



Bienvenue à l'Orangerie



Brasserie et Vins

Die Orangerie ist eine Stätte der Leidenschaft!
Hier wird nicht nur gekocht und gegessen.

In der Orangerie versuchen wir, ein gutes Stück
schönster Menschenkultur aufrechtzuerhalten:
die gastronomische Kultur Frankreichs.

Werden Sie Gaumenzeuge des Chefkoch
Mohammed Ez-Zaky, er steht für Qualität,
Frische, Kreativität und ausdrucksstarke Aromen.
Seine Ausbildung absolvierte er im renommierten
Restaurant 5 in Stuttgart, wo er sein handwerkliches
Können in der gehobenen Gastronomie entwickelte.

Ursprünglich als Banker in Marokko tätig, folgte er seiner
Leidenschaft für das Kochen – und übernimmt nun mit viel
Engagement sein erstes eigenes Restaurant: Die Orangerie.

Die visionäre Arbeit von Jens Gebauer sowie dessen
praktische Umsetzung durch Mohammed Ez-Zaky sind
geprägt von generationenübergreifender und
jahrzehntelanger Erfahrung mit Herz und Leidenschaft
für die Métiers der Gastronomie und des Einzelhandels.

In diesem Sinne wünsche ich Bon Appétit!

Mohammed Ez-Zaky



fruit de mer

UNSERE MEERESFRÜCHTE

GENIESSEN SIE UNSERE MEERESFRÜCHTE AUS
UNSERER AUSGEZEICHNETEN FISCH-ABTEILUNG

ZWEI ETAGEREN MIT EINER AUSWAHL
FRISCHER MEERESFRÜCHTE WIE:

HUMMER

gekocht

AUSTERN

frisch

KAISERGRANAT

gekocht

CREVETTEN

gekocht

GARNELEN

gekocht

OKTOPUS

gebraten

VENUSMUSCHELN

gekocht

MIESMUSCHELN

gekocht



Die Etageren können für 2 oder 4 Personen bestellt werden
und sollten mindestens einen Tag vorbestellt werden.

GEBAUER'S SPECIAL PREIS:

2 PERSONEN | 99,00 EUR

4 PERSONEN | 159,00 EUR



Orangerie

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Weingenuß à la Carte



GEBAUER'S TOP DEAL **WEIN ZUM SUPERMARKT-REGALPREIS** **HIER IM RESTAURANT**

Entdecken Sie unsere exklusive Weinauswahl mit über 2.000 erlesene Positionen – handverlesen, international und stets trinkbereit.

Gerne laden wir Sie ein, sich persönlich in unserer Weingalerie umzusehen und den passenden Tropfen für Ihr Menü auszuwählen.

So einfach funktioniert es:

1. Wein aus der Weinabteilung aussuchen.
2. Am Tresen abgeben (Weißwein wird gekühlt und Rotwein auf Wunsch dekantiert).
3. Wein wird im Kühler am Tisch serviert, dafür berechnet das Orangerie-Team 5,00 Euro Korkgeld pro Flasche.

Wir beraten Sie gerne.



À votre santé!



Orangerie

nos Salades

UNSERE SALATE

NIZZA-SALAT

SALADE NIÇOISE | 18,50 EUR

Regionaler Kräutersalat, angebratener Premium Thunfisch, Drillinge, grüne Bohnen, Wachteleier, Oliven, rote Zwiebel, Vinaigrette (Orange) – auf Wunsch auch ohne Thunfisch

WARMER ZIEGENKÄSE-SALAT

SALADE CHÈVRE CHAUD | 18,50 EUR

Regionaler Kräutersalat, überbackener Ziegenkäse, Pinienkerne, Croûtons, Vinaigrette

