



Kerchem

(Kirchheimbolanden)

Sehr verehrte Gäste,

Kapitel 6

herzlich willkommen in unserem Restaurant „Orangerie“

- Ihr Wohlergehen liegt uns am Herzen-.

DIE ZEIT WÄHREND CORONA...

Wochen der Zwangspause liegen hoffentlich auf lange Sicht hinter uns. Wochen der Angst, der Anspannung, der Tränen, in stetiger Ungewissheit ob und wie es weiter geht – eine schier unerträgliche Zeit des Wartens -.Nichtsdestotrotz, haben wir den Mut und die Hoffnung nie verloren und uns über die vielen aufmunternden Worte, unter anderem bei unseren kleinen Aktionen auf dem Wochenmarkt riesig gefreut.



Nun, jetzt geht es wieder los. Allerdings mit so mancher Regel, die wir gerne befolgen. Wir bitten Sie, sich ebenfalls den Gegebenheiten entsprechend zu verhalten und Neuerungen zu respektieren, solange die Einschränkungen dauern.

Dazu gehören unter anderem:

- Reservierungspflicht, Händedesinfektion am Eingang vor Betreten des Gastraums zwingend erforderlich
- Zutritt erst dann, wenn Gästename, Anschrift und Telefonnummer aller Gäste einer Reservierung beim Gastgeber aufgenommen wurden, anschließend Platzanweisung durch den Gastgeber
- Abstands- und Hygieneregeln
- Maskenpflicht beim Eintritt und Verlassen des Restaurants und beim Toilettengang (Schlüssel bitte an der Theke abholen)
- Verkleinerte Speisen- und Getränkekarte (nach Gebrauch wird desinfiziert)
- Keine Ausgabe einer Weinkarte (Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Angeboten)
- Salz- und Pfeffermühle nur auf Anfrage
- Sperrstunde 22.00 Uhr
- Ausschließlich Tellerservice

Noch etwas zum Schluss.....

Halbierung der Sitzplätze heißt auch Halbierung des Umsatzes.

Ziel muss es sein unser jetziges Personal nicht in die Arbeitslosigkeit zu schicken.

Mehr Personal einzustellen wird in dieser Zeit wirtschaftlich nicht tragbar sein, weshalb es an mancher Stelle vielleicht auch einmal zu einer verlängerten Bedienungszeit kommen kann.

Wir bitten um Ihr Verständnis

Herzlichst Ihre Familie Höh & Team

	<p>Lassen Sie sich von uns verwöhnen, im Restaurant oder mit Catering, zur Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder bei Seminaren.</p>
<p>Restaurant Orangerie Steffen und Yvonne Höh Dr.-Edeltraut-Sießl-Allee 4 67292 Kirchheimbolanden</p>	<p>Unsere Öffnungszeiten Mo. – Fr. 11.30 – 14.00, 17.30 – 22.00 Uhr Sa. 17.30 – 22.00 Uhr Sonntag haben wir Ruhetag</p>
<p>steffen@hoeh-online.info www.orangerie-kirchheimbolanden.de Telefon: 063 52 - 740 83 10</p>	



„Ebbes vorweg...“

Käse trifft Schinken im Parmesan- Mantel

Käse- Schinkenröllchen im knusprigen Parmesan Mantel mit pikantem Kräuter Dip an Blattsalat

- - - **10,50 €** - - -



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 Omas Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Pfannkuchen- Streifen

- - - **5,50 €** - - -

Tagessuppe

unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot

- - - **5,90 €** - - -





„Ebbes fer de kleene Hunger...“



Käsespätzle

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

- - - 11,50 € - - -

Pfälzer Saumagen

zwei gebratene Saumagen Scheiben, Schmorzwiebeln, Riesling- Sauerkr.
und Bratkartoffeln

- - - 13,90 € - - -

Wurstsalat „hausgemacht“

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

- - - 9,50 € - - -

dazu Bratkartoffeln

- - - 10,90 € - - -



100% PÄLZER!

