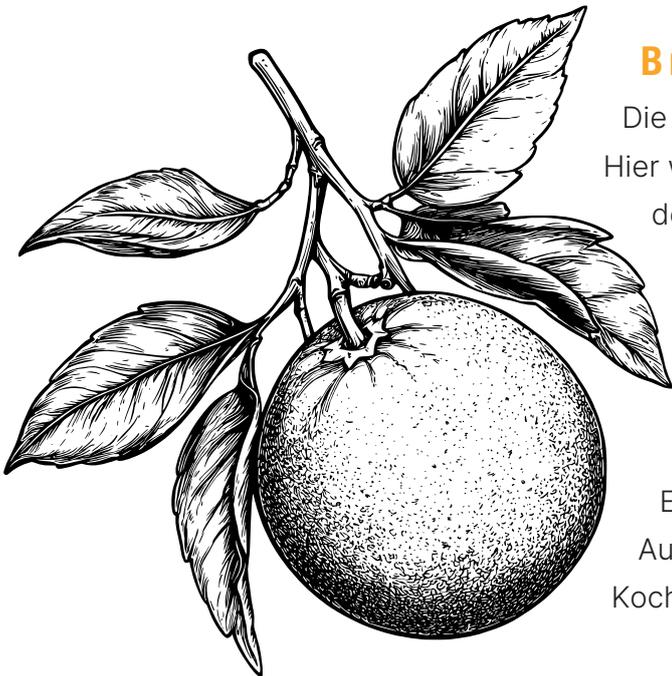




Bienvenue à l'Orangerie



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 Chefkochs
Julien Vindal, der uns seine kulinarischen
Erfahrungen aus seinen jahrelangen Frankreich-
Aufenthalten, ganz im Sinne des berühmten
Koches Alain Boccuse, auf den Teller zaubert.

Die visionäre Arbeit von Jens Gebauer sowie dessen prak-
tische Umsetzung durch Julien Vindal sind geprägt von
generationenübergreifender und jahrzehntelanger Erfahrung
mit Herz und Leidenschaft für die Metiers der Gastronomie
und des Einzelhandels.

In diesem Sinne wünsche ich Bon Appetit!

Julien Vindal

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

SALAT NACH ART DES HAUSES

SALADE PÉRIGOURDIN | 18,50 EUR

Regionaler Kräutersalat, geräucherte Entenbrust, Paté de Foie Gras, Vinaigrette

WARMER ZIEGENKÄSE SALAT

SALADE CHÈVRE CHAUD | 16,50 EUR

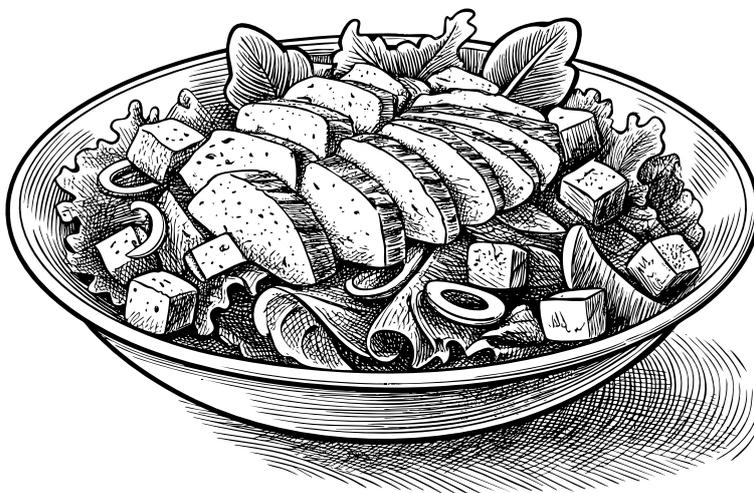
Regionaler Kräutersalat, überbackener Ziegenkäse, Pinienkerne, Croûtons, Vinaigrette

BEILAGEN SALAT

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

Knackige Variation an Blatt- und Kräutersalaten, Vinaigrette, Croûtons

Unsere Salate sind von Gurke, Tomate, Sprossen und Möhre begleitet.
Salate 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 | 14,50 EUR

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

TATAR VOM THUNFISCH

TATARE DE THON | 14,50 EUR

Sashimi Thunfisch, Salicornia, Avocado, Schalotte, Dill, Limette, Creme Fraîche

CARPACCIO DE BETTERAVE | 12,50 EUR

Hauchdünne Scheiben von roter Beete, Walnuss, Pinienkerne, Feta, Parmesan, Olivenöl, Hausbrot