BEILAGENSALAT

SALADE VERT | 6,50 EUR | 9,50 EUR

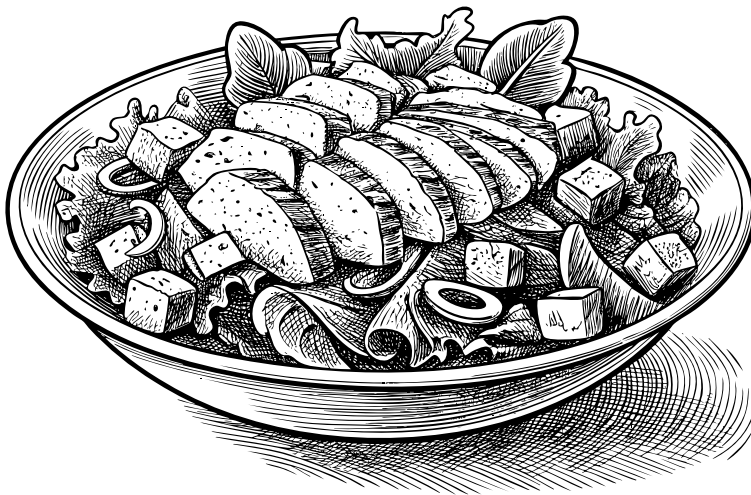
Knackige Variation an Blatt- und Kräutersalaten, Vinaigrette

CAESAR-SALAT

SALADE CÉSAR | 18,50 EUR

Mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan, Croûtons

Unsere Salate werden mit Gurke, Tomate, Sprossen und Möhre serviert und werden ausschließlich vom Keltenhof in Filderstadt-Bonlanden bezogen.



Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde. Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

nos Entrées

UNSERE VORSPEISEN

TATAR VOM RIND

TATARE DE BOEUF | 18,50 EUR

Handgeschnittenes Rinderfilet (150 g), Kapern, Schalotte, Sardelle, Dijon-Senf, Eigelb, süße Tomate, Petersilie, Olivenöl

TATAR VOM THUNFISCH

TATARE DE THON | 18,50 EUR

Sashimi-Thunfisch, Salicornia, Avocado, Dill, Limette, Crème fraîche

CARPACCIO DE BETTERAVE | 14,50 EUR

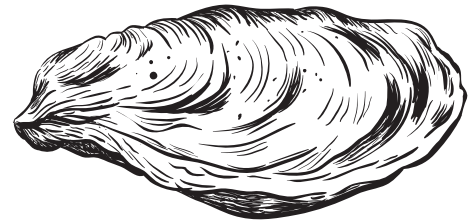
Hauchdünne Scheiben von Roter Bete, Walnuss, Pinienkerne, Feta, Parmesan, Olivenöl, Hausbrot

AUSTERN FINES DE CLAIRE

Wahlweise 6 oder 12 Austern mit Zitrone

6 STÜCK | 19,50 EUR

12 STÜCK | 35,00 EUR



AUSTERN SPECIAL GILLARDEAU No. 2

Wahlweise 6 oder 12 Austern mit Zitrone

6 STÜCK | 22,50 EUR

12 STÜCK | 35,00 EUR



GEBAUER'S SPECIAL:

