - - **+ 2,00 €** - - -

oder

Chorizo- Paprika- Sauce mit Tomaten- Würfel und Zwiebeln

- - - **+ 2,50 €** - - -

*...ebbes Besonneres, ebbes Guddes*

### Rumpsteak

wahlweise mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons oder Kräuterbutter,

dazu Kartoffelspalten mit Schmand- Dip und Salat

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

### Getrüffelter 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

Garstufen:

Engisch oder Rare / kalter Kern 40°C im Kern

Medium Rare / kühler Kern 45°C im Kern

Medium / warmer Kern 50°C im Kern

Well-done / durch, heißer Kern 65°C im Kern



*„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

- - - **13,90 €** - - -

mit

Süßkartoffel- Pommes Frites

- - - **15,90 €** - - -



*„Ebbes aus 'm Wasser...“*

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

zartes Zanderfilet in Öl gebraten, auf sahnigen Tagliolini- Gemüse- Nudeln dazu geschwenkte Kirschtomaten und Salat

- - - **19,50 €** - - -

*„Ebbes ...Sous- vide gegartes“*

### **Zartes Lachssteak**

Lachsfilet „Sous- Vide“ gegart, danach kurz in Chili- Öl scharf angebraten und an Erbsen- Wasabi Püree und Riesling- Sauce serviert

- - - **20,90 €** - - -



*„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

- - - **23,50 €** - - -

**100% PÄLZER!**

von Steffen Beiselle

### Pfälzer Saumagen

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

- - - **11,90 €** - - -

mit Bratkartoffeln

- - - **13,90 €** - - -

**PÄLZISCH**  
für Einsteiger



### 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

- - - **12,90 €** - - -

[www.agiro.de](http://www.agiro.de)

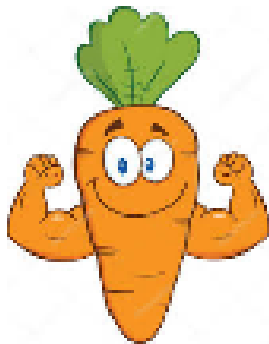
### Maishähnchenbrust glasiert mit Honig und Senf

zarte, gebratene Hähnchenbrust an Süßkartoffel Püree und Blattspinat

*Schon allein der Anblick dieser Köstlichkeit lässt Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das perfekte Zusammenspiel der Geschmäcker süß, sauer, bitter und salzig und dazu die Frische von Spinat in Verbindung mit Süß- Kartoffeln und dem zarten Maishähnchenfleisch.*

*Das schreit nach mehr! Guten Appetit!*

- - - **22,50 €** - - -



*„Ebbes ohne Fläsch...“*

### **Süßkartoffel- Feta- Frikadelle**

Süßkartoffelstampf mit Fetakäse und .... lecker abgeschmeckt , in Olivenöl langsam gebraten,  
mit Blattspinat und Joghurt- Minze- Dip serviert

- - - **13,50 €** - - -

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

- - - **16,50 €** - - -



### **Duett von Spinat- Gnocchi und Süßkartoffel**

in Pesto geschwenkte grüne und gelbe 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 € - - -

### Panna- Cotta

gehört zu den leckersten Dessert-Rezepten der italienischen Küche-  
mit hausgemachter roter Grütze und zart schmelzendes Sorbet

- - - 6,90 € - - -

### Schokoladen- Soufflé

**Schokolade**  
löst keine Probleme, aber das tut ein Apfel auch nicht...

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 € - - -

*„Ups...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.**