



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

Burrata, Tomaten, Apfel- Balsamico- Essig, Oliven Öl, Rucola, Schalotten

- - - 11,90 € - - -

Kraftbrühe vom Rind

mit Omas Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Pfannkuchen- Streifen

- - - 5,50 € - - -

XXXXXXXX

Pfälzer Saumagen

zwei gebratene Saumagen, Schmorzwiebeln, Riesling- Sauerkraut, Bratkartoffeln

- - - 13,90 € - - -

Wurstsalat „hausgemacht“

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

dazu Pommes -Frites

- - - 9,50 € - - -

dazu Bratkartoffeln

- - - 10,90 € - - -

Salatteller knackige Blattsalate, Rohkostsalate, mit Baguette

- „Orangerie“ Art gebratenen Garnelen, Putenbrust, Brotwürfeln und Parmesan
- „Prinzessin Caroline“ Art karamellierter Ziegenkäse, Pfirsichspalten, gerösteten Nüssen
- „Fürst Karl August „Art gegrillten Rumpsteak- Streifen, gebratener Paprika, Brotwürfeln

jeweils - - - 13,90 € - - -



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 € - - -

Cordon Bleu „wie´s der Chef liebt“

gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan- und Kräuterfrischkäse, paniert und gebraten, Pommes Frites und Salat

vom Schweinerücken geschnitten

- - - 15,90 € - - -

vom Kalbsrücken geschnitten

- - - 23,50 € - - -

Portion Süßkartoffel Pommes Frites mit Dip

- - - 4,90 € - - -



Schweinefilet

Schweinefilet Sous vide gegart, Pfirsich, Camembert, Pfeffer- Sauce, Sellerie-Kartoffelpüree, Karotten- - - **19,50 €** - - -

Schnitzel paniert mit Beilagen- Salat

vom Schweinerücken geschnitten - - - **12,50 €** - - -

von der Putenbrust geschnitten - - - **13,50 €** - - -

vom Kalbsrücken geschnitten - - - **20,50 €** - - -

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 €** - - -

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zanderfilet, sahnigen Gemüse- Band- Nudeln, Kirschtomaten und Salat - - - **19,50 €** - - -

Pulled- Pork Burger

Pulled Pork, Krautsalat, BBQ-Spezialsauce, Brötchen, Kartoffelspalten, Dip - - - **14,90 €** - - -

Königsberger Klopse

Hackfleischbällchen, Kapernsauce, Schwenkkartoffeln, rote Bete Salat - - - **13,50 €** - - -

Hähnchenbrust „Ricotta“

zarte Hähnchenbrust mit Ricotta - Pesto - Füllung auf sahnigen Gemüsenudeln und Salat - - - **15,50 €** - - -

Rinderroulade nach Omas Art

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln. Gewürzgurke, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree - - - **16,50 €** - - -

Süßkartoffel- Feta- Frikadelle

Süßkartoffelfrikadelle mit Fetakäse, Blattspinat, Joghurt- Minze- Dip serviert - - - **13,50 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten *Garnelen* - - - **16,50 €** - - -

Risotto- Kultur und Kult zugleich

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, Kräuter Pesto, Linsen- Bolognese, Tomatenwürfel, Parmesan - - - **11,90 €** - - -

gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto gebraten *Garnelen* - - - **14,90 €** - - -



Desserts

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 € - - -

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 € - - -

Getränkekarte

Es ist Zeit für GUTEN KAFFEE!

Kaffee aus der ortsansässigen Kaffeerösterei Weidmann

WEIDMANN
KAFFEE MANUFAKTUR

Aperol Spritz^{1,10} Sekt, Aperol und ein Schuss Soda auf Eis

5,50 €

Lillet Buck^{1,10} Lillet mit Ginger Ale, Limette auf Eis

5,50 €

Zitronensorbet mit Winzersekt

5,50 €

„Hugo“ Sekt mit Holunder und Minze

5,50 €

„Kir Royal“ Johannisbeerenlikör mit Sekt

4,90 €

Martini weiß

3,50 €

Mineralwasser Flasche medium oder still

0,25 l 2,70 € 0,75 l 4,90 €

Apfelsaftschorle Glas

0,2 l / 0,4 l 2,60 € / 3,60 €

Orangensaftschorle Glas

0,2 l / 0,4 l 2,60 € / 3,80 €

Traubensaftschorle/ Johannisbeerschorle Glas

0,2 l / 0,4 l 2,80 € / 4,20 €

Coca Cola/ Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite

0,2 l / 0,4 l 2,60 € / 3,50 €

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger-Ale



ALMDUDLER Kräuter- Limonade Flasche

Limetten- Holunder oder Himbeer- Zitrone Limonade



0,25 l 2,90 €

0,35 l 4,00 €

0,4 l 3,90 €



Bischoff Premium Pils

0,3 l / 0,4 l 3,30 € / 3,90 €

Bischoff Premium Pils Radler/ Cola Bier

0,3 l / 0,4 l 3,30 € / 3,90 €

Bischoff Donnersberger dunkel

0,3 l / 0,4 l 2,30 € / 3,90 €

Paulaner Weißbier hefetrüb

0,3 l / 0,5 l 3,50 € / 4,00 €

Paulaner Weißbierradler/ Weißbiercola hefetrüb

0,5 l 4,00 €

Über unsere Edelfeinbrände, Liköre und Weine informiert Sie gerne unser Servicepersonal
Unsere Weingüter: Fam. Schwan /Niefernheim, Fam. Werner/Flonheim, Fam. Hagmaier/Mölsheim,
S. Hofmann/Wachenheim



Sehr verehrte Gäste,

Kapitel 6

Kerchem

(Kirchheimbolanden)

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.

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



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