WER 12 AUSTERN BESTELLT

ERHÄLT EIN GLAS

GEBAUER'S CHAMPAGNER | 5,00 EUR



Orangerie

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Soup **SUPPE**

ZWIEBELSÜPPCHEN

SOUPE À L'OIGNON | 7,50 EUR

Klassische Riesling-Zwiebelsuppe mit Croûton und Comté gratiniert

HUMMER BISQUE

BISQUE DE HOMARD | 14,50 EUR

Mit 3 gebratenen Hummer-Garnelen

Menu Casse-Croûte

FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER

QUICHE LORRAINE

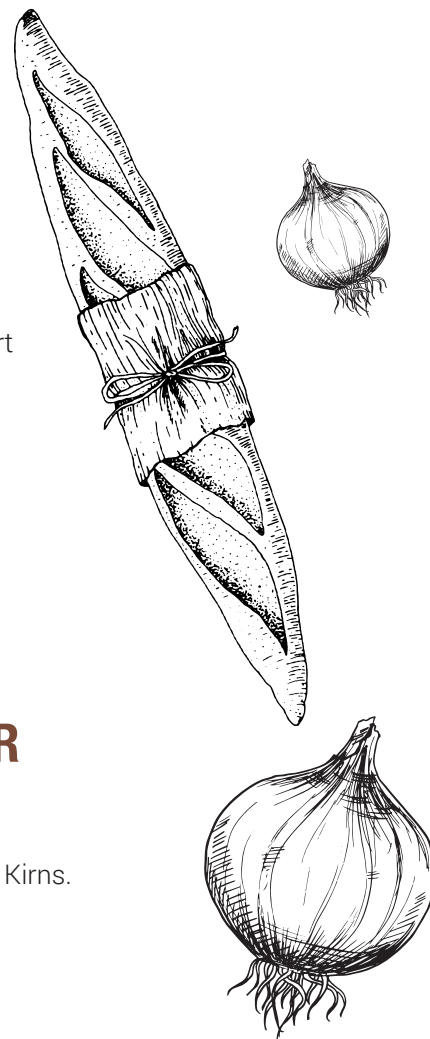
Französische Quiche Lorraine aus dem Elsass aus dem Repertoire Kirns.

MIT SALAT | 15,50 EUR

RINDERHACKSTEAK

STEAK HACHÉ FRITES | 17,50 EUR

220 g feinstes Rinderhacksteak, Pfeffersauce, Pommes Frites, Salat



nos Amuse-Bouche du Vigneron

WEINBEGLEITER

BROT, AIOLI & OLIVENTAPENADE | 8,50 EUR

Oliven, Knoblauch, Öl, frische Kräuter

VESPERPLATTE | 14,50 EUR

Selektion aus französischen Schinken- und Wurstsorten, Dijonsenf, Brotkörble

IDEAL FÜR ZWEI PERSONEN

WARMER VACHERIN | 24,50 EUR

(Vacherin verfügbar von Oktober bis April, alternativ wählen Sie einen Cremoulin)

ca. 450 g, mit geröstetem Brot, Gebauer's Tessiner Feigensenf,

Gebauer's Amarena Kirsche und Gebauer's Paprika Gelee

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Burgers et frites

BURGER UND POMMES

BLACK BEAST BURGER

BURGER DE LA BÊTE NOIRE | 16,00 EUR

Schwarze Burgerbrötchen, Rinderpatty (220 g), Kräutersalat, Pommes Frites, Trüffelmayonnaise

CLASSIC BURGER

BURGERS CLASSIQUES | 16,00 EUR

Rinderpatty (220 g), Tomate, Gurke, Salat, Pommes Frites

GOURMET BURGER

BURGERS GOURMANDS | 16,00 EUR

Rinderpatty (220 g), braun karamellierte Zwiebeln, Bacon, Sauce Café de Paris, Pommes Frites