AUSTERN ROCKEFELLER | 20,50 EUR

6 Austern mit Babyleafspinat, Panko und Kräuterbutter gefüllt und gratiniert

AUSTERN FINES DE CLAIRES

Wahlweise 6 oder 12 Austern, Vinaigrette, Zitrone

6 STÜCK | 16,50 EUR

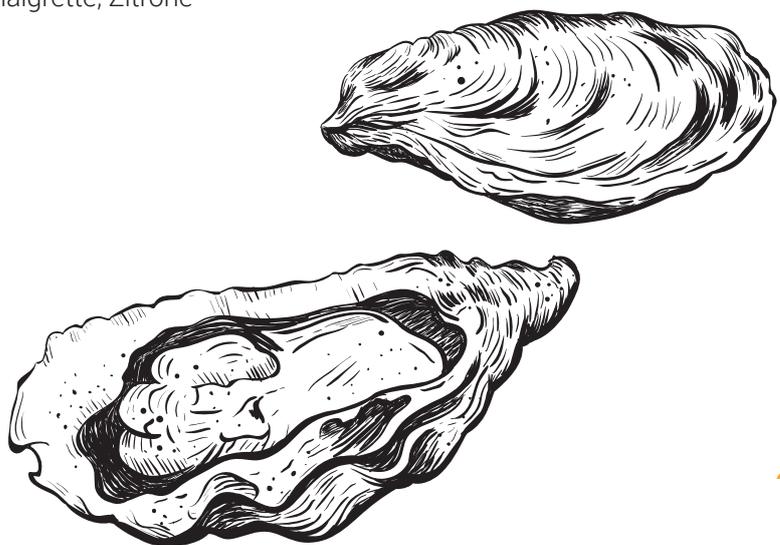
12 STÜCK | 28,50 EUR

AUSTERN SPECIAL GILLARDEAU NO.2

Wahlweise 6 oder 12 Austern, Vinaigrette, Zitrone

6 STÜCK | 22,50 EUR

12 STÜCK | 35,00 EUR



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

Orangerie

Soup et pain

SUPPE & BROT

BROTKORB

PANIER DE PAINS MAISON | 5,00 EUR

Verschiedene Brotvariationen, Butter

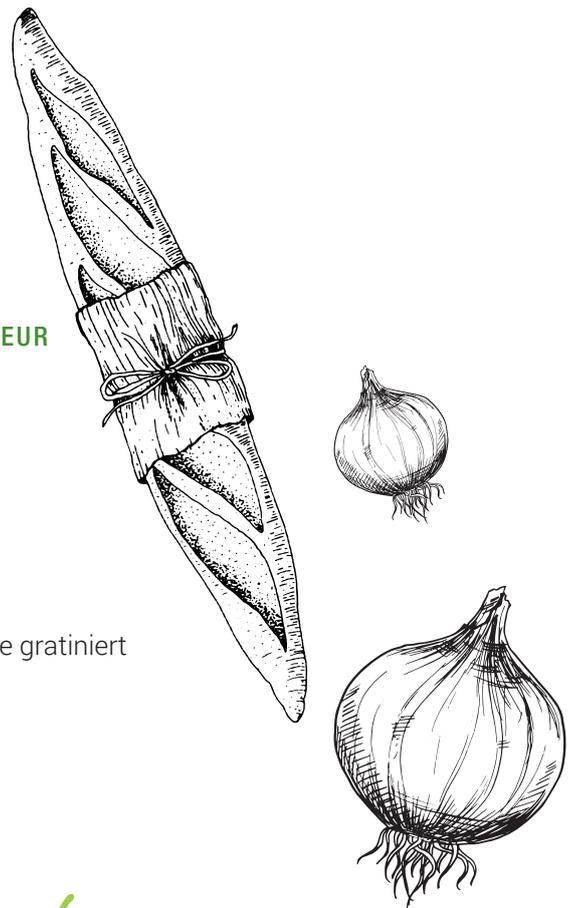
AIOLI | 1,50 EUR

OLIVENTAPENADE | 1,50 EUR

RIESLING ZWIEBELSÜPPCHEN

SOUPE A L'OIGNON | 7,50 EUR

Klassische Riesling-Zwiebelsuppe mit Crouton und Käse gratiniert



Menu Casse-Croûte

FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER

QUICHE DU CHEF AU FROMAGE DE CHÈVRE

Herzhafte Tarte, Ei, Sahne, Kirschtomaten, Ziegenkäse, Wildkräutersalat

OHNE SALAT | 6,50 EUR

MIT SALAT | 9,50 EUR

RINDERHACKSTEAK

STEAK HACHÉ FRITES | 16,50 EUR

220g Feinstes Rinderhacksteak, Pfeffersauce, Pommes Frites, Salat

TRÜFFEL BURGER | 18,50 EUR

Rinderpatty (200g), Kräutersalat, Trüffel, Reblochon, Pommes Frites

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

Orangerie

nos Viandes

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

ENTE À L'ORANGE

CANARD À L'ORANGE | 21,50 EUR

Zarte Rosa Entenbrust Sous vide gegart, gegrillt, Sauce au Grand-Manier, Zwiebel Confit, Gratin Dauphinois, Ratatouille

