

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem

Restaurant "Orangerie"

- Ihr Wohlergehen liegt uns am Herzen -

"Ebbes Gutes, Ebbes zum Wohlfühlen"

Seit nun schon 5 Jahren ist es uns ein Anliegen, Sie mit Herz und Spaß bei der Arbeit in einem schönen Ambiente, bestmöglichem Service und vor allem gutem Essen verwöhnen zu dürfen.

Unsere zahlreichen Stammgäste, aber auch der stete Zuwachs aus Nah- und Fern bestätigen uns, dass wir wohl einiges in den vergangenen Jahren richtig gemacht haben. Nicht immer läuft alles perfekt, aber bedenken Sie, auch wir sind „nur Menschen“ .

Unsere Produkte beziehen wir überwiegend regional, verzichten auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Wir kochen für Sie mit **Liebe** ländliche, bodenständige Küche mit Pfiff. Frisch gekochte Gerichte erfordern Zeit, deshalb folgen wir dem Motto

„ gut Ding will Weil"

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Familie Höh und Team



Ebbes vorweg

Käse trifft Schinken im Parmesan- Mantel

Käse-Schinkenröllchen im knusprigen Parmesanmantel
mit pikantem Kräuter- Dip an Blattsalat

10,5

Beef Tatar

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

10,5

Burrata auf Tomaten- Carpaccio

Sie mögen Mozzarella? Dann werden Sie Burrata lieben, Burrata ist sowas wie das
Überraschungs- Ei unter den Frischkäsen: Außen... Sie werden sehen.... auf
frischen Tomaten, vermählt mit Apfel- Balsamico- Essig, Oliven- Öl, Rucola und
Schalotten

11,9

Ebbes aus de Suppeküch

Kraftbrühe vom Rind

Mit Omas Markklößchen, feinem Wurzelgemüse und Pfannkuchen- Streifen

5,5

Tagessuppe

unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Angebot

5,9



Ebbes fer de kläne Hunger

Käsespätzle

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

11,5

Pfälzer Saumagen

Zwei gebratene Scheiben Saumagen, Schmorzwiebeln,
Riesling- Sauerkraut und Bratkartoffeln

13,9

Ebbes aus 'm Salatgaade

Salatteller nach ORANGERIE ART

knackige Blattsalate, Rohkostsalate- mit Putenbrust, Garnelen, Brotwürfeln,
Parmesanhobel

Salatteller nach PRINZESSIN CAROLINE ART

knackige Blattsalate, Rohkostsalate- mit Ziegenkäse, Pfirsichspalten, Nüssen,

Salatteller nach FÜRST KARL AUGUST ART

knackige Blattsalate, Rohkostsalate- mit Rumpsteak- Streifen, Paprika, Brotwürfeln,

jeweils mit Baguette

13,9

Kleiner Salatteller

knackige Blattsalate, Rohkostsalate, garniert

4,9

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachtem
FRENCH- DRESSING(lactosefrei)

Ebbes Klassisches net zu vergesse

Schnitzel paniert

vom Schweinerücken geschnitten

12,5

von der Putenbrust geschnitten

13,5

vom Kalbsrücken geschnitten

20,5

jeweils mit Beilagen Salat

dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelkroketten
oder Bratkartoffeln

+1,5

gerne auf Wunsch zusätzlich mit

Rahmchampignons oder

+2,0

Pfeffer- Rahmsauce nach Chimichurri Art

+2,5

Ebbes Besonneres, ebbes Guddes

BLOCK HOUSE Rumpsteak

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

250 Gramm Rohgewicht

23,9

Garstufen

- | | | |
|----------------------|-------------|--------------|
| • 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

Ebbes aus 'm Wasser

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zartes Zanderfilet gebraten, auf sahnigen Gemüse- Band- Nudeln, dazu geschwenkte Kirschtomaten und Salat

19,5

Zartes Lachssteak

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

21,5

Ebbes ... Sous- vide gegartes

Kalbstafelspitz

Kalbstafelspitz Sous- vide langsam gegart, mit Meerrettichsauce, Salzkartoffel und rote Bete Salat

18,9

Ebbes fer. Junge- und Junggebliebene

Dreierlei vom Burger

Drei verschieden belegte kleine Burger mit Rindfleisch, Lachs und Camembert, mit hausgemachten Saucen, Kartoffelspalten und Blattsalat

17,9

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 16,5

vom **Kalbsrücken** geschnitten, gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan- und Kräuterfrischkäse, paniert und gebraten, dazu Pommes Frites und Salat 23,5

Hähnchenbrust „Ricotta“

zarte Hähnchenbrust mit Ricotta- Pesto- Füllung auf sahnigen Gemüsenudeln und Salat- *Das schreit nach mehr! Guten Appetit.* 15,9

Rinderroulade nach Omas Art

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 16,5

Tomaten- Pfifferling- Ragout mit Schweinefilet in Pfännchen

das beste vom Schwein- zart und saftig mit würzigen Pfifferlingen und Tomaten dazu Butterspätzle und Salat 18,9



Ebbes ohne Fläsch

Süßkartoffel- Klößchen mit Bärlauch

in Pesto geschwenkte Klößchen auf rote Bete- Sauce mit Feta- Streusel

13,5

.... gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto **gebratenen Garnelen**

16,5

Bandnudeln mit Linsen- Bolognese

Bandnudeln in Kräuter- Pesto geschwenkt, dazu eine Bolognese aus dreierlei Linsen in würzigem Tomaten- Gemüse- Sud geköchelt und gehobeltem Parmesan

11,9

.... gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto **gebratenen Garnelen**

14,9

Risotto- Kultur und Kult zugleich

Es wird gesagt: „ ... 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

13,9

.... gerne auch mit in Knoblauch- Öl und Pesto **gebratenen Garnelen**

16,9

Portion Süßkartoffel Pommes Frites mit Dip

4,9



Ebbes Feines und Sieses *zum Schluss*



Espresso 'n Ice

kleiner starker Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Milchschaum

3,7

Zitronensorbet mit Winzer Sekt

erfrischendes Zitronensorbet mit prickelndem Winzer Sekt aufgefüllt,
- „so schmeckt der Sommer“ -

5,5

Nougat Panna Cotta

mit Mango- Kompott und zart schmelzendem Sorbet

6,9

Hausgemachtes Schokoladen- Kuchlein

kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Fruchtspiegel und Vanilleeis

7,5

Vanille- Becher „ Himbeere“

drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersauce und Sauce

5,5

Ups... ebbes hammer noch vergess...

Bunter Eisbecher

Drei Kugeln Eis mit Sahne -oder vier Kugeln Eis ohne Sahne

4,5





„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

Eier und Eierzeugnisse

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Lupinen und Lupinenerzeugnisse Weichtiere

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Fisch und Fischerzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulfite

Senf und Senferzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)

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.