TRÜFFEL BURGER

BURGER À LA TRUFFE | 17,50 EUR

Rinderpatty (220 g), Kräutersalat, Pommes Frites, Bacon, Trüffelmayonnaise

VEGGI BURGER | 17,50 EUR

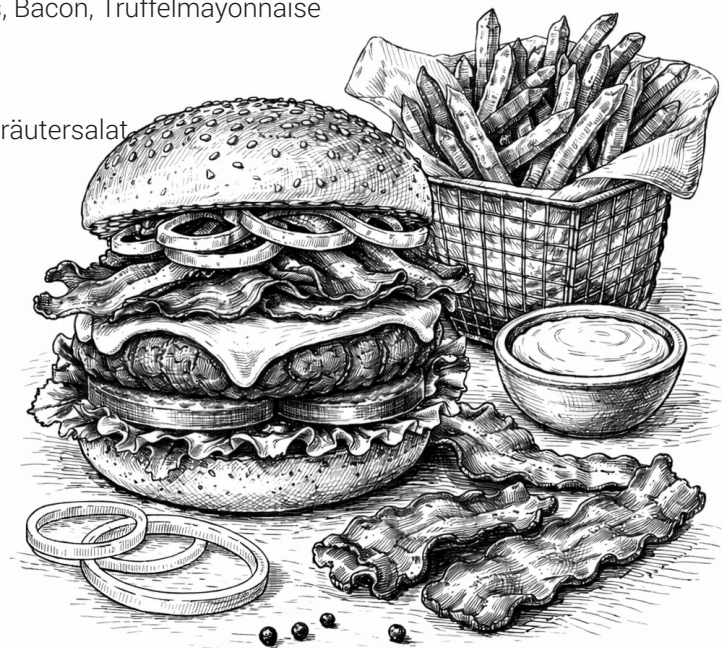
Veganes Patty (200 g), auf Erbsenproteinbasis, Kräutersalat, Pommes Frites, Tomate, Gurke, Mayonnaise

**BEILAGEN ZUM BURGER –
SUPPLEMENTS | JE 5,00 EUR**

- ◆ POMMES FRITES
- ◆ SÜSSKARTOFFELPOMMES

DIPS | JE 2,00 EUR

- ◆ CAFÉ DE PARIS BUTTER
- ◆ WASABI KETCHUP
- ◆ BBQ SAUCE IM SMOKY HICKORY STYLE
- ◆ BÉARNAISE
- ◆ HARISSA-CREME
- ◆ TRÜFFELMAYONNAISE
- ◆ SAFRAN-AIOLI



Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

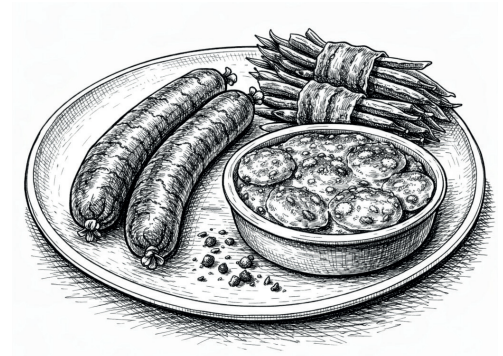
Orangerie

nos Viandes

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

2 MERGUEZ-WÜRSTE | 19,50 EUR

Scharf gewürzte Bratwurst vom Lamm und Rind,
Bohnen im Speckmantel, Drillingskartoffeln, Sauce béarnaise



CONFIT DE CANARD | 24,50 EUR

Butterzarte Entenkeulen im eigenen Fett gegart,
Sauce au Grand Marnier, Gratin Dauphinois, Ratatouille

ENTE À L'ORANGE

CANARD À L'ORANGE | 21,50 EUR

Zarte rosa Entenbrust sous-vide gegart, gegrillt, Sauce au Grand Manier,
Gratin Dauphinois, Ratatouille

ENTRECÔTE HELDER | 34,50 EUR

250 g feinstes Entrecôte/Ribeye-Steak vom Grill, Sauce Béarnaise,
Pommes Frites, Ratatouille

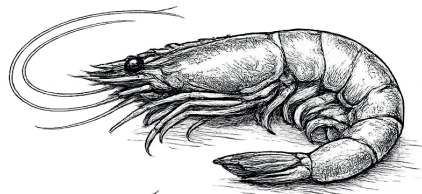
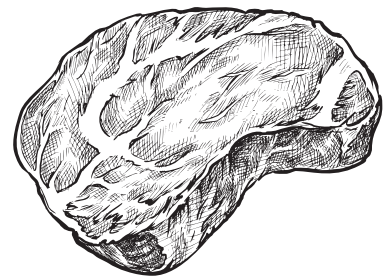