COQ AU VIN | 22,50 EUR

Burgund-Rotwein-Hühnereintopf, Speck, Silberzwiebel, Möhre, Sellerie, Rissolierte Butterkartoffel

ENTRECÔTE HELDER | 28,50 EUR

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

ENTRECÔTE MER ET TERRE – SURF & TURF | 30,00 EUR

200g Entrecôte, Bisque-Pfeffersauce, Ratatouille, Gratin Dauphinois, 3 Riesengarnelen

FILET | 45,00 EUR

FILET MIGNON BÉARNAISE

CHATEAUBRIAND BÉARNAISE

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

1 PERSON – 200G | 35,50 EUR

2 PERSONEN – 400G | 65,50 EUR

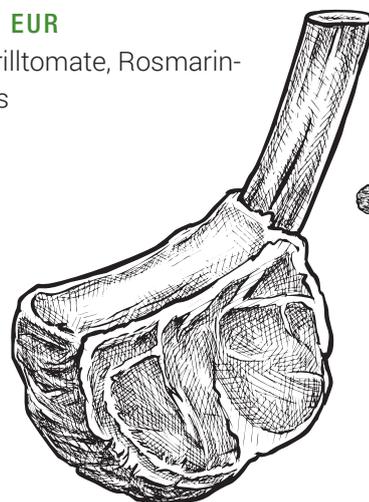


DRY-AGED T'BONE PORTERHOUSE STEAK | 75,00 EUR

1000g Scheibe vom Roastbeef am Knochen gereift (Hausproduktion), gegrillt, Gemüse-Bouquet, Grilltomate, Rosmarinkartoffel, gerösteter Knoblauch Kopf, Beurre Café de Paris

TOMAHAWK STEAK – T'BONE | 65,00 EUR

Ca. 800g Ribeye Steak am Knochen, Gemüse-Bouquet, Grilltomate, Rosmarinkartoffel, gerösteter Knoblauch Kopf, Beurre Café de Paris



Orangerie

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

Spécialités de la Mer

FEINSTES AUS DER SEE

DUO VOM THUNFISCH UND SCHWERTFISCH | 32,50 EUR

Medaillons vom Thunfisch und Schwertfisch, Grilltomate, Rosmarin-Drillinge oder Pommes Frites, Limette, gerösteter Knoblauchkopf, Safran Butter

BOUILLABASSE MARSEILLAISE | 28,50 EUR

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

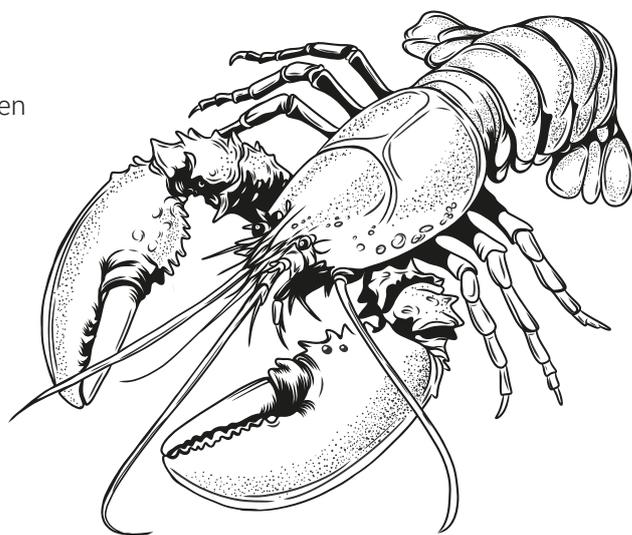
DELUXE-HUMMER ANGEBOT

Genießen Sie zu Ihren ausgewählten Speisen einen halben oder ganzen Hummer.

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

HALBER HUMMER | 20,00 EUR

GANZER HUMMER | 40,00 EUR



DIPS | JE 2,00 EUR

Alle Grillgerichte servieren wir mit einer Auswahl an Dips.