„Ebbes aus' m Salatgaade...“

Salatteller nach „Orangerie“ Art

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



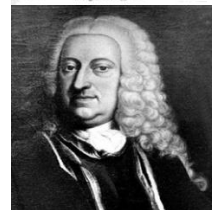
Salatteller nach „Prinzessin Caroline“ Art (1743 - 1787)

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 € - - -

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten
French- Dressing(**lactosefrei**)



„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 €)

gerne auf Wunsch zusätzlich mit

Rahmchampignons nach „Jäger Art“

- - - **+ 2,00 €** - - -

Pfeffer- Rahmsauce nach „ Chimichurri Art“

- - - **+ 2,50 €** - - -

...ebbes Besonneres, ebbes Guddes

Rumpsteak

wahlweise mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons oder Kräuterbutter,

dazu Kartoffelspalten mit Schmand- Dip und Salat

- - - **230 Gramm Rohgewicht / 22,90 €** - - -

- - - **300 Gramm Rohgewicht / 28,90 €** - - -

<u>Garstufen:</u>	Englisch 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	heißer Kern	65 C im Kern

Für unsere Rumpsteaks verwenden wir feinste Black Angus BLOCK- HOUSE- Ware.

KENNER wissen warum.



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



„Ebbes aus 'm Wasser...“

Zanderfilet auf der Haut gebraten

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

- - - **19,50 €** - - -

Zartes Lachssteak

Lachsfilet pochiert , danach kurz in Chili- Öl scharf angebraten
und auf Erbsen- Wasabi Püree serviert, dazu Salat

- - - **21,50 €** - - -

„Ebbes ...Sous- vide gegartes“

Kalbstafelspitz

Kalbstafelspitz Sous- vide gegart, mit Meerrettichsauce,
Kartoffel- Gemüse Gröstel und Rote-Bete-Salat

- - - **18,90 €** - - -

Schweinefilet

Schweinefilet Sous vide gegart, gratiniert mit Pfirsich und Camembert auf Pfeffer- Sauce,
Sellerie- Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten

- - - **19,50 €** - - -

„Ebbes fer Junge- und Junggebliebene...“

Pulled- Pork Burger

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

- - - **14,90 €** - - -





„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 €** - - -

Königsberger Klopse

hausgemachtes Hackfleisch- pikant abgeschmeckt- im eigenen Sud gegart, serviert mit Kapernsauce, Schwenkkartoffeln und rote Bete Salat

- - - **13,50 €** - - -

Hähnchenbrust „Ricotta“

zarte Hähnchenbrust mit Ricotta - Pesto - Füllung auf sahnigen Gemüsenudeln und Salat

Das schreit nach mehr! Guten Appetit!

- - - **15,50 €** - - -

Rinderroulade nach Omas Art

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und frisches Kartoffelpüree

- - - **16,50 €** - - -





„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 €** - - -



Risotto- Kultur und Kult zugleich

Alfred Biolek sagt: "... der Risotto muss all'onda sein, das heißt flüssig wie eine Welle
... der spezielle Rundkornreis, gegart zu einer geschmeidigen, würzigen Crema,
mit Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln und Parmesan

- - - **13,90 €** - - -

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

- - - **16,90 €** - - -

Bandnudeln mit Linsen- Bolognese

Bandnudeln 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 € - - -

Zitronensorbet mit Winzersekt

erfrischendes Zitronensorbet mit prickelndem Winzersekt aufgefüllt- „so schmeckt der Sommer“

- - - 5,50 € - - -

Panna- Cotta

gehört zu den leckersten Dessert-Rezepten der italienischen Küche-
mit Obstgarnitur und zart schmelzendem Sorbet

- - - 6,90 € - - -

Schokoladen- Soufflé

kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel und Vanilleeis

- - - 7,50 € - - -

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

Vanille- Becher „Himbeere“

drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersauce und Sahne

- - - 5,50 € - - -

„Upps...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.



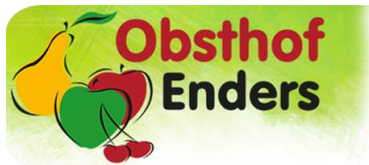
Vegetarisch



Unsere kompetenten Partner aus der Region



WEIDMANN
KAFFEE MANUFAKTUR



WEIERHÖFER
Gartengemüse



Wolfgang Beyer
Eierhandel


Slow Food®
Deutschland e.V.