FILET MIGNON BÉARNAISE CHATEAUBRIAND BÉARNAISE

Premium-Rinderfilet am Stück für 1 oder 2 Personen, Ratatouille,
Gratin Dauphinois, Sauce Béarnaise

1 PERSON – 200 G | 35,50 EUR

2 PERSONEN – 400 G | 65,50 EUR



3 GEBRATENE GARNELEN | 7,50 EUR

als feine Beilage



Orangerie

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

nos Viandes - Vieilli à sec

HAUPTSPEISEN – DRY-AGED IDEAL FÜR ZWEI PERSONEN

Durch die Reifung am Knochen entsteht ein besonders zartes Fleisch mit kräftigem, nussigem Aroma. Der natürliche Gewichtsverlust und die aufwendige Lagerung machen Dry Aged Beef zu etwas ganz Besonderem.



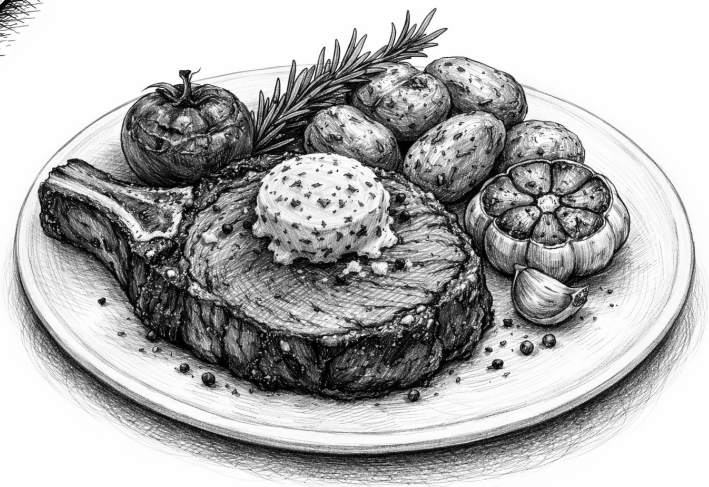
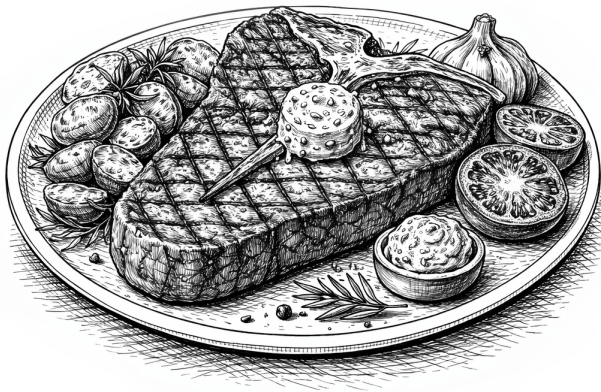
DRY-AGED T-BONE-STEAK IRISH | 99,00 EUR

Scheibe vom Roastbeef (ca. 750 g) am Knochen gereift (Hausproduktion), gegrillt, Grilltomate, Rosmarinkartoffeln, gerösteter Knoblauchkopf, Beurre Café de Paris

DRY-AGED TOMAHAWK IRISH

(ENTRECOTE AM KNOCHEN GEREIFT) | 99,00 EUR

Ribeye-Steak (ca. 750 g) am Knochen, Grilltomate, Rosmarinkartoffeln, gerösteter Knoblauchkopf, Beurre Café de Paris



Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Orange

Spécialités de la Mer

FEINSTES AUS DEM MEER

LACHS BÉARNAISE | 24,50 EUR

Lachsfilet (200 g) in der kräuterreichen Sauce Béarnaise, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

BOUILLABASSE MARSEILLAISE | 28,50 EUR

Klassische französische Fischsuppe, Safran-Kartoffeln, Mittelmeer-Edelfisch-Variation, Muscheln, Garnelen, Gruyère, Rouille (Safran-Aioli) und Croûton