- ◆ CAFÉ DE PARIS BUTTER
- ◆ CHIMICHURRI SAUCE
- ◆ WASABI KETCHUP
- ◆ BBQ SAUCE IM SMOKY HICKORY STYLE
- ◆ BÉARNAISE

BEILAGEN – SUPPLEMENTS | JE 5,00 EUR

Als Beilage servieren wir Kartoffel-Gratin, gerösteten Knoblauch-Kopf, Ratatouille und einen Brotkorb. Selbstverständlich können Sie die Beilagen nach Ihrem Belieben selbst zusammenstellen und variieren.

- ◆ ½ GERÖSTETER KNOBLAUCH-KOPF
- ◆ GRATIN DAUPHINOIS
- ◆ POMMES FRITES
- ◆ ROSMARIN KARTOFFELSPALTEN
- ◆ RATATOUILLE
- ◆ SAISONALES GEMÜSE

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

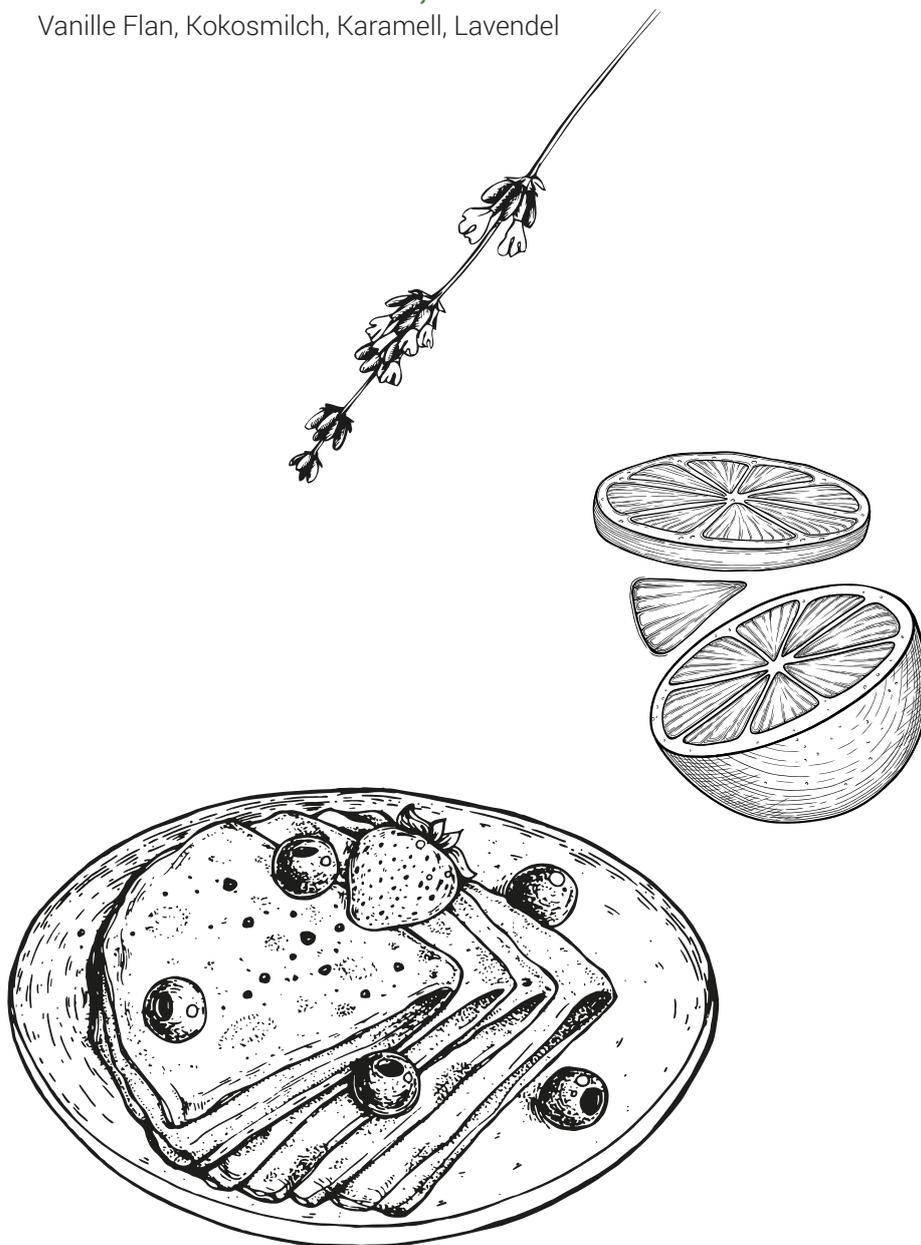
Crêpe in Orangensauce, Vanilleeis, flambiert mit Grand-Marnier