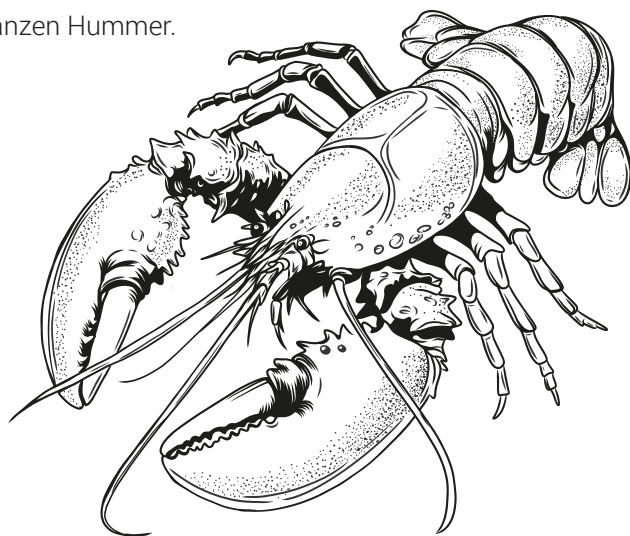
DELUXE-HUMMER ANGEBOT

Genießen Sie zu Ihren ausgewählten Speisen einen ganzen Hummer.

Unser Hummer liebt Vorfreude – bitte einen Tag im Voraus bestellen.

GANZER HUMMER | 50,00 EUR

Ca. 800 g



DIPS | JE 2,00 EUR

- ◆ CAFÉ DE PARIS BUTTER
- ◆ WASABI KETCHUP
- ◆ BBQ SAUCE IM SMOKY HICKORY STYLE
- ◆ BÉARNAISE
- ◆ HARISSA-CREME
- ◆ TRÜFFELMAYONNAISE
- ◆ SAFRAN-AIOLI

BEILAGEN – SUPPLEMENTS | JE 5,00 EUR

- ◆ GRATIN DAUPHINOIS
- ◆ POMMES FRITES
- ◆ SÜSSKARTOFFELPOMMES
- ◆ ROSMARIN-KARTOFFELSPALTEN
- ◆ RATATOUILLE
- ◆ BOHNEN IM SPECKMANTEL

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde. Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

nos Desserts

FÜR DEN SÜSSEN GAUMEN

CRÊPE SUZETTE | 8,50 EUR

Crêpe in Orangensauce, Vanilleeis, flambiert mit Grand-Marnier

CRÈME BRÛLÉE | 6,50 EUR

Vanilleflan, Karamell

MOUSSE AU CHOCOLAT | 8,50 EUR

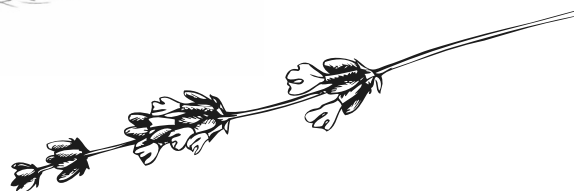
mit Schokosahne, Schokoraspeln und saisonalen Früchten

AFFOGATO AL CAFFÈ | 6,00 EUR

Vanilleeis mit Espresso

MACARONS | 7,50 EUR

Espresso mit 3 Macarons



Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Orangerie

nos Boissons

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

EUR

| | |
|---|-------------|
| WASSER – STILL 0,2L 0,7L | 2,50 5,00 |
| WASSER – SPRUDEL 0,2L 0,7L | 2,50 5,00 |
| COCA-COLA, FANTA, SPRITE, COCA-COLA ZERO 0,33L | 3,50 |
| LIMONADE À L'ORANGERIE 0,4L SPRUDEL FRÜCHTE KRÄUTER | 5,00 |
| LIMONADE MAISON 0,4L LIMETTE MINZE SPRITE WASSER ZUCKERSIRUP | 5,00 |
| THÉ GLACÉ – EISTEE 0,4L HIBISKUS EARL GREY INGWER | 4,50 |
| GEBAUER'S SAFTBAR 0,3L ORANGE APFEL JOHANNISBEER | 4,00 |

NOTRE BIÈRE MAISON – UNSER HAUSBIER

| | |
|---------------------------------------|------|
| GEBAUER'S HELLES 0,33L | 4,00 |
| GEBAUER'S HELLES alkoholfrei 0,33L | 4,00 |
| SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN 0,5L | 4,50 |
| SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN alkoholfrei 0,5L | 4,50 |

BOISSONS CHAUDES – WARMER GETRÄNKE

| | |
|--|------|
| CAFÉ CRÈME | 3,50 |
| CAPPUCCINO | 4,50 |
| ESPRESSO | 3,50 |
| ESPRESSO DOUBLE | 5,50 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 4,00 |
| ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE | 6,00 |
| LATTE MACCHIATO | 4,50 |
| JASMINTEE | 3,50 |
| DARJEELING | 3,50 |
| GRÜNER TEE | 3,50 |
| CHAI-TEE | 3,50 |
| GOLDEN HONEY – KURKUMA, LIMETTE, HONIG | 4,50 |

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Orangerie

nos Boissons

GETRÄNKE

| APÉRITIV | EUR |
|---|------|
| GEBAUER'S SEKT MIT GEBAUER'S HOLUNDERSIRUP | 6,50 |
| KIR ROYAL MIT GEBAUER'S CHAMPAGNER | 9,50 |
| PERNOD MIT EISWASSER | 6,50 |
| LILLET WILD BERRY SPRITZ | 7,50 |
| APEROL SPRITZ | 7,50 |
| GIN TONIC GARDEN HENDRICK'S GIN MIT ROSMARIN, WACHOLDERBEERE | 8,50 |
| ESPRESSO MARTINI VODKA, ESPRESSO, KAFFEELIKÖR | 8,50 |
| PORNSTAR MARTINI VODKA, MARACUJASAFT, VANILLESIRUP, SEKT | 9,50 |

DIGESTIF – EAUX DE VIE

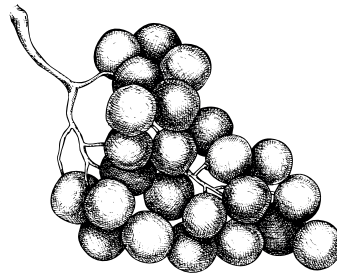
| | |
|--|-------|
| GEBAUER'S PREMIUM-DESTILLATE 4CL 40% GUTE LUISE BIRNE DOLLENSPPL KIRSCH ROTER BERLEPSCH | 5,00 |
| CALVADOS DAUPHIN VSOP 2CL 40% | 6,50 |
| COGNAC – COMTE JOSEPH XO 4CL 40% | 12,50 |
| MARC DE CHAMPAGNE 4CL 40% | 6,50 |
| WHISKY BUSHMILLS – 10 YEARS 2CL 40% | 6,50 |
| COINTREAU 4CL 40% | 4,50 |
| GRAND MARNIER 4CL 40% | 4,50 |
| ARMAGNAC CLÉS DES DUCS 4CL 40% | 5,00 |

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Orangerie

nos Boissons

GETRÄNKE



EUR



EUR*

GEBAUER'S LÄNDERREISE – HAUSWEINE

GEBAUER'S WEISS – CUVÉE BLANC 0,2L | 0,75L
WÜRTTEMBERG | FRUCHTIG-TROCKEN | 13%

Ein zartes Hellgelb erwartet uns im Glas und intensive florale Aromen sowie weißer Pfirsich, Apfel, Zitrusfrüchte und etwas frisches Heu.

5,50

7,99

+5 = 12,99

GEBAUER'S ROSÉ 0,2L | 0,75L
WÜRTTEMBERG | FRUCHTIG-TROCKEN | 12,5%

Wir riechen und schmecken einen intensiven Beerencocktail nach Erdbeere, Himbeere, Kirsche und roter Johannisbeere sowie zarte Kräuter und etwas weißem Pfeffer, ergänzt durch den Duft nach Rosen und einem Hauch Mandel.