CRÊPE NORMANDE | 9,00 EUR

Karamellierter Crêpe mit Apfelringen, Apfelsorbet, flambiert mit Calvados

CRÈME BRULÉE | 6,50 EUR

Vanille Flan, Kokosmilch, Karamell, Lavendel



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

nos Boissons

GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC EUR

WASSER – STILL 0,2L | 0,7L 2,50 | 5,00

WASSER – SPRUDEL 0,2L | 0,7L 2,50 | 5,00

COCA COLA 0,33L 3,00

FANTA 0,33L 3,00

SPRITE 0,33L 3,00

COCA COLA ZERO 0,33L 3,00

LIMONADE MAISON | SPRUDEL, LIMETTE, MINZE 0,4L 4,50

THÉ GLACÉ – EISTEE 0,4L
HIBISKUS | EARL GREY | INGWER 4,50

GEBAUER'S SAFTBAR 0,2L
ORANGE | APFEL | JOHANNISBEER 3,50

NOTRE BIÈRE MAISON – UNSER HAUSBIER

GEBAUER'S CRAFT BIER 0,33L 4,50

BOISSON CHAUDES – WARMER GETRÄNKE

CAFÉ CRÈME 3,50

CAPPUCCINO 4,50

ESPRESSO 3,50

ESPRESSO DOUBLE 5,50

LATTE MACCHIATO 4,50

JASMIN TEE 3,50

DARJEELING 3,50

GRÜNER TEE 3,50

CHAI TEA 3,50

GOLDEN HONEY – KURKUMA, LIMETTE, HONIG 3,80

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 |
|--|------|
| PERNOD MIT EISWASSER | 6,50 |
| TOMATE – PERNOD, GRENADINE, WASSER | 6,50 |
| LILLET WILD BERRY SPRITZ | 6,50 |
| APEROL SPRITZ | 6,50 |
| KIR ROYAL MIT GEBAUER'S SEKT | 6,50 |
| PINEAU DES CHARENTES | 5,50 |
| GIN TONIC GARDEN HENDRICKS GIN MIT ROSMARIN, WACHOLDERBEERE | 8,50 |
| GIN TONIC BEACH HENDRICKS FLORA ADORA GIN MIT ORANGE, ZITRONE, WACHOLDERBEERE | 8,50 |
| GIN TONIC GIN'STER MIT GURKE | 8,50 |

DIGÉSTIV – EAUX DE VIE

| | |
|---|-------|
| 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 |
| RAMAZOTTI 4CL 30% | 4.50 |
| BAILEYS 4CL 17% | 4.50 |
| COINTREAU 4CL 40% | 4.50 |
| GRAND MARNIER 4CL 40% | 4.50 |
| ARMAGNAC CLÉS DES DUCS 4CL 40% | 5.00 |
| SHERRY VETERANO – OSBORNE 4CL 30% | 4.50 |
| GRAPPA MOSCATO DI NONINO – SIBONA 2CL 40% | 7.50 |
| RUM – PLANTATION BARBADOS 2CL 40% | 12.90 |
| GEBAUER'S BRANDWEINE 4CL 40% MIRABELLE GUTE LUISE BIRNE DOLLENSEPPLE KIRSCH ROTER BERLEPSCH | 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

HAUSWEINE – GEBAUERS LÄNDERREISE EUR

WEISS – CUVEE BLANC 0,2L | 13% 5,50
WÜRTTEMBERG | FRUCHTIG-TROCKEN

ROSÉ 0,2L | 12,5% 5,50
WÜRTTEMBERG | FRUCHTIG-TROCKEN

ROT 0,2L | 13% 7,50
FONTESTAU | TROCKEN

SCHAUMWEINE

GEBAUERS SEKT GRAND-ROSÉ 0,1L | 12% 5,00
2 JAHRE FLASCHENGÄRUNG

GEBAUERS SEKT WEISS 0,1L | 12% 5,00
2 JAHRE FLASCHENGÄRUNG

GEBAUERS M.W.K CHAMPAGNER 0,1L | 12,5% 8,50

nos Amuse Bouche du Vigneron

WEINBEGLEITER

WINZERPLATTE | 12,50 EUR

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsesorten, Nüsse, Trauben, Feigensenf, Brotkörble

VESPERPLATTE | 10,00 EUR

Selektion aus französischen Schinken- und Wurstsorten, Dijonsenf, Brotkörble

BROT AIOLLI & OLIVENTAPENADE | 8,50 EUR

Feine Knoblauchcrème (auf Milchbasis), eingelegte Oliven, Brotkörble

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