5,50

7,99

+5 = 12,99

GEBAUER'S ROTWEIN-CUVÉE 0,2L | 0,75L
WÜRTTEMBERG | TROCKEN | 13%

Aromen von schwarzem Pfeffer, dunklen Beeren, Pflaumen und Schokolade und würzige Kräuter betören die Sinne.

5,50

7,99

+5 = 12,99

PREMIUMWEINE

GEBAUER'S ROT CHÂTEAU FONTESTEAU 0,2L | 0,75L
HAUT-MÉDOC AC | TROCKEN | 13%
Goldmedaille Gilbert & Gaillard 2022,
Goldmedaille Best Wine Awards 2022

9,50

17,99

+5 = 22,99

SANCERRE 2024 0,2L | 0,75L
FRANKREICH | 12,5%

Lacheteau: Die Eleganz des Loiretals. Dieses traditionsreiche Weingut zelebriert die Vielfalt und Frische der zum UNESCO-Welterbe gehörenden Weinberge. Die maßgefertigten Weine zeugen von einzigartiger Expertise, tiefem Verständnis für das Terroir und sorgfältiger Lese. Entdecken Sie eine breite Palette an authentischen und präzisen Still- und Schaumweinen.

9,50

25,99

+5 = 30,99

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 0,2L | 0,75L
BORDEAUX SUB-REGION LIBOURNAIS | 13,5%
Traditionelle Lagerung im Holzfass für 12 Monate,
Handlese mit Selektion.

8,50

15,99

+5 = 20,99

DOMAINE DE MARCÉ TOURAINE ROSÉ 2024 0,2L | 0,75L
SOLOGNE VITICOLE | 13%

Domaine de Marcé Touraine Rosé – klare, delikate Aromen von hellen Beeren; frischer und eleganter Eindruck am Gaumen mit einer angenehmen Säure; ein langer Nachhall getragen von schmackhaften Erdbeer- und Himbeernoten.

6,50

9,99

+5 = 14,99

*Ganze Flasche zum Supermarkt-Regalpreis + Korkgeld 5,00 EUR.

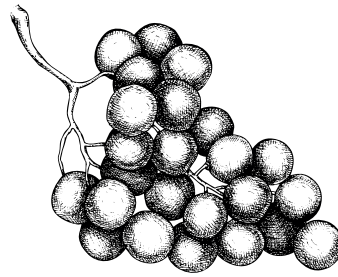
Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.



Orangerie

nos Boissons

GETRÄNKE



EUR



EUR*

GEBAUER'S SCHAUMWEINE

GEBAUER'S SEKT WEISS 0,1L | 0,75L | 11%
FELSENKELLER BREISACHER SCHLOSSBERG | TROCKEN
Leichter erfrischender Sekt, 2 Jahre Flaschengärung

5,00

10,99 +5 = 15,99

GEBAUER'S M.W.K CHAMPAGNER 0,1L | 0,75L | 12,5%
CHIGNY-LES-ROSES | BRUT TRADITION

Dieser Champagner Gardet Brut Tradition wird zu 90% aus schwarzen Champagne-Trauben (45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier) und 10% Chardonnay komponiert.

Nach dem Ausbau im großen Holzfass zeigt er eine fein cremige Textur und große Tiefe.

So ist der Gardet Brut Tradition offizieller Champagner einiger namhafter Airlines sowie des britischen Parlaments, und sogar offizieller Champagner der Stadt Paris

8,50

29,99 +5 = 34,99

*Ganze Flasche zum Supermarkt-Regalpreis + Korkgeld 5,00 EUR.



Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie in unserer Kladde.
Bei Fragen sprechen Sie gerne unser Personal an.

Orangerie